



PHOTOS BY ANDREY AKA DONUT190

ПУСТЫЕ ПРИЛАВКИ

ШАШЛЫК ЖАРЯТ НА ТОЛКУШКАХ

В последнее время мы уже перестали удивляться отсутствию любых товаров в наших магазинах. Вот и изделия из древесины вдруг тоже стали дефицитом. Где же все эти разделочные доски, скалки, молотки для отбивания, извините, мяса, некогда заполнявшие магазинные полки до отказа?

За разъяснением я обратилась к начальнику главного управления по использованию лесосырьевых ресурсов Комитета по лесу Министерства экологии и природных ресурсов Российской Федерации М. Т. ТУРАЕВУ.

— Самое главное — было бы что отбивать, — усмеяется Михаил Тихонович. — Ну а если серьезно, явление это не такое уж загадочное, объяснению поддается. Дело в том, что в 1991 году вывоз продукции из древесины за пределы областей местными властями был запрещен. Теперь предприятия должны ориентироваться на потребности только своего региона. Области отгородились друг от друга «колючей проволокой», а между тем каждая из них специализируется на конкретном виде таких товаров. Вот и получается, что где-то густо, а где

— Какова динамика развития производства товаров народного потребления в отрасли за последние пять лет? Не связана ли проблема дефицита со снижением объемов выпуска?

— Каждый год план по производству изделий из древесины перевыполняется в среднем на четыре процента. В 1991 году перевыполнение составило даже 24 процента, но объясняется это скорее ростом не физических объемов, а цен. Так что второй ваш вопрос в ответе уже не нуждается.

— Михаил Тихонович, я думаю, читателям будет небезынтересно узнать, кто же сейчас устанавливает эти цены, свободные они или фиксированные?

— Цены свободные, а устанавливают их власти на местах. Пока мы не располагаем конкретной информацией о новых ценах, но до недавнего времени они были непростительно низкими. Как-то мне довелось быть свидетелем самого настоящего

«капризничать». Вот бы ослабить эти требования... И все-таки должен признать: производство таких дешевых товаров убыточно.

— Значит, если руководство лесхоза не устраивает цена обыкновенной кадушки для соленой — достаточно пририсовать на ней цветочек, и в ассортименте предприятия появится новый вид продукции — «ваза для овощей», которая будет стоить намного дороже?

— Подобные мероприятия в сегодняшних условиях имеют право на существование. Ведь трудоемкость производства товаров массового спроса очень высока, заработная плата составляет 60–70 процентов от себестоимости продукции. Чем-то эти затраты надо компенсировать.

— С какими еще трудностями сопряжено производство товаров народного потребления?

— В последние годы предприятия отрасли испытывают острую нужду в лаках, красках, олифе, наждачной шкурке. Те же прищепки мы не можем выпускать в достаточном количестве, поскольку испытываем недостаток в металлических соединительных пружинках.

Большинство наших изделий нерентабельно, и с переходом предприятий на хозяйственные отношения их производственные мощности переориентированы на выпуск более выгодной продукции (садовые домики, строганный погонаж и т. д.).

— Однако спрос на товары народного потребления все еще не удовлетворен. Где же, на ваш взгляд, выявляется самая острая ситуация?



4. НЕ ЕДИНОЖДЫ за свою командировку побывали мы в столовых и продовольственном магазине объединения, расположенных на его территории. Везде продавались мясо и мясные блюда, свежее молоко. Их брали для дома, для семьи. Торгуют в них и де-

ликтесной форелью по сходным ценам. Поставляет эту продукцию бумажникам собственное подсобное хозяйство, имеющее свинарники, коровники, телятник и рыбозавод, городской молокозавод, который объединение взяло на свой баланс. Постоянно реализуются

ся товарные ручные операции. В общении унывают, обстановку усилить прочных. И можно ют време

ЧУДО-САД

Вблизи старинного села Селиваново находится старейшее учебное заведение — Крапивинский лесной техникум, готовящий специалистов лесного хозяйства. В дендрологическом саду при техникуме собрано более 550 видов и разновидностей древесных и кустарниковых пород Европы, Азии, Северной Америки.

А заложен он был в 1929 году по инициативе небольшого коллектива учащихся и

СПОРТ

Лыжня, у под «Фишер

В XVII веке шведский дипломат Пальмстрем, а не ходовые лыжи — изобретение многих лет слова посланника под названием «Фишер». Но мы не будем вдаваться в историю лыж, а рассмотрим их в контексте новейших соревнований. Достаточно вспомнить Галину Кулакову — четырехкратную олимпийскую чемпионку, знаменитого биатлониста Александра

ны, свободные они или фиксированные?

Цены свободные, а устанавливает их власти на местах. Пока мы не располагаем конкретной информацией о новых ценах, но до недавнего времени они были непростительно низкими. Как-то мне довелось быть свидетелем самого настоящего вандализма. В кооперативном кафе шашлыки жарят на наших березовых толкушках! Они, видите ли, сухие, и запах от них приятный.

Оставим подобные действия кооператоров на их же совести и поговорим о проблемах самых обыкновенных домохозяек. Любая из них вам скажет, что для обработки рыбы, мяса и колбасы нужны три отдельные доски. Но не каждая может позволить себе иметь их в таком количестве, особенно теперь. Может быть, все-таки стоит заниматься производством простеньких, дешевых товаров, скажем, разделочных досок, имеющих лишь отверстие для крючка?

В принципе я с вами согласен. Но существует масса ГОСТов, технических требований, и если наша продукция им не соответствует, торговля начинается

расчетные отношения их производственные мощности переориентированы на выпуск более выгодной продукции (садовые домики, строганный погонаж и т. д.).

Однако спрос на товары народного потребления все еще не удовлетворен. Где же, на ваш взгляд, выход из сложившейся ситуации?

Положение может изменить высокопроизводительное автоматизированное станочное оборудование. Оно творит чудеса. Пока же мы не обеспечены в достаточном количестве простыми однооперационными станками. Для того чтобы сделать ту же толкушку, мы должны располагать многопильным, торцевальным, круглопалочным, шлифовальным станками, иметь сушильное хозяйство. А поставщики сейчас оборудование меняют на продукты питания (вес на вес)... Есть надежда, что при нынешних ценах на древесину через год-другой на наших предприятиях появится высокопроизводительное оборудование, а значит, расширится ассортимент выпускаемой продукции.

Е. ШАПЕТКИНА.

хозяйства. В дендрологическом саду при техникуме собрано более 550 видов и разновидностей древесных и кустарниковых пород Европы, Азии, Северной Америки.

А заложен он был в 1929 году по инициативе небольшого коллектива учащихся и преподавателей под руководством директора техникума И. А. Ярославцева. Прошли годы, и дендрарий стал наглядным учебником для будущих лесоводов.

Много сил и творческой фантазии отдал сохранению и развитию дендросада преподаватель техникума Вениамин Александрович Попов. По его инициативе был осуществлен оригинальный план разбивки территории дендрария на географические зоны: Северная Америка, Дальний Восток, Япония, Китай.

Н. РОСТОВЦЕВА.

область.

В XVII веке шведский дипломат Пальм, а не ходовые лыжи — изобретение многих лет слова посланика подти. Но мы не будем вдаваться в давнюю историю, что на лыжах отечественного произв. щики не раз завоевывали призы и нейших соревнованиях. Достаточно вспомнить Галину Кулакову — четырехкратную олимпийскую чемпионку, знаменитого биатлониста Александра Тихонова, составивших гордость советского спорта на нынешней зимней Олимпиаде в Альберте. Спортсменов бывшего Союза, выступающих с пятью кольцами, снова будут увенчивать чемпионы, но, увы, в лыжах гонщиков, биатлонистов, прыгунов, конькобежцев будет стоять не привычная мажорная музыка, а германского концерта. Лыжного комбината, а германского концерта жет утешать лишь то, что подготовку к выездам наши олимпийцы, как и резервисты, ведут в Новоятском комбинате.

Наша продукция ни в чем не уступает импортной, говорит директор комбината В. Иконников. Лыжи поставлены в совершенно жуткие экземпляры. Полностью нарушены хозяйственные связи с поставщиками лаков, пластмассы, к тому же не хватает сырья, идущего на производство лыж. Лыжи подпрыгнуло в цене в 12 раз. В прошлом году за миллион 560 тысяч пар лыж, дай Бог, выйдем на миллион 800 тысяч. В магазинах уже больше 200 рублей, охотничьи лыжи — рекорды, наверное, наши ребята и девушки «Фишере». Обидно...

КРОССВОРД

ВАША ЭРУДИЦИЯ — НАШИ ДЕНЬГИ

100 рублей за смекалку

Читатели, которые смогут правильно решить три кроссворда за неделю, получают право участвовать в розыгрыше денежного приза в размере 100 рублей.

Срок отправки ответов — две недели со дня опубликования кроссворда в субботнем номере.

Четырнадцатый тур — 11, 13 и 15 февраля.

Составил И. ЖУК,
г. Жодино.

По горизонтали: 5. Планета. 6. Созвездие Южного полушария. 10. Советский хоккеист, двукратный чемпион Олимпийских игр. 12. Поверхность, ограничивающая горную выработку. 13. Род пальмы. 14. Приток Нижней Тунгуски. 16. Часть внутреннего уха. 17. Залив Тихого океана. 18. Денежная единица Лаоса. 20. Вершина в Больших Гималаях. 21. Город в Якутии-Саха. 23. Змея, шкура которой ценится за красивый узор. 26. Штат США. 27. Актер театра и кино, народный артист СССР. 28. Рубанок для фигурной обработки лицевых кромок деталей. 31. Минерал, драгоценный камень. 33. Государство в Азии. 34. Раздел физики. 35. Геометрический орнамент из непрерывной кривой линии, образующей спирали. 36. Каменная куропатка.

По вертикали: 1. Авиаконструктор, дважды Герой Социалистического Труда. 2. Химический элемент, металл. 3. Столица африканского государства. 4. Вертикальная подземная горная выработка. 7. Узор из тонких трещинок на глазурованной поверхности керамических изделий. 8. Историческая область в Грузии. 9. Ореховое дерево. 10. Духовый музыкальный инструмент. 11. Раздел зоологии. 14. Декоративное травянистое растение, ирис. 15. Ранний южный плод. 18. Сосуд для перегонки и кипячения жидкостей. 19. Покровитель искусств и ремесел в древнеегипетской мифологии. 22. Советский физик, лауреат Нобелевской премии. 24. Река в азиатской части страны. 25. Стихотворение М. Лермонтова. 29. Опера К. Глюка. 30. Автор пьесы «Квадратура круга». 32. Дерево со съедобными плодами-орехами. 33. Административно-территориальная единица Исландии.

По вертикали: 1. Ветер. 2. Плед. 3. Эмиссар. 4. Алеко. 5. Желна. 6. Чижиков. 9. Полет. 13. Огурцов. 14. Скипетр. 18. Лаг. 19. Гуж. 22. Эскулап. 23. Чилим. 24. Кусково. 28. Чадра. 29. Калан. 33. Удод. 34. Жако.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 9

По горизонтали: 7. Смальт. 8. Ледерин. 10. Осока. 11. Мухомор. 12. Уncia. 15. Икар. 16. Огневая. 17. Коса. 20. Сафра. 21. Спрут. 25. Восс. 26. Монитор. 27. Кули. 30. Булат. 31. Жидкость. 32. Лайка. 35. Таврида. 36. Сапоро.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 10

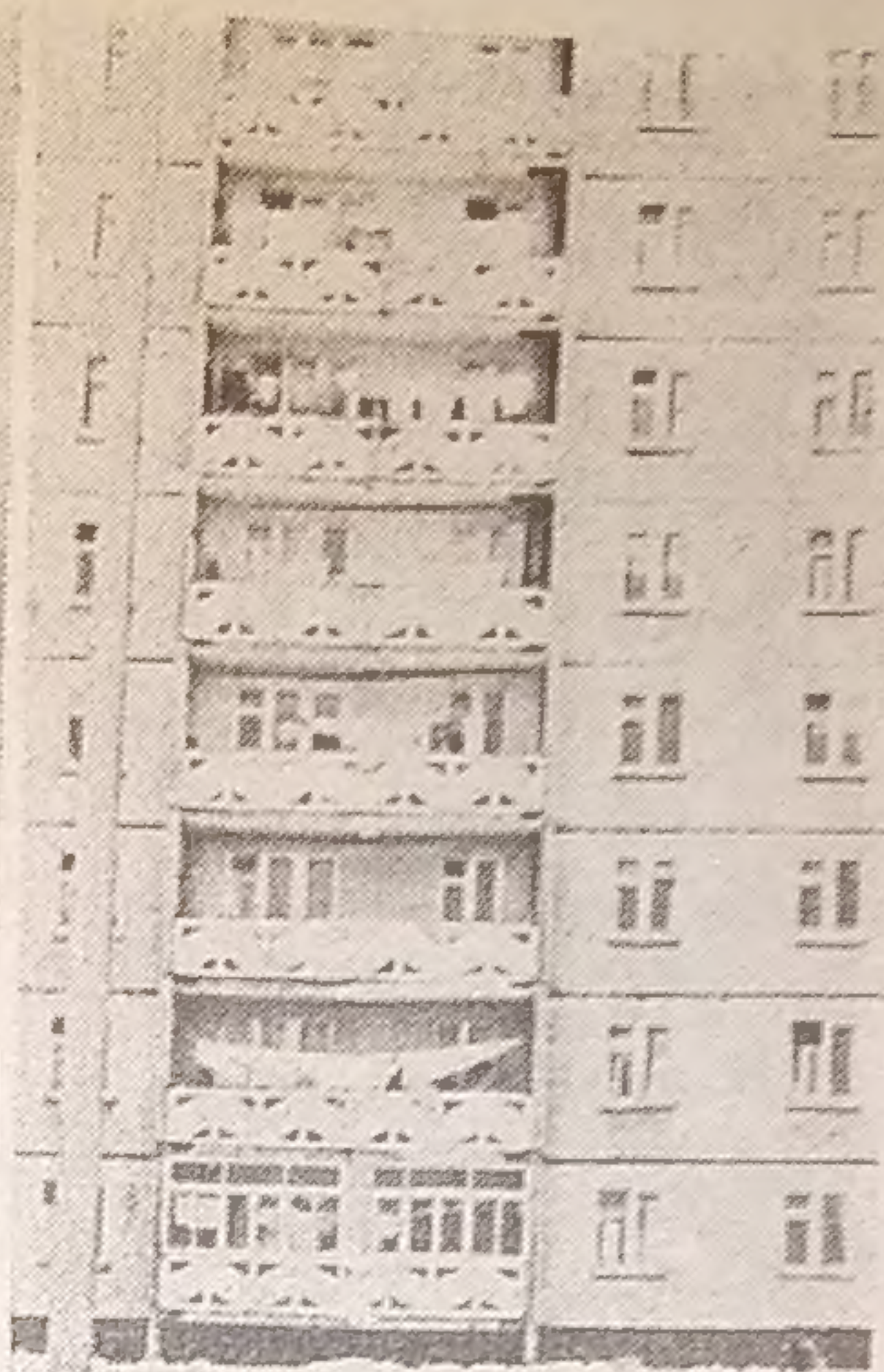
По горизонтали: 1. Анималист. 5. Калькутта. 10. Распутство.

12. Пирарги. 15. Шок. 16. Приговор. 19. Агора. 26. Салфетки. 31. Конос. 35. Багульник. 38. Гиря. 41. «Задонщина».

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 9

По вертикали: 1. Ветер. 2. Плед. 3. Эмиссар. 4. Алеко. 5. Желна. 6. Чижиков. 9. Полет. 13. Огурцов. 14. Скипетр. 18. Лаг. 19. Гуж. 22. Эскулап. 23. Чилим. 24. Кусково. 28. Чадра. 29. Калан. 33. Удод. 34. Жако.

Победитель II тура конкурса «Смекалка» — врач из г. Сочи Дмитрий Поздравляем! Желаем здоровья!



Кондопоге рынок не страшен

елью по сход-
оставляет эту
ажникам соб-
бное хозяйст-
инарники, ко-
ник и рыбо-
к, городской
который объ-
на свой ба-
реализуют

ся товары и продукты, вы-
рученные за счет бартерных
операций.

В общем, кондопожцы не
унывают, не стонут, вадеют
обстановкой и предпринима-
ют усилия для создания
прочных тылов на будущее.
И можно верить, преодоле-
ют временные трудности, сно-

ва выйдут на передовые ру-
бежи в отрасли. Будут они
еще славиться и высокими
скоростями на бумагодела-
тельных машинах, и высо-
ким качеством продукции, и
отличными финансовыми по-
казателями. Коллектив-то
свой сохранили, работают
только с учетом требований
завтрашнего дня.

НА СНИМКАХ: в новом
микрорайоне Кондопоги от-
крылся детский сад «Радуга»;
воспитатель будущих
бумажников Т. П. Кунту.

В. ЛИТВИНОВ,
наш соб. корр.

Фото О. БУЛЫГИНА.
Карелия.

СПОРТ

жняя, уввы,
Фишером»

ий дипломат Пальм писал: «Скорост-
жи — изобретение московское». В те-
ва послышки подтверждались факта-
дакую историю, напомним
дкатель Р. Дроздовцева, наши ген-
Достаточно вспомнить неуважающую
хитрую олимпийскую чемпион-

ПОЧТА ЮРИСТА

ЗЕМЛЯ ЗОВЕТ

Я хотела бы иметь свое хо-
зяйство и участок земли. Ка-
кие права и обязанности у
собственника земли!

Н. АБУБАКИРОВА.
Омская область.

Понятие собственности
включает в себя право на
владение, пользование и
распоряжение тем или иным
имуществом.

Детально права и обязан-
ности собственника земли

шения земельного законода-
тельства.

Убытки, причиненные на-
рушением прав собственни-
ков земель, подлежат воз-
мещению в полном объеме.

Споры о возмещении убыт-
ков рассматриваются судом.
Если все же земельный уча-
сток изымается или выкупа-
ется для государственных
или общественных нужд, то
до этого собственнику по его
желанию местным Советом
народных депутатов выде-

туре заключения договора с
Советом о его купле-прода-
же или аренде и выдаче до-
кументов, удостоверяющих
право на землю.

Насколько мне известно,
многие горожане желали бы
выехать для работы в дерев-
ню. Во-первых, тянут старые
корни, во-вторых, возможно, в
ближайшем времени цены на
сельхозпродукцию поднимутся
еще выше.

Я токарь, жена домохо-
зяйка, сын и сноха

дипломат Галым писал: «Скоростное развитие московское». В те-
 а посланника подтверждалось факта-
 ественного производства, напомним
 Достаточное вспомнить неувядающую
 стирекриту олимпийскую чемпион-
 ниста Александра Тихонова, многих
 Олимпиаде в Альбервиле достижения
 Союза, выступающих под белым фла-
 снова будут увенчаны медалями (на-
 ываем), но, увы, в любом случае на-
 лонистов, прыгунов с трамплина, сла-
 не привычная марка Новоятского
 германского концерна «Фишер». Мо-
 что подготовку к выступлениям в Аль-
 йцы, как и резерв команды, вели на
 омбината.

ни в чем не уступает «Фишеру», —
 мбината В. Иконников. — Но мы сегод-
 совершенно жуткие экономические усло-
 ушены хозяйственные связи между на-
 лаков, пластмассы, красителей. Основ-
 на производство лыж — древесины, —
 в 12 раз. В прошлом году мы выпустили
 тысяч пар лыж, дай Бог, если в 1992-м
 800 тысяч. В магазинах наши лыжи сто-
 00 рублей, охотничьи — до тысячи. До
 ам нынче? Вот почему олимпийские
 наши ребята и девочки будут ставить на

С. СОБОЛЕВ.

ьги екалку

ховой му-
 цент. 11.
 Декоратив-
 ние, ирис.
 плод. 18.
 и кипя-
 Покрови-
 емесел в
 ифологии.
 лауреат
 24. Река
 25. Ермонта.
 30. Автор
 круга». 32.
 ми плода-
 министра-
 единя-

12. Пираргирит. 14. Мартиника.
 15. Шок. 16. Тряска. 18. Танк.
 19. Агора. 20. Хризолит. 22.
 Приговор. 23. Агентиование.
 26. Салфетка. 27. Трафарет. 29.
 Кокос. 31. Айва. 32. Ендова.
 35. Багульник. 36. Аба. 37. Ла-
 рек. 38. Гиря. 39. Краснотал.
 41. «Задонщина». 42. Серпан-
 тин.

По вертикали: 1. Акростих.
 2. Инсоляция. 3. Амурск. 4. Та-
 верна. 5. Критика. 6. Луара. 7.
 Нагера. 8. Терешкова. 9. Анти-
 квар. 11. Сом. 13. Гироверти-
 каль. 17. Аллигатор. 18. Трити-
 кале. 21. Тында. 22. Пласт. 24.
 Славгород. 25. Приоритет. 26.
 Скалолаз. 28. Трамплин. 29. Ко-
 рта. 30. «Сенокос». 33. Неон.
 34. Вакен. 35. Багги. 40. Акр.

СВОРД. В № 9

Смалъта.
 11. Мок.
 16. Огн.
 Сафра. 21.
 Монисто.
 31. Жий.
 да. 36. Са-
 Вето! 2.
 Алеко. 5.
 9. Полет.
 кипетр. 18.
 скулап. 23.
 28. Чадра.
 34. Жако.

По горизонтали: 6. Генерали-
 тет. 9. Селевк. 10. Тритон. 12.
 Абака. 14. Кузьмин. 15. Век-
 сель. 18. Кефир. 20. Воровик.
 21. Арена. 22. Сельдерей. 23.
 Ваттегама. 25. Атлас. 27. Гора-
 цин. 28. Тест. 32. Пикассо. 33.
 Албания. 34. «Наука». 36. Салака.
 37. Руслан. 38. Механизация.

По вертикали: 1. Венефис. 2.
 Мекка. 3. Вагратин. 4. Пихта.
 5. Делишес. 7. Кельми. 8. «Кор-
 сар». 11. Буревестник. 13. Пла-
 ниметрия. 16. Козерог. 17. Ви-
 тий. 19. Редис. 21. Арест. 24.
 Настурция. 26. Ананас. 29.
 «Брадаш». 30. Испанец. 31. Эла-
 онк. 34. Наказ. 35. Ариан.

СВОРД. В № 10

Анималист.
 Распутство.

II тура конкурса «Сто рублей за
 врач из г. Со Дьяченко Е. Д.
 м! Желаем зд овья!

собственника земли

Н. АБУБАКИРОВА.
 Омская область.

Понятие собственности
 включает в себя право на
 распоряжение тем или иным
 имуществом.

Детально права и обязан-
 ности собственника земли
 регламентированы в разде-
 ле 2 нового Земельного ко-
 декса РСФСР, введенного в
 действие с момента опубли-
 кования, то есть с 25 апре-
 ля 1991 года.

В частности, собственни-
 ки земельных участков име-
 ют право: самостоятельно хо-
 зяйствовать на земле; ис-
 пользовать имеющиеся по-
 лезные ископаемые, торф,
 лесные угодья, водные объ-
 екты, пресные подземные во-
 ды в границах участка; воз-
 водить жилые, производст-
 венные, культурно-бытовые и
 иные строения и сооружения,
 собственность на посевы, по-
 садки сельскохозяйственных
 культур и насаждений; про-
 водить оросительные, осу-
 шительные и другие мелио-
 ративные работы, строить
 пруды и иные водоемы в со-
 ответствии с природоохран-
 ными требованиями; на полу-
 чение стоимости земельного
 участка в случае его выкупа
 для государственных и об-
 щественных нужд и возме-
 щение убытков, включая
 уущенную выгоду; отчуж-
 дав государству (продавать
 местным Советам народных
 депутатов и сдавать в залог
 Земельному банку), переда-
 ва в аренду, а также до-
 полнительно покупать у ме-
 стных Советов земельные
 участки в пределах установ-
 ленного размера.

Законом установлены так-
 же обязанности собственни-
 ков земельных участков: эф-
 фективно использовать зем-
 лю в соответствии с целе-
 вым назначением, повышать
 ее плодородие, не допускать
 ухудшения экологического об-
 становки на территории в
 результате своей хозяйствен-
 ной деятельности; осуществ-
 лять комплекс мероприятий
 по охране земель (восстанов-
 ление плодородия почв, защи-
 та от эрозии, селей, рекуль-
 тивация и др.); своевремен-
 но вносить земельный налог
 или арендную плату; не на-
 рушать права других собствен-
 ников земельных участ-
 ков и пользователей земель;
 своевременно представлять в
 соответствующий Совет де-
 путатов сведения о состоя-
 нии и использовании земель;
 вести любое строительство,
 руководствуясь действующи-
 ми строительными нор-
 мами и правилами по согла-
 сованию с землеустроитель-
 ными архитектурно-градо-
 строительными, пожарными,
 санитарными и природоох-
 ранными органами.

В соответствии со ст. 54
 Земельного кодекса РСФСР
 вмешательство в деятель-
 ность собственников земель-
 ных участков, связанную с
 использованием земли, со
 стороны любых органов и
 организаций запрещается, за
 исключением случаев нару-

Убытки, причиненные на-
 рушением прав собственни-
 ков земель, подлежат воз-
 мещению в полном объеме.

Споры о возмещении убыт-
 ков рассматриваются судом.
 Если все же земельный уча-
 сток изымается или выкупа-
 ется для государственных
 или общественных нужд, то
 до этого собственнику по его
 желанию местным Советом
 народных депутатов выде-
 ляется равноценный земель-
 ный участок, а также за счет
 средств предприятий, учреж-
 дений или организаций, для
 которых отводится земель-
 ный участок, производится
 строительство на новом мес-
 те жилых, производственных
 и иных построек взамен изы-
 маемых.

Я решил переселиться в
 один из сельских районов,
 создать там свое крестьянское
 хозяйство. В райисполкоме
 мне обещали выделить участ-
 ок из земельного запаса. Од-
 нако прошло уже около четы-
 рех месяцев, а дело никак не
 сдвигается с места. Теперь
 уже говорят, что, мол, нигде
 нет свободной земли. Как
 быть! Не хотелось бы отсту-
 паться от своего желания.

Е. ЛУКЬЯНОВ.
 Московская область.

Порядок предоставления
 участков из земель запаса
 для ведения крестьянского
 хозяйства изложен в статье 7
 Закона РСФСР «О крестьян-
 ском (фермерском) хозяйст-
 ве», принятого Верховным
 Советом Российской Федера-
 ции 22 ноября 1990 года.

Граждане, желающие ве-
 сти крестьянское хозяйство (в
 том числе и те, кто с этой
 целью переезжает на новое
 постоянное жительство), дол-
 жны для получения участка
 подать заявление с необхо-
 димыми обоснованиями в
 районный, городской Совет
 по месту нахождения тре-
 буемого участка.

В заявлении необходимо
 указать цель, для которой
 испрашивается участок, его
 местоположение и предпола-
 гаемые размеры, количество
 трудоспособных членов се-
 мьи. Если участок берется в
 аренду, то оговаривается ее
 срок.

Совет направляет заявле-
 ние в земельную комиссию
 для подготовки материалов
 по отводу участков.

Решение о предоставле-
 нии участка принимается
 районным, городским Со-
 ветом не позднее двух месяцев
 со дня подачи заявления, с
 учетом мнения соответствующе-
 го сельского, поселкового
 Совета. При нарушении это-
 го срока, а также сокрытии
 информации об имеющемся
 земельном фонде виновные
 лица могут быть решением
 комитета по земельной ре-
 форме привлечены к адми-
 нистративной ответственности
 в виде штрафа от одной
 до трех тысяч рублей.

Отказ в предоставлении
 участка можно обжаловать в
 суд в исковом порядке. Если
 иск удовлетворен, то реше-
 ние суда является основани-
 ем для отвода участка в на-

туре заключения договора с
 Советом о его купле-прода-
 же или аренде и выдаче до-
 кументов, удостоверяющих
 право на землю.

Насколько мне известно,
 многие горожане желали бы
 выехать для работы в дерев-
 ню. Во-первых, тянут старые
 корни, во-вторых, возможно, в
 ближайшем времени цены на
 сельхозпродукцию поднимутся
 еще выше.

Я токарь, жена домохо-
 зяйка, сын и сноха препода-
 ют в школе. На что можно
 рассчитывать, есть ли для пе-
 реселенцев преимущества,
 льготы!

К. ЗУЕВ.
 Смоленская область.

Следует различать две ка-
 тегории переселенцев. Ска-
 жем, вы из города решили
 ехать на работу в село. А се-
 ло находится в районе, где
 вы проживаете, и там есть
 нужда в людях или специа-
 листах определенного профи-
 ля. В этом случае вы заклю-
 чаете договор с сельскохо-
 зяйственным предприятием,
 колхозом. В договоре обус-
 лавливаете льготы, которые
 вам как переселенцам будут
 предоставлены.

Есть вторая категория пе-
 реселенцев — те, которые
 перечислены в Законе
 РСФСР «О социальном раз-
 витии села». Здесь речь идет
 о льготах, предоставляемых
 семьям, переселившимся в
 так называемые труднедо-
 статочные районы для рабо-
 ты в сельском хозяйстве. Пе-
 речень таких районов опре-
 деляется Советом Минист-
 ров РСФСР. Кроме того,
 льготы распространяются на
 специалистов народного об-
 разования, культуры, здраво-
 охранения, связи, бытового
 и других сфер обслуживания,
 физкультуры и спорта, если
 они направляются для рабо-
 ты в сельское хозяйство по
 заявкам хозяйств и сельских
 Советов.

Ответим и на второй во-
 прос: на какие льготы они
 могут рассчитывать? Прежде
 всего переселенцы этой вто-
 рой категории получают в
 личную собственность дома
 и квартиры с надворными
 постройками и приусадебны-
 ми участками. В течение
 первых двух лет их обеспе-
 чивают бесплатным топливом
 по действующим нормативам
 за счет местного бюджета,
 за исключением тех, кто эти
 льготы имеет постоянно.

Жилая площадь по месту
 прежнего жительства брони-
 руется за переселенцами на
 то время, которое указано в
 договоре о работе в сельской
 местности. Непрерывный
 стаж для получения процент-
 ных надбавок и других льгот
 у них сохраняется, если пе-
 рерыв в работе не превыша-
 ет месяца.

Переселенцы получают
 льготное право на приобре-
 тение в кредит легкового
 автомобиля или мотоцикла,
 холодильника, телевизора,
 стиральной машины и дру-
 гих хозяйственных товаров.
 Эти льготы перечислены в
 статье упомянутого закона.

Рубрику ведет
 К. АЛАМОВ.

ЯБЛОНЯ

23 декабря — 01 января;
25 июня — 04 июля

Дерево очень сентиментальное и чувствительное, однако зачастую решается на замужество, не питая к партнеру больших чувств. Но это не означает отказ от любви. Если она случайно встретит партнера по вкусу, то их супружество будет блаженством. Нерасчетлива, легко поддается на обман. Отдала бы собственную рубашку, поделилась бы последним куском хлеба. При этом Яблоня не простуша — она полный фантазии философ.

ПИХТА

02—11 января; 05—14 июля

Красива, холодной, суровой красотой, любит старинные украшения, приглушенные лампы, запах духов, старые вещи. Капризна и не всегда легка в семейной жизни. Часто чувствует себя одинокой даже в большом коллективе. Мало поддается постороннему влиянию, редко высказывает свое мнение, не отличается большой разговорчивостью и веселостью. Очень горда и настойчива в достижении поставленной цели. В любви редко удовлетворена. Требовательна и не очень сговорчива. Хочет много получить, так как знает о своих достоинствах, и ей обычно это удается.

ИВА

01—10 марта; 03—12 сентября

Со своей песенной меланхолической красотой Ива весьма своеобразна. Она чувствительна, любит солнечное тепло, пребывание у воды. Как никто другой, может использовать минутные радости и не отзывать себе ни в одной из них. Но вопреки видимости она деловита и решительна. Хорошо знает, чего хочет, только никогда ничего никому не навязывает. Ива бывает трудным партнером, так как не обладает способностью и быстрой адаптацией и не любит компромиссы. Ее беззащитность и беспомощность зачастую только титинка.

ЛИПА

11—20 марта; 13—22 сентября

Нелюбимо обаятельна и умно пользуется своим обаянием. Мечтает о стабильной, обеспеченной, полной удобства жизни и часто не отдает себе отчета в том, что все это не имеет для нее большого значения. Ей достаточно иметь палатку, чтобы создать атмосферу домашнего уюта. Спокойна и даже несколько безвольна с виду, молчаливая, пуглива, при этом безмятежна и беспримесная. Зачастую Липа проходит через всю жизнь с чувством скуки. Скука — ее основной враг.

ВЯЗ

12—24 января; 15—25 июля

Большой, стройный, красивый. На женщину Вяз часто оглядываются на улице, а мужчина Вяз весьма привлекателен, но есть в нем что-то сдерживающее. Не слишком следит за собой, одевается с некоторой простотой и часто не может расстаться со старым свитером. Займись им, когда он еще молод. Прямолинейен и открыт, разоружает щедростью. Верит в людскую доброту. Дело, которое он защищает, — всегда благородное. Сильнее, чем другие, переживает неудачи.

КИПАРИС

25 января — 03 февраля;
26 июля — 04 августа

Стройный, хрупкий, с точным сильным силуэтом. Не лишен изысканности, однако есть в нем нечто от испорченного цивилизацией человека природы. Может жить в любых условиях и быть при этом счастливым. Быстро достигает зрелости и самостоятельности. Не придает значения успеху, не гонится за славой, старается так устроить свою жизнь, чтобы находиться среди многочисленного общества людей. Он не сентиментален, это несколько грубоватый, но не лишенный тепла человек. Кипарис любит мечтать.

ПОВТОРЯЕМ ПО ПРОСЬБЕ ЧИТАТЕЛЕЙ

ЗЕЛЕНА

ОРЕШНИК

22—31 марта;
24 сентября — 03 октября

Часто слаб, невзрачен, не навязывает своего «я», но если близко познакомиться с ним, то невозможно не поддаться его влиянию, не видеть его оригинального ума. Орешник довольствуется малым, приспосабливается к любым условиям, умеет быть добрым, щедрым, терпеливым, но может быть и опасным, злым и вредным. Все в нем колдовство — и белое, и черное, в зависимости от его минутного настроения или настроя. Без остатка добр или изощренно зол.

ЖАСМИН

01—14 мая; 03—11 ноября

Подвижный, живой и общительный, привлекает и себе свободной и умной беседой. Всем он представляется уравновешенным, веселым и лирическим. Только сами близкие знают, как он чувствителен и способен разочаровываться, потому что Жасмин от рождения пессимист. Но то, что у других — недовольство, у него — рассудительность, его действия часто бывают осторожными и дальновидными. Он понимает преимущества дипломатии, умения организовать гармонические отношения, но, к сожалению, реже в собственном доме. Здесь он ищет независимость.

РЯБИНА

01—10 апреля; 04—13 октября

За хрупкой внешностью скрывается необычайно стойкая натура. Мила, обаятельна, по легкой походке можно узнать ее издавна. Любит доставлять близким радость, даже в ущерб себе. Незгонишна, но несколько эгоцентрична. Сильно развитое чувство ответственности заставляет ее постоянно считать себя виноватой во всем происходящем. Контакты с ней трудны, а взаимоотношения сложны. Ей недостает простоты. В любви дает много, но и требует многого.

КАШТАН

15—24 мая; 12—21 ноября

Каштан очень красив, даже декоративен, но не старается покорить окружающих своей привлекательностью. Нуждается в просторе, полон жизни и силы, обладает врожденным чувством справедливости. Отсутствие гибкости приводит к тому, что он меняет занятия и переживает много разочарований. Однако умеет быть осмотрительным и предупредительным и обычно не имеет материальных хлопот. Большое значение придает правилам морали и сиюминутной заботе. Каштан слишком несговорчив, чтобы найти взаимопонимание.

ЯСЕНЬ

25 мая — 03 июня;
22 ноября — 01 декабря

Это прекрасное мощное дерево. Элегантно и свободно в движениях. Однако жить с ним нелегко. У него живой характер, он весьма требователен. Хочет, чтобы о нем заботились, думали, сам же предпочитает жить так, как ему хочется. Когда решит, что он будет счастлив, настолько эгоистичен, что может растоптать все, что мешает на пути к цели. Эгоист, но не скуп — щедр, делится всем. Эта напористая натура в области любви проявляет совсем иные черты. Он бывает осмотрителем, постоянным, предупредителем. Ясень всегда немного играет с судьбой.

ГРАБ

04—13 июня; 02—11 декабря

Красивое дерево, но без особой обаятельности. Граб смотрит на все со снисхождением. Это тип эстета. Его более интересует форма, нежели содержание. В личной жизни его прежде всего интересует собственное превосходство. Имеет выраженную склонность к дисциплине и повиновению. Любит отличия, мечтает о наградах и почестях, жаждет восхищения. Обладает чувством ответственности и справедливости. В любви отличается большой порядочностью.

ЕННЫЙ



Стройный, хрупкий, с точным сильным силуэтом. Не лишен изысканности, однако есть в нем нечто от испорченного цивилизацией человека природы. Может жить в любых условиях и быть при этом счастливым. Быстро достигает зрелости и самостоятельности. Не придает значения успеху, не гонится за славой, старается так устроить свою жизнь, чтобы находиться среди многочисленной семьи или (смолоду) в постоянном обществе приятелей. Он не сентиментален, это несколько грубоватый, но не лишенный тепла человек. Импарис любит мечтать.



ТОПОЛЬ

04—08 февраля; 05—13 августа

Декоративность, стройность и красота с ранней молодости. С годами, однако, сам творит себе проблемы. Но хорошее окружение может оказать ему помощь. Необходимо внимательно выбирать друзей и проявлять осторожность при перемещении места; не всякая среда благоприятствует развитию Тополя. Его любовь чувствительна к мельчайшим неприятностям, даже мелочи могут вывести его из равновесия. В супружестве — трудное счастье; слишком чувствителен и излишне независим.



Тайны друидов — многочисленного племени, населявшего в первые века нашей эры Северную Европу. До сих пор волнуют ученых и специалистов. Друиды были не только священнослужителями, но и врачевателями, и летописцами. Чтобы попасть в касту друидов, нужно было пройти испытание одиночеством в лесу. Именно с лесом и связаны многие тайны этого удивительного племени.

Знание леса было жизненно важным в эпоху друидов. К деревьям относились как к одушевленным существам, их наделяли чертами живых людей. А потом заметили, что и

люди чем-то каждого человека. Другу, чья симпатия, нужно для косновения с найдет мудрости обращаем место в мире

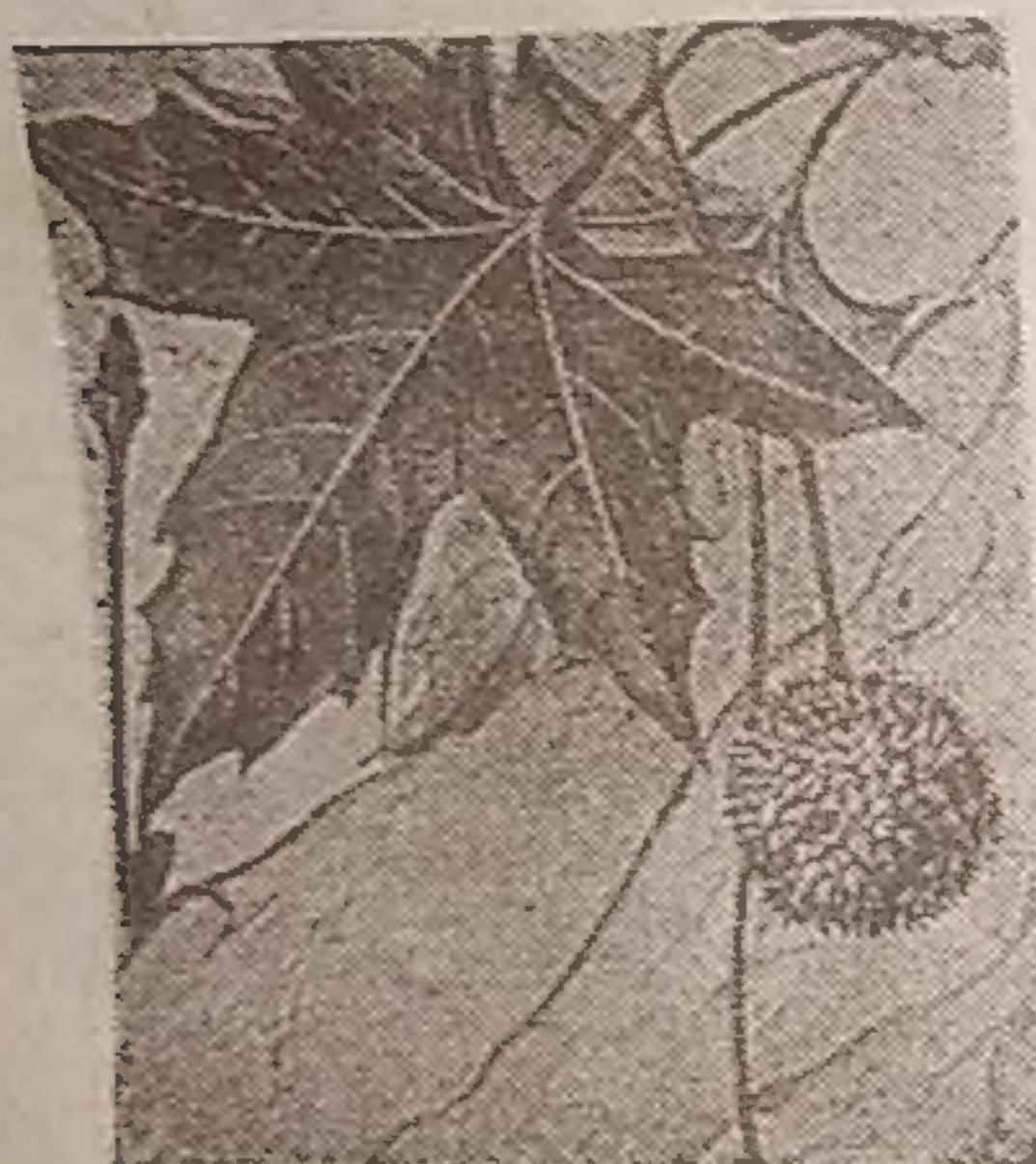
Даты указы

ГОРОС

КАРТАС ЮЖНЫЙ

09—18 февраля; 14—23 августа

Раскидистый, мощный, не очень стройный, но производит впечатление солидного и красивого растения. Без труда приспосабливается ко всяким условиям. Любит паразитить, захватить врастлох, быть центром внимания. Это он производит решающее слово. Не ведет опасности, непредусмотрителен и обладает даром впутываться в непредвиденные ситуации. На счастье, однако, умеет легко из них выходить. Гордый, самолюбивый, прямолинейный и при этом несправимый оптимист. При видимой самостоятельности склонен поддаваться постороннему влиянию.



ДУБ

21 марта

Полон жизни, силы, красоты, нет в нем ничего хрупкого. Абсолютно здоров, что в его жизни очень важно. Он не переносит слабости и болезней, а вид крови может повергнуть его в обморок. Выдержанный и волевой, он не имеет привычки отходить от принятого решения, как правило, всегда добивается поставленной цели. Но Дуб не умеет быть гибким, и это часто доставляет ему хлопоты. Сам он более чем независим, и его действия часто граничат с произволом, но независимость других он уважает. Приветлив и гостеприимен. Верный в дружбе, он не всегда бывает таким в любви.



СОСНА

19—28/29 февраля;
24 августа — 02 сентября

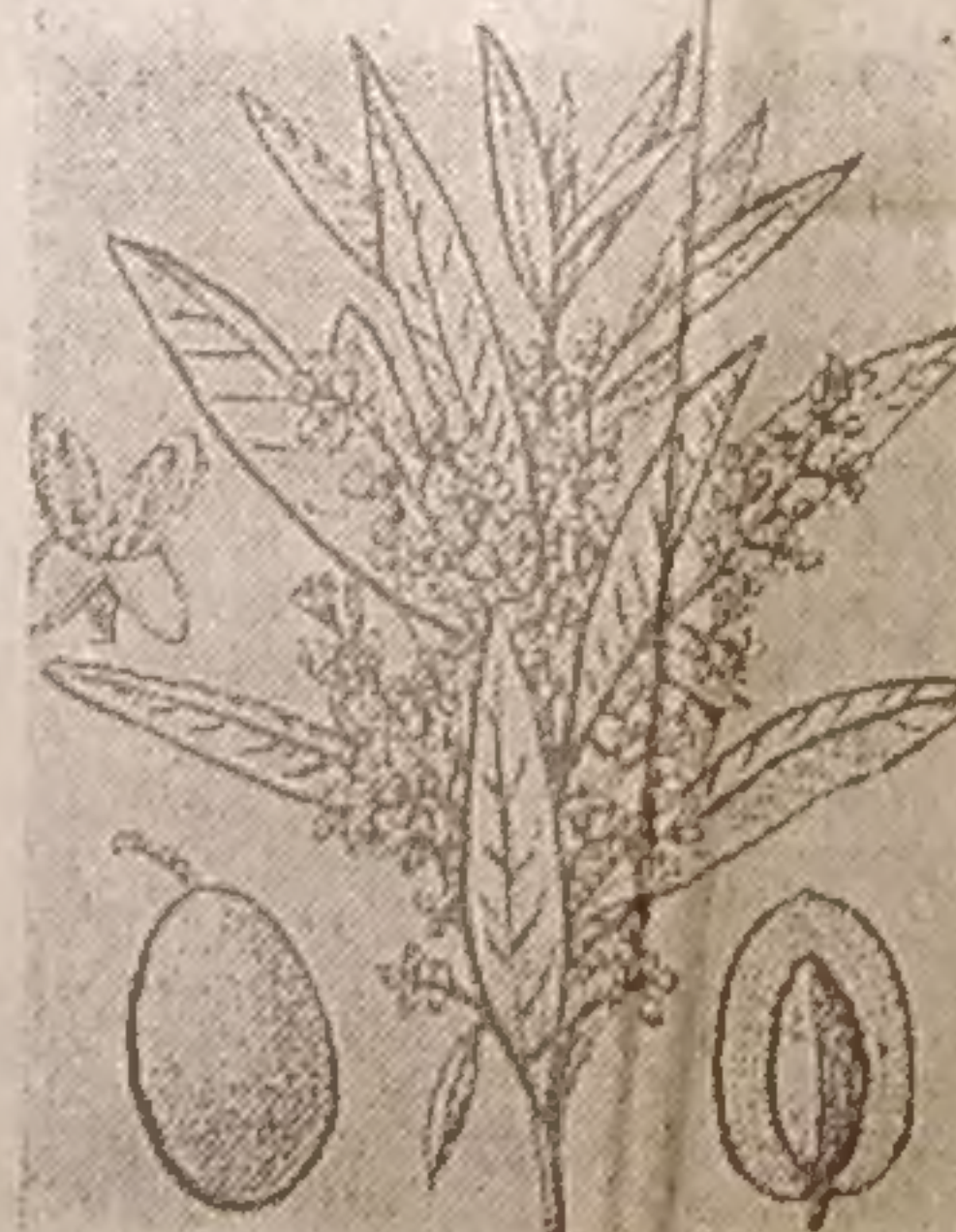
Изысканный силуэт, красива, декоративна, умеет подчеркнуть свои достоинства. Любит дом, изысканные интерьеры, ценные предметы. В ней нет ничего покорного, она способна планировать и подчинять условия своим потребностям. Отважна, сопротивление встречает с поднятой головой и не позволяет невезению одолеть себя. Благодаря смелости и способности рисковать она всегда идет впереди. В работе способна добиться успеха. Собственное благополучие и удобство — прежде всего. Невезение других не трогает ее. В одном она проявляет слабость — в любви.



ОЛИВКОВОЕ ДЕРЕВО — МАСЛИНА

23 сентября

Невелики, иногда на грани красивого и безобразного, но не лишены прелести, ему часто докучает ревматизм, поэтому он любит солнце и страдает от его отсутствия. Уравновешен и спокоен, лишен агрессивности. Он настолько деликатен, что его можно было обвинить в безразличии. Но в случае необходимости можно обратиться к нему за помощью, не боясь отказа. Добрый и сердечный, но не позволяет эксплуатировать свою доброту. У него врожденное чувство справедливости. В любви старается не быть ревнивым, уважает независимость партнера.



ЛЕСНАЯ ГАЗЕТА

Учредители: Госкорпорация «Российские лесопромышленники», Федерация профсоюзов работников лесных отраслей СНГ.
Газета печатается на офсетной бумаге ПО «Кондогабумпром» — спонсора редакции (генеральный директор В. А. Федермессер).

Главный редактор Г. М. НАДАРЕЙШВИЛИ.

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ: Т. Н. БАЖЕНОВА (ответственный секретарь), О. Г. БОРИСОВ, К. П. ВОЛКОНСКИЙ (первый зам. главного редактора), В. Н. ГЛУМАКОВ, В. И. ДЕНИСКИН, И. В. ДОБРОТИНА, Л. А. МАЗУРОВА, В. А. МАРКОВ, Н. А. МЕДВЕДЕВ, А. И. НОВОСЕЛЬЦЕВА, А. Я. ОЛЕЙНИКОВ (зам. главного редактора), С. Г. СИНИЦЫН, В. Д. СОКОЛОВ, Б. К. ФИЛИМОНОВ.

НАШ АДРЕС: 103645, [25 Октябрь], 17.
ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК
РЕКЛАМА: 928-47-43, 92

В гарантийных писем и банковские рвов и малых предпримире стоимости объявл

люди чем-то похожи на деревья. Древние считали, что у каждого человека есть свое дерево. Этому удивительному другу, чья сила черпается корнями — из земли, ветвями — от неба, нужно доверять себя самого. И через нежное соприкосновение с сильной и прочной стволиной дерева человек найдет мудрый совет. Красивая легенда. Но мы все больше обращаемся к мудрости древних, чтобы осознать свое место в мире и природе.

Даты указываются по новому стилю.

ОСКОП

красоты, много. Абсолютно переносимый, а вернувшись, испытываешь прилив энергии, всегда в центре, гибким, летит ему, чем не часто, но не уважает, принимает, не всегда

О —

границы, но часто страдают от нехватки энергии. Но можно заставить себя. Доброта, доброта, чувство, чувство, уважение, уважение, партнера

Ш. АДРЕС: 103645, ГСП, Москва, К-12, ул. Никольская 17.
ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 921-12-60, ФАКС: 928-45-02.
ЛАМА: 928-47-43, 928-22-84.

в газетных письмах обязательно указывать почтовый и банковские реквизиты полностью. Для кооперативных предприятий — предоплата в полном размере. Стоимость объявления.

КЛЕН

11-20 апреля; 14-23 октября

Аккуратный, ухоженный, иногда даже немного кокетливый. Часто бывает там, где наиболее интересно, модно, элегантно. Не принадлежит к числу заурядных личностей. Полн энергии и бодрости, неутомим. Клен всегда на высоте положения. Не любит засиживаться дома, охотно узнает новых людей. Совсем к этому не стремится, обладает даром вызывать на откровенность. Но не опасайся, если ему что-либо поведал, он никогда не осудит чужих поступков и не болтает о чужих секретах. В любви он сложен.

ОРЕХ

1-30 апреля;
24 октября — 02 ноября

Естественность в его глазах не является достоинством. Он заботится о стиле, тонких, изысканных манерах, бывает сущностью, состоящим из противоречий. Его обвиняют в напиристности, агрессивности и эгоистичности. Но он также гостеприимен, вежлив, смел в замыслах. Без всяких оснований дарит и лишает своей дружбы и любви. Ему нравится усложнять ситуации. Вот такой интересный, но в то же время и противоречивый прогноз предназначается для людей, озадаченных под знаком Ореха.

Красивое дерево, но без обязательности. Граб смутит на все со снисхождением. Это тип эстета. Его более интересует форма. В личной жизни его прежде всего интересует собственное превосходство. Имеет выраженную склонность к дисциплине и повиновению. Любит отличия, мечтает о наградах и почестях, жаждет восхищения. Обладает чувством ответственности и справедливости. В любви отличается большой порядочностью.

ФИГОВОЕ ДЕРЕВО

14-23 июня; 12-21 декабря

Это деликатное дерево с ярко выраженными чертами. Не обладает красотой, но не остается незамеченным. Фиговое дерево не всегда и не везде чувствует себя хорошо. Требуется жизненного пространства и тепла. В неблагоприятных условиях увядает, плохо переносит трудности, сохнет. Импульсивно и полно добрых намерений. Обладает сильно развитыми семейными чувствами. Оно деловито и предприимчиво — настоящий клад для своих близких.

БЕРЕЗА

24 июня

Гибкая и деликатная, аристократичная, легкая, милая в совместной жизни, но никогда не злоупотребляет ничьей любовью. Она полна чувств, меры и терпимости, не выносит одного — вульгарности. В ней нет и тени снобизма. Несмотря на деликатную внешность, Береза вырастает в труде. Со своим скромным характером она склонна к любви со спокойным течением. Сентиментальна, но боится чувств слишком страстных. Бывает дольна и верна.

БУК

22 декабря

Стройный и красивый Бук относится к тем, кто доживает до позднего возраста, сохраняя все качества, присущие молодости. Всегда ухожен, ему присуще некоторое кокетство. Если попадает в благоприятные условия, то ему всегда удается достичь успеха в любой области, проявляя ловкость и находчивость в любой ситуации. С ним случаются припадки щедрости, хотя обычно он бывает расчетлив и прекрасно владеет бюджетом. В любви ему не хватает фантазии. Идеальный супруг.

Позиция редакции может не совпадать с мнением, высказанным в авторских публикациях. Письма и рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Газета выходит по вторникам, четвергам и субботам.
Срок подписания газеты в печать — 17.00
Номер подписан в 17.00

Ордена „Знак Почета“
типография газеты „Красная звезда“,
Хорошевское шоссе, 38

Индекс 50066

Зах. 351

ПРЕСС - КОНФЕРЕНЦИЯ

Цензура
на ТВ

Этот почти гампетовский вопрос стал стержнем проходившей недавно в российско-американском информационном пресс-центре встречи министра печати и информации Михаила Федотова с российскими и иностранными журналистами.

Выступая с докладом, министр, в частности, сказал о том, что «съезд много раз пытался решить вопрос о средствах массовой информации, но каждый раз он отступал и вопрос либо вообще не рассматривался, либо передавался каким-то комиссиям, которые потом тихо и спокойно умирали. Но на этот раз съезд решил довести дело до конца и в определенном смысле довел». Министр также напомнил журналистам, что в последний день работы IX съезда депутат В. Лисин попросил вернуться к поправке № 8 постановления съезда. Суть этого постановления сводится к следующему: поставить телевидение под контроль представительных органов власти. Иными словами, подчинить все телевидение Верховному Совету. Каждая областная телекомпания в этом случае оказывалась бы в руках областного Совета и Верховного Совета Российской Федерации.

На сегодняшний день постановление не опубликовано и не вступило в силу. Вопрос с тем, кому будет принадлежать телевидение, пока остается открытым.

Остается добавить, что во встрече также принимали участие председатель комитета по защите свободы слова и прав журналистов П. С. Гутинов и политический обозреватель агентства «Интерфакс» В. В. Дорофеев.

П. САФРОНОВ.

Вся жизнь — в «ЛГ»



Мы можем этот юбилей предложить в Книгу Гиннеса: сорок лет работает ретушером в нашей газете Светлана Федоровна Россинская. Должность скромная, и человек, ее занимающий, тоже скромный. Даже многие работники редакции не знают, что Светик, как ее любовно называют наши журналисты, — внучка прославленного российского летчика Россинского.

Каждому свое. Светлана Федоровна выбрала профессию ретушера. И мы точно знаем, сколько труда положила эта скромная женщина, чтобы фотографии, публикуемые в газете, как говорится, смотрелись.

Второго апреля у всего коллектива редакции был праздник. Мы чествовали нашего товарища, отдавшего всю жизнь газете.

Мы пожелали ей, как водится, крепкого здоровья, счастья, успехов и также, признаемся, будучи эгоистами по природе, как можно дольше работать в нашей редакции. Говорят, незаменимых людей не бывает. Может, это и так. Но для нас Светлана Федоровна Россинская — человек незаменимый. Вы, наверное, заметили: мы не пишем — незаменимый специалист. Нет, именно незаменимый человек.

КОЛЛЕКТИВ «ЛГ».

ОБЫЧАИ, ТРАДИЦИИ

БЛАГОВЕЩЕНИЕ

Завтра третья встреча весны, по-старинному Благовещение, когда весна зиму поборолла. Это один из двенадцатых праздников, отмечаемых православной церковью.

Вот как повествует о Благовещенье Евангелие от Луки:

— Когда Пресвятая Дева Мария достигла замужнего возраста, то она ушла из Иерусалимского храма, при котором воспитывалась, и была отдана на попечение плотнику Иосифу из Назарета. Православный Иосиф находился уже в преклонных годах и имел детей, как и Мария, он происходил из рода царя Давида.

«В шестый же месяц послан был Ангел Гавриил от Бога в город Галилейский, называемый Назарет, к Деве, обрученной мужу, именем Иосифу, из дома Давидова: имя же деве: Мария. Ангел, вошел к Ней, сказал: радуйся, Благодатная! Господь с Тобою: благословенна Ты между женами. Она же, увидевши его, смутилась от слов его и размышляла, что бы это было за приветствие. И сказал ей Ангел: не бойся, Мария, ибо Ты обрела

благодать у Бога: и вот зачнешь во чреве и родишь Сына и наречешь Ему имя: Иисус. Он будет велик и наречется Сыном Всевышнего... Мария же сказала Ангелу: как будет это, когда я мужа не знаю? Ангел сказал ей в ответ: Дух Святой найдет на Тебя, и сила Всевышнего осенит Тебя: посему и рождаемое Святое наречется Сыном Божиим».

На Руси Благовещение совпадало с началом весеннего сева, и будущий урожай, считали в

народе, за
ства Богов

Встречали
водили хо
ту и горе
соблюдали
птиц на в
не отпра
пать птиц
прямо из
нечное н

Торжес
песни,
имели с
славить
жденнук

КНИГА В ГАЗЕТЕ

В. СОКОЛОВ. НА ПУШКИНСКОЙ ОРБИТЕ

Хозяйка модного салона

Трехэтажный дом на набережной Красного Флота, бывшей Английской, точнее особняк, которому, если уж говорить по справедливости, больше приличествует титул дворца. Длинные окна, крылечки, опирающиеся на первый этаж, делают его выше действительной высоты. А каменные львы, лежащие по обе стороны подъезда, балконы, аттики с барельефами, лепнина по карнизу — все, что так удачно сочетал зодчий Жан Тома де Тонан, сформировавшееся в



Милиция нравов

В Самаре создается милиция нравов. Как сообщает «Самарская газета», это подразделение УВД займется выявлением притонов, домов свиданий, возьмет на учет гомосексуалистов и «жриц любви» — завсегдаев кафе, баров, гостиниц. Предполагается наладить контроль за изданием газет с объявлениями о сексуальных услугах, за показом эротических лент в видеосалонах и программах местного телевидения.

Проблем у нового подразделения милиции достаточно. Ведь в России пока нет действенных законов, регулирующих эту сторону общественной жизни. Нет четкого разграничения между эротикой и порнографией. Тем не менее планируется создание специализированных групп УВД в каждом районе. Не исключено, что Самара станет первым в России городом, где будет действовать милиция нравов.

(ИТАР—ТАСС).

Самара.

народе, зависит от покровительства Богородицы.

Встречали праздник весело — водили хороводы, играли в лапту и прелки. В старой Москве соблюдали обряд «отпущенья птиц на волю». Поутру горожане отправлялись к ловцам закупать птиц. Пернатые пленники прямо из рук взмывали в солнечное небо.

Торжественные хороводные песни, звучавшие в праздник, имели обрядовое значение — славить возврат тепла и пробужденную природу.

А. ПЕТРОВА.

Народ примечает

- ★ Где в апреле река, там в мае лужица.
- ★ Не бойся в апреле зими, бойся отзимка.
- ★ Ни отзимки, ни суровые утринники надолго весны не скрывают.
- ★ Апрельский мей напояет бочку вином.

★ Днем жарко, ночью прохладнее — и хорошей погоде.

ШКАТУЛКА СЕКРЕТОВ ЗДОРОВЬЯ

ЦЕЛЕБНЫЕ ПРИКОСНОВЕНИЯ

ЕСЛИ МУЧАЕТ БЕССОННИЦА

Выполнив это упражнение, можно моментально разблокировать свою энергетическую систему при крайнем эмоциональном напряжении или стрессе. Упражнение действует успокаивающе, проходит нервозность. По всему телу разливаются тепло и покой.

Итак, сядьте на стул, левую ногу положите на правое колено. Правой рукой обхватите левую лодыжку, а левой рукой обхватите стопу левой ноги таким образом, чтобы закрыть пальцы ноги.

Расслабьтесь и глубоко дышите. При медленном вдохе поднимайте кончик языка к верхнему небу, при выдохе опускайте вниз. Выполняйте упражнение в течение минуты.

Затем положите правую ногу на левое колено, левую руку на правую лодыжку, правой рукой обхватите стопу правой ноги так, чтобы закрыть пальцы ног. И дышите, как и в первой позе. Во время глубокого дыхания полезно вспомнить прошедший день, о своих неприятностях так, словно вы их рассказываете кому-то, а не самому себе. А потом расслабьтесь, сомкните пальцы обеих рук — большой палец к большому и так далее, ладони не соприкасаются. В этом положении побудьте еще минуту, глубоко дыша и думая о себе завтрашнем: о том, каким новым, сильным и здоровым вы будете, встав утром, и как удачно сложатся ваши дела, как уютно и радостно вам дома с родными и близкими.

КАК УБЕРЕЧЬСЯ ОТ ВИРУСОВ

Невосприимчивость организма к инфекционным заболеваниям и вирусам зависит, по мнению американских биокимиков, от состояния иммунной системы. И в частности, от вилочковой железы, вырабатывающей защитные антитела и гормоны. Активность этой железы напрямую связана с нашим эмоциональным состоянием.

Такие отрицательные эмоции, как агрессивность, гнев, страх, подавляют функции вилочковой железы, и она станет хуже справляться со своими обязанностями, что может привести к различным заболеваниям.

И наоборот, смех, радость, веселые игры стимулируют работу иммунной системы.

Активизировать работу вилочковой железы (и всей иммунной системы) поможет такое несложное упражнение. Одновременно пальцами обеих рук 19 раз легко нужно постучать по верху грудины. Затем так же постучать слева — область проекции селезенки (зона 7-го и 8-го ребра).

Рецепты старинных лечебников эликсир молодости

Это средство прекрасно излечивает от одышки, омолаживает, очищает кровь. Особенно полезно его применять полным немолодым людям. Вот его рецепт: 400 г. чеснока растолочь, выжать сок из четырех лимонов, налить в банку с широким горлом сок и размолотый чеснок, перемешать, закрыть банку легкой полотняной тряпочкой, поставить на 24 часа в темное место.

При приеме взбалтывать. Принимать один раз в день перед сном одну чайную ложку этой смеси на полстакана воды. Через 10—12 дней после приема наладится сон, почувствуется отсутствие усталости. Этому средству не менее пятидесяти лет.

И еще один рецепт для тех, кто страдает одышкой и астмой. Литр меда, сок десяти лимонов, 10 головок чеснока среднего размера — все хорошо растереть, смешать и оставить на неделю в закрытой банке. Пить раз в день по 4 чайных ложки очень медленно, не торопясь. Дни не пропускать, лекарства должно хватить на два месяца. К этому сроку убе-



ПОДНОШЕНИЕ ПУШКЕ

В Джанкарте в одном из храмов есть чудодейственный обряд для поклонения, и который они воздней традиции ходят дорогие подарки, бесплодных, уверенные, что он принесет им счастье материнства, и часто их мечты сбываются. И самым удивительным является то, что идолом этим служит старинная португальская пушка!

МЕМУАРЫ КИСТЬЮ

Сенфорд Дарлинг, пенсионер из американского города Санта-Барбара, взял в руки кисть художника, когда ему уже было 68 лет. И сейчас, спустя восемь лет, Дарлинг является автором нескольких необычных произведений. Необычны картины тем, что художник рисует их на стенах собственного дома. Дарлинг изображает лес, горы и реку, а также пейзажи тех стран, где он когда-то побывал.

НАШЕСТВИЕ НА ГОРОД

Четыре человека умерли и около ста тяжело больны в результате укусов летучих мышей в небольшом городке Апора, в бразильском штате Баия. Летучие мыши, осуществившие настоящее нашествие на город, являются переносчиками болезни бешенства. Их жертвами становятся в первую очередь дети.

ЛЕТАЮЩИЙ «УДИЛЬЩИК»

Так называют товарищи Лео-на Бривса — жителя известного бельгийского города Ватерлоо. Бривс — летчик, выполняющий ответственную работу при съемках фильмов-вестернов: он с вертолета или самолета ловит и уносит в воздух каскадеров, мчащихся на автомобилях, мотоциклах или лошадях. И хотя имеется превосходно изготовленное приспособление для точного и безопасного захвата каскадеров, работа эта требует огромной точности, быстрой реакции и хладнокровия.

ЩАДЯЩИЙ РЕЖИМ ДЛЯ МОНУМЕНТА

Знаменитым египетским пирамидам несколько тысяч лет. До последнего времени они вроде бы противостояли разрушительному действию времени. Но сейчас над ними нависла опасность. Дело в том, что в туристский сезон через пирамиду Хеопса, например, проходят ежедневно до 3.000 посетителей. Это повышает относительную влажность воздуха внутри пирамиды до 95 процентов, что ведет к конденсации влаги и разрушению каменных стен ходов и помещений. Поэтому египетские власти приняли решение ограничить доступ в лабиринты и тайники пирамиды лишь несколькими часами в день.

АКСЕЛЬБАНТЫ НАЧАЛА ВЕКА

Лео Мельгунофф из города Ошен-Сити (штат Нью-Джерси) имеет дома собственный музей. В нем имеются формы и знаки различия русских армий времен гражданской войны. Дело в том, что дед Лео, полковник В. Мельгунов, был участником и свидетелем многих эпизодов, связанных с гражданской войной в России. В застекленных шкафах хранятся: черная форма частной генерала Маркова, чересни конников генерала Эрделя, аксельбанты и погонные офицеров Генерального штаба и другие реликвии.

НАШ АДРЕС: 103645, ГСП, Москва, К-12, Николь-
ская [25 Октября], 17.
ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 921-12 60 ФАКС: 928-62-46
РЕКЛАМА: 928-68-46. 928-47-43.
Редакция благодарит читателей за письма и оставляет за
собой право не вступать в переписку с авторами.

ХОЗЛИКА МОДНОГО САЛОНА

Трехэтажный дом на набережной Красного Флота, бывшей Английской, точнее особняк, которому, если уж говорить по справедливости, больше приличествует титул дворца. Длинные окна, колонны, опирающиеся на каменные львы, лежащие по обе стороны подъезда, балконы, аттики с барельефами, лепный Жан Тома де Томон, афиширует богатство его хозяев. И как-то язык не поворачивается назвать его «дом номер четыре». Больше подходит ему другой адрес: собственный дом графини Лаваль.



БЫВАЮТ странные сближения. И не всегда понятные, и не всем известные. Спроси москвичей, живущих или работающих на Шаболовке, какое отношение имеет она к дворцу Лавалей в Петербурге, ведь не ответят. А между прочим, подмосковную деревню Шабаловку, давшую название улице, хозяйка петербургского дворца получила в приданое. Впрочем не только эту деревню.

Александра Григорьевна Козицкая, принадлежавшая к семейству миллионеров-горнопромышленников Мясниковых—Твердышевых, была в конце XVIII века одной из богатейших невест России. Имения в Московской, Петербургской, Тверской, Тамбовской, Пензенской, Саратовской, Таврической губерниях, приносившие двести тысяч годового дохода, золотой прииск в Оренбургской, медеплавильный завод, дома в трех городах, капитал в разных банках — перед таким богатством французский эмигрант Лаваль, в кармане у которого гулял ветер, устоять не мог. И молодая миллионерша, отнюдь не отличавшаяся красотой, стала мадам Лаваль.

Легко себе представить, как приятно удивился супруг, открыв в жене-богачке человека, тонко чувствующего прекрасное, влюбленного в искусство, интересующегося литературой. Лавали много путешествовали, были в Англии, Италии, во Франции и иных странах. И везде покупали редкие книги (их библиотека выросла до восьми тысяч томов), картины, гравюры, бронзу, хрусталь, фарфор, предметы античного искусства. Так что со временем дом на Английской превратился в первоклассный музей.

Александр Григорьевну привлекали к себе люди талантливые. Она дружила с французской писательницей де Сталь, а по воспоминаниям Сергея Волконского, была знакома с Шатобрианом, Констаном, другими западными знаменитостями. И очень гордилась отечественными талантами. Характерно в этом отношении написанное ею в Милане в 1833 году письмо дочери Екатерине Трубецкой, жившей в Сибири:

«Один из современных художников, русский, только что написал картину, которая ставит его в ряд первых существующих художников. Брюллов взял за сюжет «Последний день Помпеи». Этот сюжет уже использовался музыкантами. Заметьте же, что в наше время нужна большая катастрофа, чтобы вдохновить на прекрасное произведение. (...) В Неаполе я слышала, как очень хвалили одного тенора, которым наслаждалась публика... Это тоже был русский, который начал петь в церковном хоре. У нас в данный момент два русских архитектора самого большого достоинства, один — брат Брюллова-художника, а другой — Тон. Эти три художника воспитаны в Академии и завершили свое образование в Риме».

Жизнь Лавалей, однако, не была безоблачной. Поистине трагическим стал для них 1825 год. Весной совершенно неожиданно покончил жизнь самоубийством их единственный сын Владимир, двадцати одного года от роду. Если верить всезнающему Бенкендорфу, это несчастье произошло на почве «вольнодумства» молодого человека. Не успела Александра Григорьевна снять траур, как в декабре арестовали ее зятя Сергея Трубецкого, жившего с тестем и тещей под одной крышей. При обыске в его кабинете обнаружили наброски «Манифеста к русскому народу» и переписанный рукой Сергея Петровича проект конституции. Более того, при разгроме восстания часть его участников пыталась укрыться в доме Лавалей, и он был окружен прави-



ТЕЛЬСТВЕННЫМИ войсками. Ходили слухи, правда, документально не подтвержденные, что графиню Лаваль арестовали и допрашивали в III Отделении.

Последующие события открывают нам в графине Лаваль женщину независимую, энергичную, если хотите, смелую. Почти сразу после ареста зятя она обращается к члену Следственного комитета Левашову с письмом, в котором утмиваю, но настойчиво добивается для Трубецкого послабления тюремного режима, чего не решились сделать родственники многих других декабристов:

«Я надеюсь, что вы мне не откажете оказать ему некоторую услугу, которая вас не затруднит: если вы мне разрешите адресовать на ваше имя немного белья для Сергия, к которому я вас прошу проявить отеческую заботу. Мы вам будем очень обязаны».

Летом 1826-го, когда декабристам уже объявили приговор, а родственникам разрешили свидания с осужденными, Александра Григорьевна воспользовалась этим разрешением. Вместе с Екатериной Ивановной она посетила Трубецкого 16 июля. Вообще к зятю-каторжанину Лаваль относилась очень доброжелательно, никогда не упрекала его за то, что он причинил столько страданий ее дочери, старалась облегчить участь Сергея Петровича. С помощью надежных людей Александре Григорьевне удалось наладить тайную переписку с Сибирью, она пересылала Трубецким деньги, вещи, книги. Известные нам письма графини к дочери, как правило, содержат приветы зятю, добрые слова, вроде «я целую Сергея...» Позаботилась эта неутомимая женщина и о внучках, родившихся в Сибири, — Елизавете и Зинаиде. Ее хлопоты об устройстве девочек в открывшийся в Иркутске Девичий институт увенчались успехом. А когда Сергей Петрович был выслан на поселение, графиня купила для Трубецких в том же Иркутске удобный дом с большим садом. Наконец, по завещанию Александры Григорьевны, скончавшейся в 1850 году, четвертая часть ее состояния, оценивавшегося в 2 миллиона 600 тысяч, перешла к семье зятя-декабриста.

Еще один любопытный факт. Николай I долго не мог простить Лавалам то, что они пригласили у себя одного из главных заговорщиков, после ареста которого почти демонстративно заботились о нем. Только в 1841 году, спустя шестнадцать лет после восстания декабристов, император соизволил принять приглашение на бал и появился в доме со львами у подъезда.

«А где же рассказ о модном салоне мадам Лаваль? И вообще, была ли она знакома с Пушкиным?» — слышу сердитые голоса читателей. Однако наберитесь терпения.

УЧРЕДИТЕЛЬ:
ТРУДОВОЙ КОЛЛЕКТИВ РЕДАКЦИИ

«Лесная газета» зарегистрирована 19.12.1991 г.
в Министерстве печати и информации РСФСР.

Регистрационный № 1569.

Главный редактор Г. М. НАДАРЕЙШВИЛИ

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ: Т. Н. Баженова (ответственный секретарь), О. Г. Борисов, К. П. Волконский (первый зам. главного редактора), Л. И. Гущин, В. И. Денискин, И. В. Добротина, А. Л. Колцов, Л. А. Мазурова, В. А. Марков, А. Я. Олейников (зам. главного редактора), В. Д. Соколов (зам. главного редактора), А. А. Чурсин (зам. главного редактора).

НАШ АДРЕС: 1936
ская (15 Октября), 17

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК

РЕКЛАМА: 928-68-40, 92

Редакция благодарит
собой право не вступать

8 апреля 1993 г.

Выпуск № 3 (15)

ПЕСНЯЯ ГАЗЕТА МОЙ ДОМ О ПОДВОРЬЕ

Консультант — кандидат сельскохозяйственных наук, доцент А. КУЛЕНКАМП.

Братцы-кролики

В настоящее время насчитывается около 60 различных пород кроликов. У любителей наиболее популярны породы белый и серый великан и советская шиншилла.

Пользуется интересом у любителей и порода венский голубой. Животных этой породы держат в основном из-за красивого меха сизо-голубой окраски, густого и мягкого.

Прежде чем закупать зверьков, нужно прикинуть возможности своего хозяйства — найдется ли там место для клеток, удастся ли заготовить необходимое количество кормов, ведь для крольчихи с приплодом потребуется на год примерно 330 кг концентратов, 107 кг сена, 120 кг картофеля, корнеплодов, 412 кг зеленой травы.

Шипуны-тихони

В личных хозяйствах сейчас многие разводят мускусных уток. Они ведут себя тихо — голоса не подают, поэтому их и прозвали шипунами. Это качество нравится птицеводам, другие утки крикливы. Самое главное преимущество мускусных уток в том, что они дают постную тушку с нежным мясом, по вкусу напоминающим дичь.

В среднем на одну утку в год требуется корма (кг): зерна — 60, жмыха — 3, сухих животных — 3, сочных — 3, травяной муки — 5, обрат — 3, минеральных — 5.

На образование яиц утки затрачивают много белка из своего организма, его запасы хохлатки пополняет комбикорм.

Ох, уж эти сорняки...

Борьбу с многолетними сорняками следует начинать с глубокого осеннего перекапывания участка. Повторное перекапывание проводится весной. При этом корни и корневища сорняков нужно выбрать из почвы и сжечь. Если эти операции проводить несколько лет кряду, то можно избавиться от многолетних сорняков, если, конечно, они вновь занесены вами с органическими веществами, например, с навозом.

Однолетние сорняки обладают весьма высокой репродуктивной способностью: их семенами, как правило, засорены многие огородные участки. Семена однолетних сорняков разносятся ветром, птицами, человеком.

Бесенняя волна сорняков появляется одновременно со всходами высеванных или высаженных овощных растений. Поэтому самый надежный метод борьбы с сорняками — это обработка мотыгой междурядий. Мотыга должна быть хорошо заточена. Сорняки нужно подрывать, а не выдергивать их из земли с корнями.

Прополку грядок хорошо проводить в жаркий сухой день, тогда после прохождения моты-

гой сорняки быстро увядают и погибают. Следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить овощные культуры. Подсыхающая после обработки почва становится своеобразной мульчей, задерживающей рост сорняков.

Для борьбы с сорняками можно проводить и мульчирование почвы. Об использовании сухой земли уже говорилось. Мульчей могут служить также черная полиэтиленовая пленка, хорошо разложившийся компост или торф.

Черный полиэтилен полностью прекращает рост сорняков, к тому же почва под пленкой лучше прогревается, а содержащая влага не испаряется. Края пленки нужно присыпать землей, чтобы ее не сорвало ветром. Мульчирование черной пленкой ускоряет развитие и созревание растений. Органические материалы для мульчирования такие, как торф, компост, оказывают аналогичное действие, тем более что при последующей перекопке участка они улучшают структуру и плодородие почвы. Применять для мульчирования солому не рекомендуется. Она может на некоторых почвах заметно снизить содержание азота.



Прежде чем обзавестись коровой, нужно соизмерить возможные затраты и ожидаемые прибыли, конкретные условия и ваши силы. Следует подумать и о кормах (на год корове требуется примерно 20 ц сена, а кроме него, сочные корма и концентраты). Помещение, в котором будет содержаться корова, должно быть сухим, теплым и просторным. Его объем не менее 20 кубических метров.

Самое лучшее — приобрести корову специализированной молочной породы, которая распространена в данной местности. Наиболее распространенная порода — черно-пестрая.

Посадите лимонник

Лимонник китайский — это по сути плодовая деревянистая лиана высотой до 4—5 метров. Плоды его, как утверждает в древних книгах, имеют пять вкусов: кислый, горький, солоноватый, едкий и сладкий.

формы, то есть на одном и том же кусте есть и мужские, и женские цветки или одновременно те и другие.

Лимоннику для вступления в пору цветения и плодоношения обязательно нужно подняться на высоту. Поэтому чем раньше бу-

Устанавливают шпалеры высотой 2—2,5 метра, с тремя рядами проволоки на ней. Корневища и другие побеги ежегодно удаляют и используют для размножения и для получения целебных отваров и настоев.

Использование и переработка

Садовый вар

Ветви после обрезки надо обязательно защитить, иначе места срезов могут оказаться очагом болезней. Замазывают эти места масляной краской, но лучше садовым варом.

Смолу, воск, канифоль или сало доводят до кипения, охлаждают и осторожно размешивая, добавляют скипидар или спирт. В каких пропорциях берутся указанные компоненты? Вот три возможных варианта (цифрами указывается соотношение частей).

1. Канифоль — 10, скипидар — 5, сало топленое — 1, охра — 1, денатурированный спирт — 2.
2. Пчелиный воск — 5, скипидар — 5, канифоль — 5, сало свиное — 1.

Подготовка семян

В средней полосе России наступает пора сеять семена, а на юге в пленочных обогреваемых теплицах она уже наступила. Как готовить семена к посеву:

ЗАКАЛКА ПЕРЕМЕННЫМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ

Этот прием проводят для семян теплолюбивых культур, так как он повышает холодоустойчивость растений в стадии рассады (т. е. способность всходов продолжительное время переносить пониженную положительную до $+10^{\circ}$ температуру). Щуплые семена при этом приеме теряют всхожесть, одновременно нарушается покой семян с твердыми покровами и на 7—10 дней ускоряется созревание урожая. Прорастающие семена выдерживают 12 часов ночью в холодильнике при температуре от нуля до минус 5°C , днем ставят на окно, где поддерживают температуру $+15-20^{\circ}$. Закалку семян продолжают 30 дней, при этом семена периодически смачивают водой и перемешивают.

БАРБОТАЖ СЕМЯН

Профессор В. Д. Мухин — зав. кафедрой овощеводства МСХА — разработал прием повышения и ускорения всхожести семян путем пропускания воздуха или кислорода через емкость с мягкой водой при комнатной температуре. Для этих целей используют аквариумный аэратор.

Для повышения эффекта от барботаж в воду можно добавить калийную селитру, сернокислый калий — 20—30 г/ведро, 100—200 г сапропеля, биогумуса.

ЗАКАЛКА НИЗКИМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ

Этот прием вызывает усиление ростовых процессов, повышает устойчивость к пониженной температуре и способствует прорастанию их ниже оптимума.

Набухшие в воде семена помещают в холодильник на 2—3 суток при температуре $-1-3^{\circ}\text{C}$, регулярно смачивают водой и перемешивают. Всхожесть семян возрастает, а повреждение патогенными грибами снижается.

НАМАЧИВАНИЕ И ПРОРАЩИВАНИЕ СЕМЯН

Чтобы сократить срок прорастания семян лука, моркови, петрушки и других тугорослых культур, хорошо на 3—5 дней замочить их в снеговой талой воде при температуре $20-22^{\circ}\text{C}$ до полного набухания, а затем просушить.

СТРАТИФИКАЦИЯ- ЯРОВИЗАЦИЯ

Для ускорения прорастания семян в почве и повышения жизнеспособности растений и ускорения их развития на 5—10 дней применяют прохладивание частично наклюнувшихся семян, помещая их в тающий лед ($0\pm 1^{\circ}\text{C}$) в течение 10—25 суток.

Этот прием особенно эффективен для тугорослых семян моркови, петрушки, сельдерея, лука.



авестию коровы, нужно ные затраты и ожидаемые условия и ваши силы. о кормах (на год коровно 20 ц сена, а кроме и концентраты). Помещеет содержаться корова, теплым и просторным. е 20 кубических метров. риобрести корову специоной породы, которая нной местности. Наибоа порода — черно-пест-

При хорошем уходе и кормлении за год от коровы можно надаивать по 5—6 тыс. кг молока.

За первый месяц масса телочки может достичь 60 кг и ей спивают примерно до 8 литров молока в день.

Со второй декады, а то и раньше можно приучать малыша к растительной пище. Очень важно приучить теленка с раннего возраста к поеданию концентратов — зернового корма. Сначала дают по столовой ложке, потом все больше и больше.

В трех-, четырехнедельном возрасте теленка приучают к корнеплодам.

Широкогрудая индейка

Индеек вполне можно разводить в индивидуальном хозяйстве. Птицы с лихвой окупают расходы на свое содержание, в хороших условиях самцы набирают массу 10—13 кг, но бывает, весят до 18—25 кг. Масса самок поменьше — 6—7 кг, а молодняка 4—4,5 кг. Индеек разводят для получения мяса,

яйценоскость их невелика — 50—100 яиц в год. Наиболее популярны у населения белые и бронзовые широкогрудые и кавказские белые индейки.

Если летом есть возможность выпускать на неограниченный выгул, содержание их в эту пору значительно облегчается.

Чтобы погреб был сухим

Многие наши читатели, владельцы садовых и приусадебных участков, спрашивают, как весной избежать затопления погреба. Вот какие рекомендации мы получили в НИИ оснований и подземных сооружений:

добавлением жидкого стекла — 5—10 процентов.

Во избежание подтопления погреба нужен отвод поверхностных вод, талых и дождевых, от прилегающей к нему площади. Для этого вокруг дома или

поглощающей способности (если грунт в этом месте стоит низко) не попадали на очищенную полосу. Защищенные снежным бортиком траншеи, она прочерзает и играет роль остоки. В этом месте фильтрация в грунт значительно снижается.

Посадите лимон

Луковая муха

Использование и переработка ягод: собранные плодовые кисти лимонника отжимают так, чтобы не повредить семена, если они предназначены для посева. Соки используют для консервирования, засахаривания или в свежем виде. Законсервированный с сахаром лимонниковый сок долго сохраняется в холодильнике и при добавлении в кисели, компоты дает красное окрашивание и увеличивает кислотность. Добавление в чай одной-двух ложек сока увеличивает его тонизирующие свойства и придает легкий лимонный аромат. Натуральный плодовой сок лимонника в хорошо закрытой стеклянной посуде долго сохраняется в холодильнике.

В саду ягодка-малина

Крыжовник, как и смородину, возделывают на Руси уже более 1.000 лет. Он хорошо растет на

Чтобы погреб был сухим

Многие наши читатели, владельцы садовых и приусадебных участков, спрашивают, как весной избежать затопления погреба. Вот какие рекомендации мы получили в НИИ оснований и подземных сооружений:

Крепление стен погреба должно быть водонепроницаемым. Если крепления стен и пола погреба из бетона или красного кирпича, их следует оштукатурить цементным раствором в соотношении 1:2 и желательно с

добавлением жидкого стекла — 5—10 процентов.

Во избежание подтопления погреба нужен отвод поверхностных вод, талых и дождевых, от прилегающей к нему площади. Для этого вокруг дома или погреба устраивают глинобеночную отмостку шириной около метра с уклоном от дома 1:10. Если отмостки нет, целесообразно весной перед таянием снега освободить от него полосу вокруг дома шириной

около метра с тем, чтобы лучи солнца (она в это время стоит низко) не попадали на очищенную полосу. Защищенные снежным бортиком траншеи, она промерзает и играет роль отмоктки. В этом месте фильтрация в грунт значительно снизится.

При уклоне местности в сторону дома следует сделать водоотводящую канаву со сбросом отобранных вод в низкие места.

и может служить источником обогащения напитков витаминами и другими биологически активными веществами в зимнее время.

В домашних условиях используют не только плоды, но и листья, стебли и даже корни растения. Достаточно 25—50 граммов сырой мякоти с кожурой плодов лимонника или 0,5—1 грамма порошка семян, чтобы удовлетворить суточную потребность человека для восстановления сил. Из листьев в домашних условиях готовят чай по общепринятому рецепту. Он оказывает бодрящее действие, имеет тонкий лимонный аромат.

Тонизирующее действие лимонника на организм давно известно коренным жителям Дальнего Востока, по уверению которых, горсть сухих ягод лимонника «дает силы гнаться по следу соболя без приема пищи целый день».

В. АРТЕМОВ.

Колючий, как женьшень

Об этом растении ходит молва, что он заменяет знаменитый женьшень и даже превосходит его: если женьшень рекомендуют применять только осенью и зимой, то элеутерококк можно круглый год.

Элеутерококк колючий относится, как и женьшень, к семейству аралиевых. В диком виде растет в Приморском и Хабаровском краях, Амурской области, на Сахалине.

Садоводы-любители начали культивировать его и в центральной части России, даже в Волгоградской области, где раз в пять лет бывает очень хороший урожай.

Элеутерококк — кустарник 2—3 метра высотой. Кора его стеблей желтовато-серая, покрытая густыми, мелкими колючими шипами. Листья длинночерешковые, с тремя или пятью листочками, светло-зеленые, блестящие.

Плоды — довольно крупные костянки, до 10 миллиметров в диаметре, а некоторые экземпляры доходят до 15 миллиметров. Семена в форме полумесяца, коричневого цвета, с мелкоячеистой поверхностью.

В корнях и корневищах элеутерококка колючего учеными обнаружено восемь биологически активных веществ, получивших название элеутероиды. Кроме того, корни богаты эфирным маслом, смолами, пектином, камедиями, воском, каротиноидами, тоже являющимися биологически активными веществами. До недавнего времени использовали медиками только корни, хотя население Дальнего Востока применяет всю надземную часть в виде чая или подкладывает под язык, высасывая полезные вещества. В народной медицине жители в местах произрастания элеутерококка давно применяют и ствол корней, и порошок из стеблей в качестве наружного средства для смазывания ран, ожогов.

Огородный хоровод

Овощные культуры на огороде надо размещать с учетом предшественников и сочетаемости посевов. После картофеля не стоит на том же месте сажать помидоры, поскольку эти культуры подвержены одним и тем же болезням.

Благодаря севообороту можно полезнее использовать питательные вещества и влагу почвы. Ведь корневые системы различных растений залегают на разной глубине. К тому же есть культуры (бобовые в первую очередь), которые способны обогащать почву азотом.

Хорошими предшественниками под раннюю белокочанную и цветную капусту будут многие культуры, в их числе огурец, ранний картофель, лук, горох, кабачок, помидоры. Главное, чтобы предшественниками не были из семейства капустных — редис, редька, брюква, хрен.

В предшественники моркови годятся тот же ранний картофель, огурец, помидоры, бобовые. Для ускорения всходов семенами моркови сделайте следующую процедуру. Сначала их сортируют в воде, затем на двое суток помещают между влажными ветошками, после дают им обсохнуть, чтобы они стали сыпучими. Перед посевом семена смешивают с песком в соотношении 1:5. Сеют морковь в бороздки, заделывают семена на глубину 1—1,5 см, выдерживая расстояние между рядками около 20 см.

Под петрушку, сельдерей, пастернак и столовую свеклу лучшими предшественниками оказываются огурец, капуста, помидоры и бобовые. Петрушка наиболее требовательна к земле и удаётся на рыхлых, не заплывающих почвах. Для петрушки пахотный слой рыхлят на глубину не менее 30 см. Посев петрушки сходен с посевом моркови. Семена петрушки при весеннем посеве надо проращивать.

Свеклу надо сеять позже моркови. Семена держат сутки в теплой воде, воду меняют два-три раза, после чего подсушивают и сразу же высевают. Участок, отведенный под свеклу, должен быть солнечным.

Редис сеют по всем овощным культурам, кроме капустных. Редис поспевает за месяц. Он холодоустойчив и влаголюбив.

Весенний посев — конец апреля, то есть время, когда земля только-только созреет для обработки. Нужно отобрать крупные семена, замочить до начала их прорастания. Семена кладут в политую бороздку через промежуток 5 см и на глубину 2—3 см. На плодородной почве на грядке делают пять-шесть бороздок.

Первыми сеют холодостойкие растения — морковь, петрушку, редис, лук, горох. Редис и зелень лучше высевать в несколько сроков, чтобы подольше попользоваться урожаем. Промежуток 7—10 дней.

Как только почва прогреется до 5—7 градусов, сеют свеклу. В апрельские дни высаживаются маточные корни (семенники) моркови, свеклы, капусты. На прогретых участках можно посадить ранний картофель.

Продаю, куплю, меняю

Предлагаю щенков боксера (ЧССР).

Москва, тел. (095) 480-84-08.

Полосу подготовил В. ВОХМЯНИН.

Ирина

ст, а старые -летнего воз-доровые и не. Можно вы-жения на шпа-саживают че-рядках с уст-краям ряда и с натяжкой доль рядов до. При рассто-у кустам ос-кусте 3 ос-одну запасную остальные

богатых перегноем суглинистых и супесчаных почвах при нейтральном pH, но морозостойкость его весной более понижена в связи с очень ранним цветением, поэтому в пониженных местах крыжовник часто страдает от заморозков. Его не следует размещать в пониженных местах, где скапливается холодный воздух. Надо внимательно следить за снижением температуры ранней весной и при необходимости накрывать кусты старой пленкой, мешковиной или проводить дождевание в период заморозков ночью. Обрезку ягодников следует начинать с крыжовника, вырезая все однолетние побеги, кроме необходимых для ремонта, укорачивать излишний однолетний прирост, оставляя 8—10 побегов разного возраста. Хорошо ранней весной против вредителей и болезней обработать кусты крыжовника кипятком пока не растаял снег, а потом дополнительно обработать нитрофеном. Крыжовник хорошо мульчировать весной навозом, а против огневки насыпать 10—12-сантиметровый слой песка, подложив вокруг куста старую полиэтиленовую пленку. Этот прием заметно снижает поражаемость ягод летом. Крыжовник, как и смородину, можно подкармливать минеральными удобрениями (2—3 коробки спичек минеральных удобрений на ведро юды). На кислых почвах хорошо удобрить его золой (300—400 г), а если нет мульчи, то почву регулярно рыхлят, что также помогает бороться с сорняками и вредителями.

Ж. КУТКЕВИЧКУС,
фермер.

ЛЕСНАЯ ГАЗЕТА

МЫ ДОМ СЕ ПОВОЮЕМ

Консультант полосы кандидат сельскохозяйственных наук А. КУЛЕНКАМП

РУССКИЙ ЗЕМЛЕДЕЛЬЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРЬ

МАЙ, ТРАВНИК, ТРАВЕНЬ.

Март с водой, апрель с травой, а май с цветами. Пришел май — под кустом рай. Одна майская роса коням лучше овса. Дождь в мае хлеба поднимает. Май холодный — год хлебородный. Когда цветет черемуха, всегда живет холод. Особенно бывает холодно, когда дуб расцветает.

10 мая — Семен-ранопашец.

Начало ранней пахоты. На пашне огрехи — в кармане прорехи.

Глубже пахать — больше хлеба жевать.

14 мая

Еремей-запрягальник, Яремник.

Еремей — запрягальник, подыми сетевал (То есть готовься к посеву). Кто первый сеет, тот первый и убирает. Кто рано сеет, семян не теряет.

Хлеб на хлеб сеять — ни молотить,

на Еремея и ленивая сова не выезжает. Сей рожь в

дождь 3017

10 мая

ЧТО НАДО ЗНАТЬ САДОВОДУ О ЗЕМЛЕ В САДУ

ГОРИЗОНТЫ ГРУНТА

Садоводу перед закладкой сада надо внимательно изучить климатические особенности, рельеф местности и строение почвы, ее горизонты, что имеет большое значение для правильного использования площади, обработки и удобрения почвы.

Садовая почва — это верхний слой земли на глубину проникновения основной массы корней садовых растений мощностью более 1,5-2,0 метра.

Для оценки почвы делают почвенный разрез, ширина которого составляет 1 м, длина — 2,5 м и глубина — 2,2-2,5 м. На передней стенке разреза, вертикальной и гладкой, отчетливо выделяются различно окрашенные, разные по плотности почвенные горизонты. В дальнейшем из каждого почвенного слоя (около 20 см глубины) берут по 2 лопаты земли в качестве образца на анализ, размер среднего образца 150-200 г почвы. Такую работу и анализ почвы на содержание РК, pH, гумуса и 12 микроэлементов может выполнить инструментальная аналитическая лаборатория Почвенного института им. В.В. Докучаева.

растений. Он наиболее мощный на черноземах и хорошо окультуренной почве.

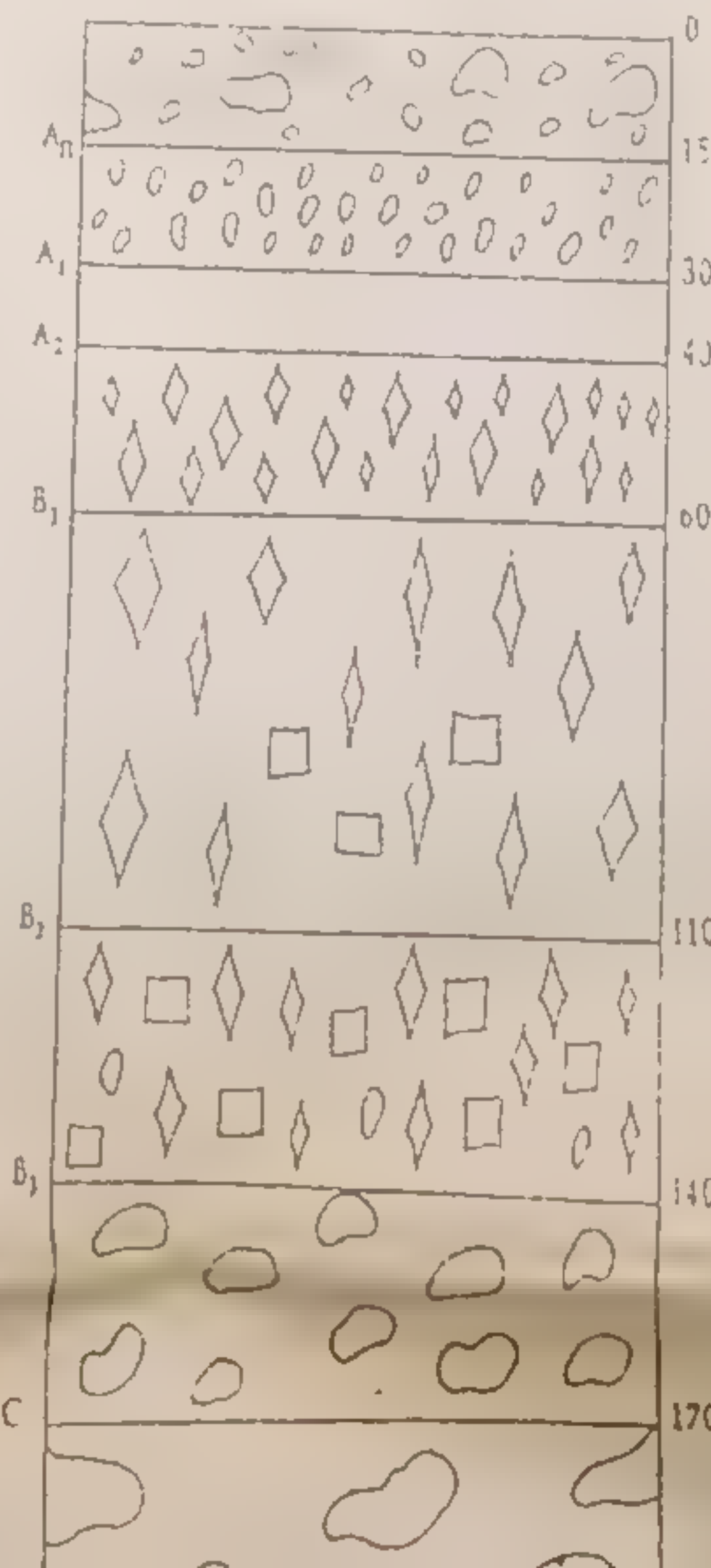
Подзолистый горизонт (A₂) самый бесплодный с непрочной структурой. Поэтому чем мощнее подзолистый горизонт, тем почва

бе поступающий сверху перегной, минеральные, илстые и коллоидные частицы и становится плодороднее, чем подзолистый горизонт.

Переходный горизонт к почвообразующей породе (B₂). Структура крупноореховатая и призматическая, но более рыхлая, чем в B₂, и если этот слой мощный (50 см и более) и в нем много корней, то почва благоприятна для закладки и выращивания садовых культур.

Материнская почвообразующая порода (C). При выборе садового участка и культур для сада надо быть особенно внимательным при оценке этого слоя почвы. Если она умеренно рыхлая, пористая и трещиноватая, хорошо пропускает воду и воздух и мощность ее более двух метров (лесовидный и делювиальный суглинок, лесс и лессовидная супесь), то условия для роста и плодоношения плодовых деревьев будут благоприятны.

Тяжелые глинистые породы, не пропускающие воду и воздух



ЛУЖАЙКА У ДАЧКИ

Устройство газона — дело не такое уж сложное, как кажется. Для устройства газона на 100 квадратных метров, можно использовать плодородный слой почвы до 30-40 сантиметров. В тех местах, где был снят верхний плодородный горизонт, и на очень бедных землях насыпают плодородную почву слоем

Газон можно создать и из однокомпонентных трав, но при этом надо учитывать, что на 100 квадратных метров она составит: мятлика лугового — 4-5, овсяницы — 10-11, полевицы — 1,5-2, клевера белого — 4, 5-6, райграса пастбищного 15-20 килограммов. Газон систематически поливают, удобряют, а главное — регулярно скашивают летом по мере отрастания трав, в сухие периоды — реже, с высотой среза до 10-15 сантиметров; во влажную погоду или при регулярном дождевании и хорошем отрастании — раз в 15 дней на высоте 5-7 сантиметров.

И сорняки в дело

Большинство огородников для поддержания плодородия почвы пользуются в основном компостом. Его готовят из разнообразных растительных остатков при условии, что растения не были поражены болезнями и не являются источниками инфекции. Никогда не пользуйтесь растениями больными или загрязненными ядохимикатами, так как это может повлиять на биохимические процессы, протекающие в компосте. Из тех же соображений нельзя закладывать в компост растительные остатки, подвергавшиеся обработке стойкими гербицидами. Нельзя также компостировать корни капустных растений, пораженные килой, лук с белой гнилью, картофельную ботву с фитофторозом или клубни нематодных растений. Их следует немедленно сжигать и добавлять в компост уже в виде золы.

Крапива — спутник

Хлеб на хлеб сеять — ни молотить, ни веять. На Еремея и ленивая соха в поле выезжает. Сей рожь в пору да в золу.

18 мая

Ирина (Арина)-рассаdница.

В день Арины высаживают на огороде капустную рассаду. С Ирины начинают сажать огурцы. Для чего огород городить, коли капусту не садить?

19 мая

Иов-огуречник, горошник, ро-сейник.

Большая роса к урожаю огурцов, а ясный день — их обилие. Если нет росы в этот день — быть дождю. Кабы на горох не мороз, он бы че-рез тын перерос.

21 мая

Иоанн Богослов. Иван- пше-ничник.

Не сей пшеницу раньше дубового листа.

Пшеницу сей, когда черемуха за-цветет!

26 мая

Лукерья-комарница.

С Лукерьи появляются комары. Комара много — дождь завтра бу-дет. Много комаров — готовь по-ягоды коробок, много мошек — го-товь по грибы лукошек.

27 мая

Сидор-огуречник.

На Сидора сажают огурцы. Если день ясный, то и урожай огурцов хороший. На Сидора первый посев льна.

31 мая

Федот-овсяник. Семь дев.

Если на Федота на дубу макушка с опушкой — будешь мерить овес макушкой. Дуб одевается, скотина

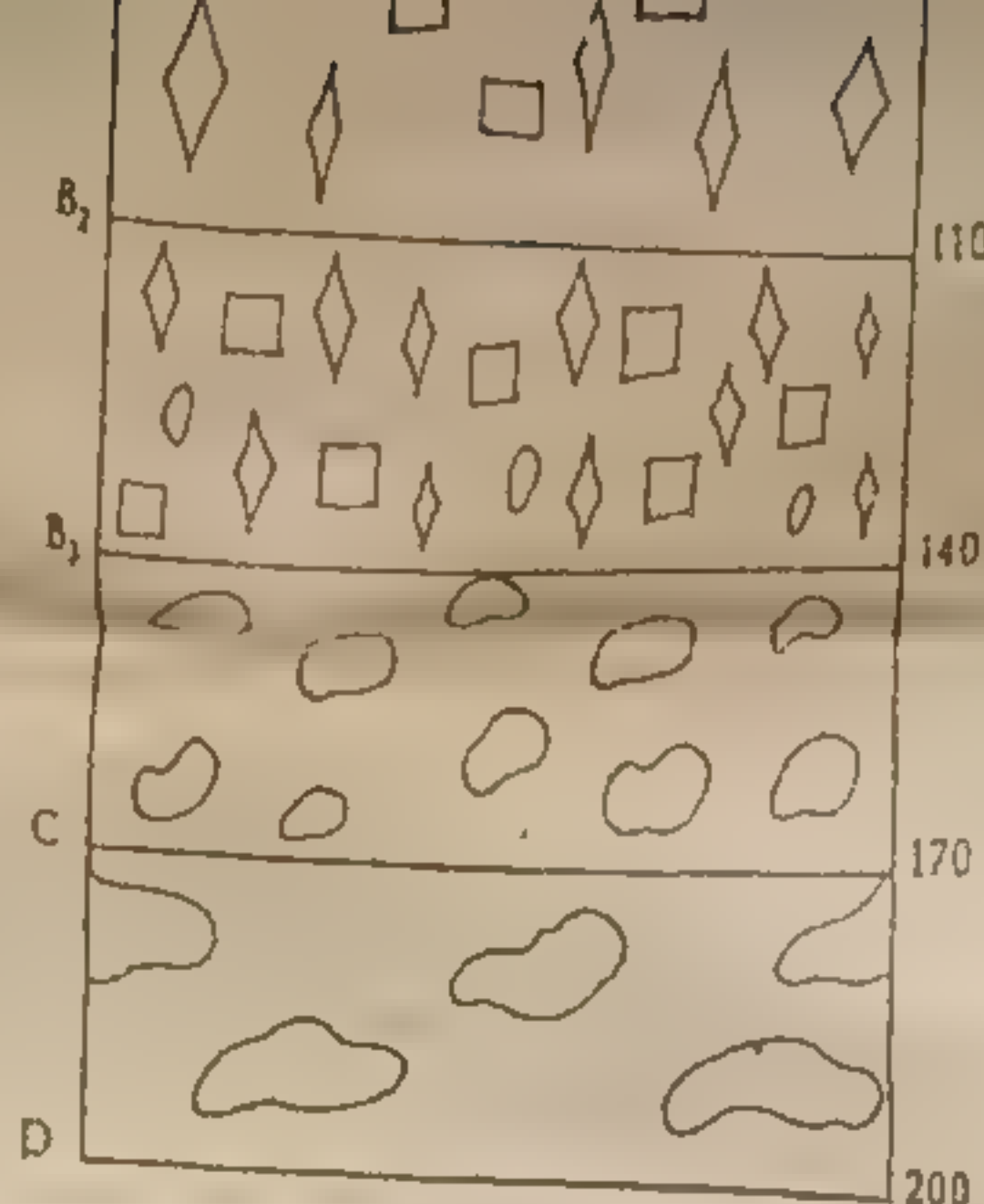
дальнейшем из каждого поч-венного слоя (около 20 см глу-бины) берут по 2 лопаты земли в качестве образца на анализ, раз-мер среднего образца 150-200 г почвы. Такую работу и анализ поч-вы на содержание РК, pH, гумуса и 12 микроэлементов может вы-полнить инструментальная ана-литическая лаборатория Почвен-ного института им. В.В. Докучаева.

В почвенном разрезе по окра-ске, плотности отделяют гори-зонты почвы, измеряют (в см) их толщину и из середины берут об-разцы на анализ.

Почвенные горизонты принято обозначать буквами А-Д с № (см. схематичный разрез почвы на рис.)

Пахотный горизонт (А₀ или А_п) может быть маломощным (10-12 см) в начале освоения при легкой перекопке на болотистых, торфя-нистых почвах и мощным (до 40-50 см) при плантажной вспашке или перекопке на 2-3 штыка ло-паты.

Перегнойный горизонт (А₁) на-более рыхлый из всех горизон-тов с мелкокомковатой или зер-нистой структурой, благоприятен для развития корней плодовых



хуже и менее плодородна. При посадке спаржи, пионов и других ценных цветов и плодовых кус-тарников его удаляют, заменяя плодородной почвой.

Переходный горизонт (В₁) в де-рново-подзолистых почвах про-низан белесыми пятнами подзола или вертикальными потеками, он имеет мелкую ореховатую струк-туру и в значительной степени оподзолен. В зоне черноземных почв этот горизонт обогащен пе-регноем, проникающим сверху, и он более плодороден, структура мелкокомковатая, вполне благо-приятная для роста корней.

Центральная часть горизонта в-мывания (В₂) задерживает в се-

ним при оценке этого слоя поч-вы. Если она умеренно рыхлая, пористая и трещиноватая, хоро-шо пропускает воду и воздух и мощность ее более двух метров (лесовидный и делювиальный суглинок, лес и лесовидная су-песь), то условия для роста и пло-доношения плодовых деревьев будут благоприятны.

Тяжелые глинистые породы, не пропускающие воду и воздух (суглинистая ледниковая морена, темно-синяя юрская и слитая гли-ны бывших днищ водоемов и бо-лот), служат водупором для грунтовых вод, непригодны для плодовых пород, как и меловая щебенка, известковый и песча-ный плитняк, изредка встречаю-щиеся на юг от города Подольск и вдоль рек Оки и Осетра. Там же часто залегает и очень рыхлая песчаная порода, не обладающая достаточной влагоемкостью (со-временный речной песок вдоль долин рек, древнеаллювиальные пески Мещеры и развезаемые пески около городов Ступино и Каширы), неблагоприятная для возделывания плодовых культур.

ни капустных растений, пора-женные киллой, лук с белой гнилью, картофельную ботву с фитофторозом или клубни не-матодных растений. Их следует немедленно сжигать и добав-лять в компост уже в виде золы.

Крапива — спутник плодородия

Из растений можно пригото-вить питательные растворы. Готовят их в деревянной или пластиковой бочке (металли-ческая не годится). Хорошие результаты дает крапива. Пе-ред загрузкой в емкость крапи-ву нужно предварительно пору-бить и залить водой. При бро-жении жижа начнет пениться, поэтому бочку доверху не зали-вают. Раз в день нужно раствор помешивать. Это даст возмож-ность выйти скопившемуся кислороду.

В теплые солнечные дни жи-жа бродит особенно бурно. Что-бы избежать резкого дурного запаха, в бочку добавляют не-сколько капель валерьяны. Че-рез две-три недели подкормка готова. Жижу разбавляют во-дой в объеме 1:10.

Полив надо производить под корень. Лучше всего такая под-кормка влияет на посадки по-мидоров, капусты, огурцов. Для фасоли, лука, гороха такое удобрение не подходит.

Полосу подготовил
В.ВОХМЯНИН.

УДОБРЯТЬ С ОГЛЯДКОЙ

Органические удобрения нельзя применять вслепую. Навоз сырым в почву не вносят. Лучше его пропустить через компост. Надо иметь в виду, что с навозным компостом нельзя на грядки вносить кальций (например, в виде извести).

Навоз из хлева крупного рогатого скота, содержащегося на соломенной подстилке, лучшее удобрение для огорода. Ему под стать конский навоз, так как имеет в себе все важнейшие питательные вещества. Но такой навоз, и это надо помнить, очень теплотворен. Он больше подходит для ранней закладки в парники.

Свиной навоз богат калием и азотом, почвы он не разогревает. Овечий, козий и кроличий обладает горячей реакцией. Его лучше пропускать также через компостные кучи.

Помет домашней птицы особенно богат азотом, но беден фосфором и калием. Его лучше применять при подкормке с водой в виде жижи. Объем 1:15.

ЛЕКАРЬ ОГОРОДОВ

Торф — это лечебное средство для огорода. Он обладает свойством впи-тывать много воды и тем самым регу-лировать влажность почвы. Его также применяют для улучшения структу-ры почвы. Но торф может подкислить почву, что нежелательно.

Торф почти не содержит питатель-ных веществ. Его обязательно нужно обогащать минеральными удобрени-ями, компостом, каменной мукой.

ШАХМАТЫ

ОТСТУПИЛИ НА ШАГ

Не так давно в Линаресе (Испания) закончились полуфинальные матчи очередного цикла розыгрыша личного первенства мира по шахматам. Закончились они, к большому сожалению, неутешительно. С одинаковым счетом 4:6 Артур Юсупов уступил Яну Тимману, а Анатолий Карпов — Найджелу Шорту. А ведь начало было хорошим. Первые партии оба наших шахматиста выиграли и повели в счете... Ясно, что чемпиону мира Гарри Каспарову предстоит отстаивать свое звание в единоборстве с одним из этих зарубежных гроссмейстеров. Со времени завоевания шахматной короны Михаилом Ботвинником (1948 год) подобная ситуация возникала лишь однажды. В 1972 году состоялся матч между Борисом Спасским и Робертом Фишером. Теперь, однако, мы отступили еще на один шаг. Впервые среди участников финального соревнования претендентов не будет представителя отечественной шахматной школы. Этот печальный факт совпадает еще с одним событием. Матчем в Линаресе закончились выступления А. Карпова на самом высоком шахматном уровне. Закончился очередной этап шахматной истории.

Судьба долго благоволила к Анатолию Евгеньевичу. Он с первой же попытки и без особых хлопот, после того как Р. Фишер неожиданно отказался защищать свой титул, стал чемпионом мира. Следующий подарок она преподнесла ему в далеком Багио во время 32-й партии матча с В. Корчным. И наконец, относительно благополучное окончание первого матча с Г. Каспаровым.

Но в дальнейшем в их взаимоотношениях что-то разладилось и последовали уже удары судьбы. Первый во время 24-й партии второго матча с Г. Каспаровым, когда он не смог победить и потерял корону. Второй в последней партии четвертого матча с тем же соперником, где даже ничья позволяла вернуть звание сильнейшего. И наконец, последняя партия матча с Н. Шортом.

Приводим эту партию, отбрасывая одну шахмат-

ным делать ход в тексте. Однако теперь перевес белых очевиден.

11. h4 Kph8 12. g4 b5 13. g5 b4 14. Ka4 Lg8 15. f4 Lb8 16. Kpb1 Cf8 17. Ce2 e5

Черные не имеют хороших ходов и поэтому вынуждены идти на осложнения. Но противник начеку. Временной жертвой пешки белые увеличивают свой позиционный перевес.

18. f5 fg19. hgЛ:g5 20. Fe3 Фf6 21. Kb6 Ke7 22. K:c8 Л:c8 23. C:a6 Лd8 24. Фb6 ...

Материальное равновесие восстановлено, и белые переходят в решающее наступление. В этом трудном положении Карпов делает последнюю отчаянную попытку запутать соперника.

24... Kg8 25. Ka5 d5 26. Kc6 Лd6 27. ed Ke7 28. Ф:b4 ...



ПРИРОДА И МЫ

Заповедник для птиц

Надежным убежищем для редких птиц станет новый в России заповедник "Чаза". Более двадцати тысяч гектаров хакасских степей с многочисленными озерами и речушками будут отпущены под охраной государства. Здесь, по берегам Енисея, с незапамятных времен гнездились большие колонии пернатых. В последние годы люди, осваивая землю, вторглись в эти владения и причинили вред природе. Теперь эту ошибку решено исправить даже путем серьезных затрат: республика жертвует выпасами и сокращает поголовье овец лишь для того, чтобы восстановить экологический баланс в регионе Южной Сибири.

(ИТАР-ТАСС).

г. Абакан.

ЖЕСТОКОСТЬ

Убийство схимницы

90-летнюю Марию Ивановну Захарову, схимницу русской православной старообрядческой церкви, убили в деревне Шола под Костромой. Преступники позарились на иконы. Подонки задушили ее, а уходя, уже мертвую, стукнули по голове.

Убийцы, вероятно, попытаются сбыть награбленное, так что ценителям древнерусской живописи следует быть внимательными и о сомнительных предложениях немедленно сообщать в милицию.

(ИТАР-ТАСС).

г. Кострома.

КТО ЕСТЬ КТО

Портрет Президента

Взлетам и падениям первого Президента России посвящена книга "Борис Ельцин. Политический портрет", которую предлагают читателям В. Соловьев и Е. Клепикова. В основу произведения положены материалы, собранные авторами во время встреч с родными и знакомыми Ельцина, впечатления от его многочисленных бесед, визитов, митингов. Приводится много подробностей из личной жизни Президента.

Авторы книги, пять лет назад эмигрировавшие из СССР, живут в Америке. Их перу принадлежат труды "Юрий Андропов" и "Борьба в Кремле", уже вышедшие в России. "Борис Ельцин. Политический портрет" готовится к выпуску также в США, Европе, Латинской Америке, Израиле и Японии. В книге делается попытка прогнозировать дальнейшую политическую судьбу Президента. Отдельные главы посвящены непростым отношениям Ельцина и Горбачева, их поведению во время августовских событий.

А. ПЕТРОВА.

г. С.-Петербург.

ПРЕМЬЕРА

"Россия,

которую мы потеряли"

— так назвал свой новый фильм Станислав Говорухин, несколько лет назад буквально потрясший зрителей картиной "Так жить нельзя". Документально-публицистическую ленту автор представил на фестиваль "Славянский мир", который проходит в Москве в рамках праздника Славянской письменности и культуры.

Фильм — исторический, основанный на кадрах из жизни дореволюционной России. По словам режиссера, он — пессимист, а потому считает, что просвета в возрождении прежней державы пока не видно. Нужно прежде всего осмыслить, что произошло с нами в прошлом, считает Станислав Говорухин, ибо в прошлом заложено и будущее. Судьбу земли русской режиссер намерен проследить и в своей будущей картине "Распятая Россия".

И. ВИКТОРОВА.

г. Москва.

КРОССВОРД

ВАША ЭРУДИЦИЯ — НАШИ ДЕНЬГИ

СТО РУБЛЕЙ ЗА СМЕКАЛКУ

Читатели, которые смогут правильно решить три кроссворда за неделю, получают право участвовать в розыгрыше денежного приза в размере 100 рублей.

Срок отправки ответов — два месяца со дня опубликования.

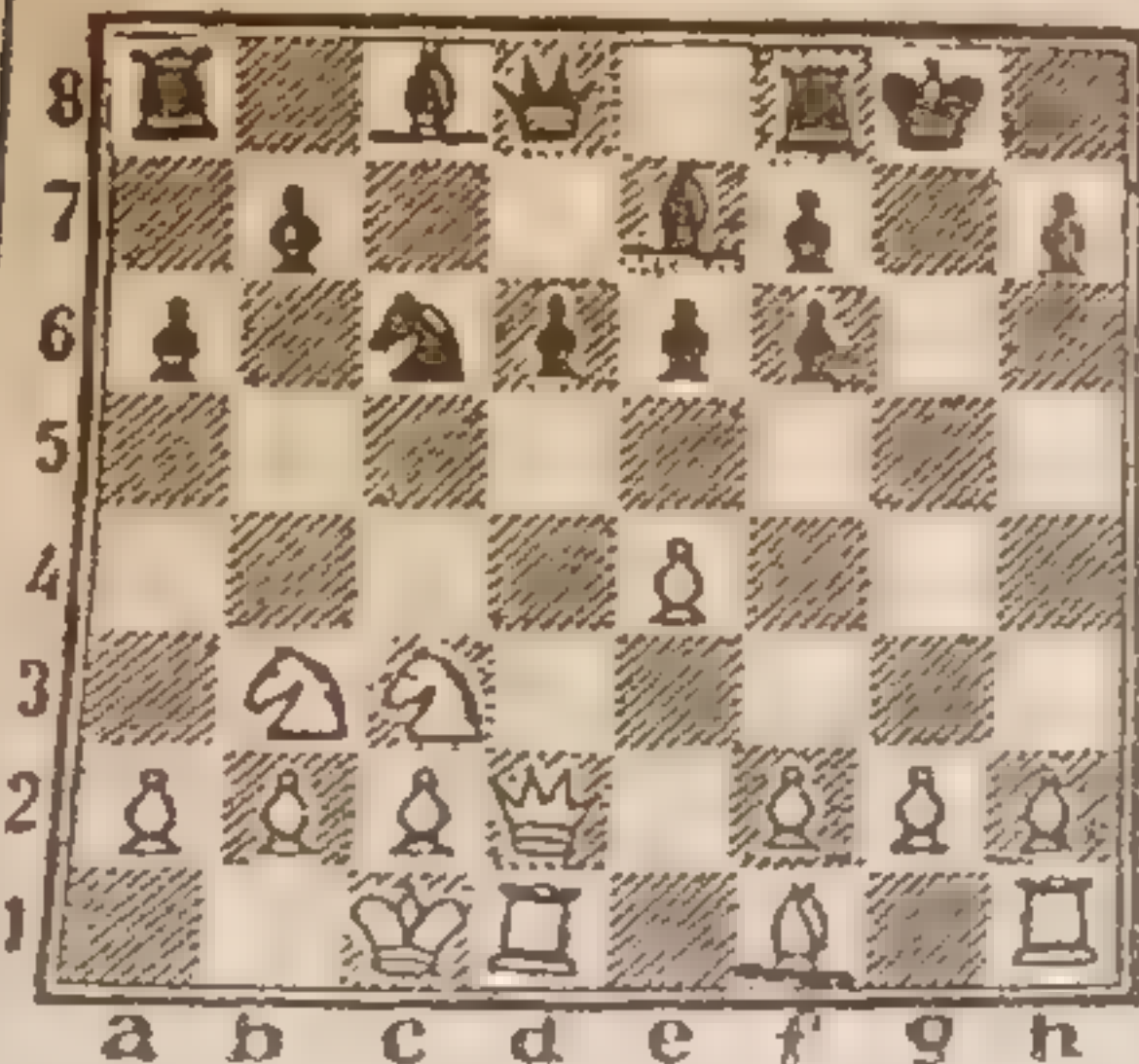
Противоположность, скрытая между белым и черным, холодным и горячим. 35. Процесс в изготовлении каната. 36. Охотничье название лисьего хвоста. 37. Металл, окрашивающий хризопраз. 38. Лиана с самым крупным плодом в растительном мире. 39. Житель страны, где в древности правил отец Андромеды. 40. В его

второго матча с Г. Каспаровым, когда он не смог победить и потерял корону. Второй в последней партии четвертого матча с тем же соперником, где даже ничья позволяла вернуть звание сильнейшего. И наконец, последняя партия матча с Н. Шортом.

Приводим эту партию, отделив одну шахматную эпоху от другой.

Шорт — Карпов
(Линарес, 1992. 10-я партия матча)

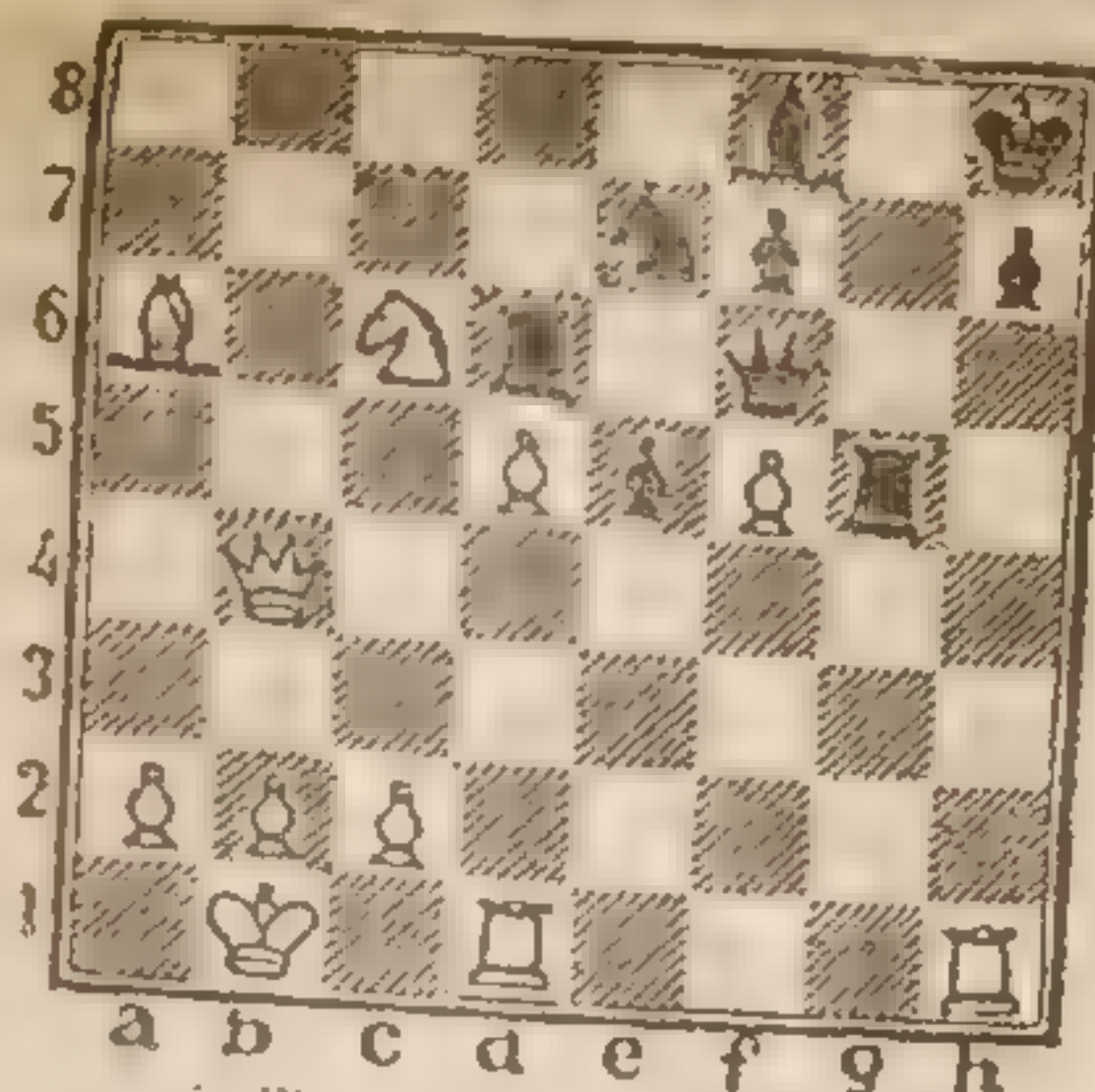
1. e4 c5 2. Kf3 Kc6 3. d4 cd 4. K:d4 Kf6 5. Kc3 d6 6. Cg5 e6 7. Фd2 Ce7 8. 0-0-0 0-0 9. Kb3 a6 10. C:f6 gf



Разыгран хорошо известный вариант сицилианской защиты. Для понимания дальнейшего необходимо учитывать, что Карпова устраивала только победа. В этом плане последний ход Шорта надо признать просто великолепным. После сильнейшего 10... C:f6 11. Ф:d6 C:c3 черных вполне устраивало продолжение 12. bc Фh4. Но белые, видимо, пошли бы на вариант: 12. Ф:d8 (!) C:b2+ 13. Кр:b2 Л:d8 14. Л:8 К:d8, где шансы равны настолько, что игра быстро заканчивалась миром. Пришлось чер-

ные переходят в решающее наступление. В этом трудном положении Карпов делает последнюю отчаянную попытку запутать соперника.

24... Kg8 25. Ka5 d5 26. Kc6 Лd6 27. ed Ke7 28. Ф:b4 ...



Последний ход белых практически заканчивает борьбу. На 28... К:c6 следует просто 29. Фh4. Правда, черные могут выиграть ферзя...

28... К:d5 29. Л:d5 Фg7 30. Л:d6 Лg1+ 31. Лd1 Л:d1+ 32. Л:d1 C:b4 33. К:b4 ...

...но слишком дорогой ценой. Дальнейшее не требует комментариев.

33... Фg4 34. Лd8+ Kpg7 35. a3 Ф:f5 36. Лd1 h5 37. Ле1 Фе6 38. Сb7 f5 39. Cd5 Фf6 40. c4 e4 41. c5. Черные признали себя побежденными.

Как же реагирует на все это Гарри Каспаров? Говорит, что в этом цикле ему никто не страшен!

А. УТЯЦКИЙ,
мастер спорта по шахматам.

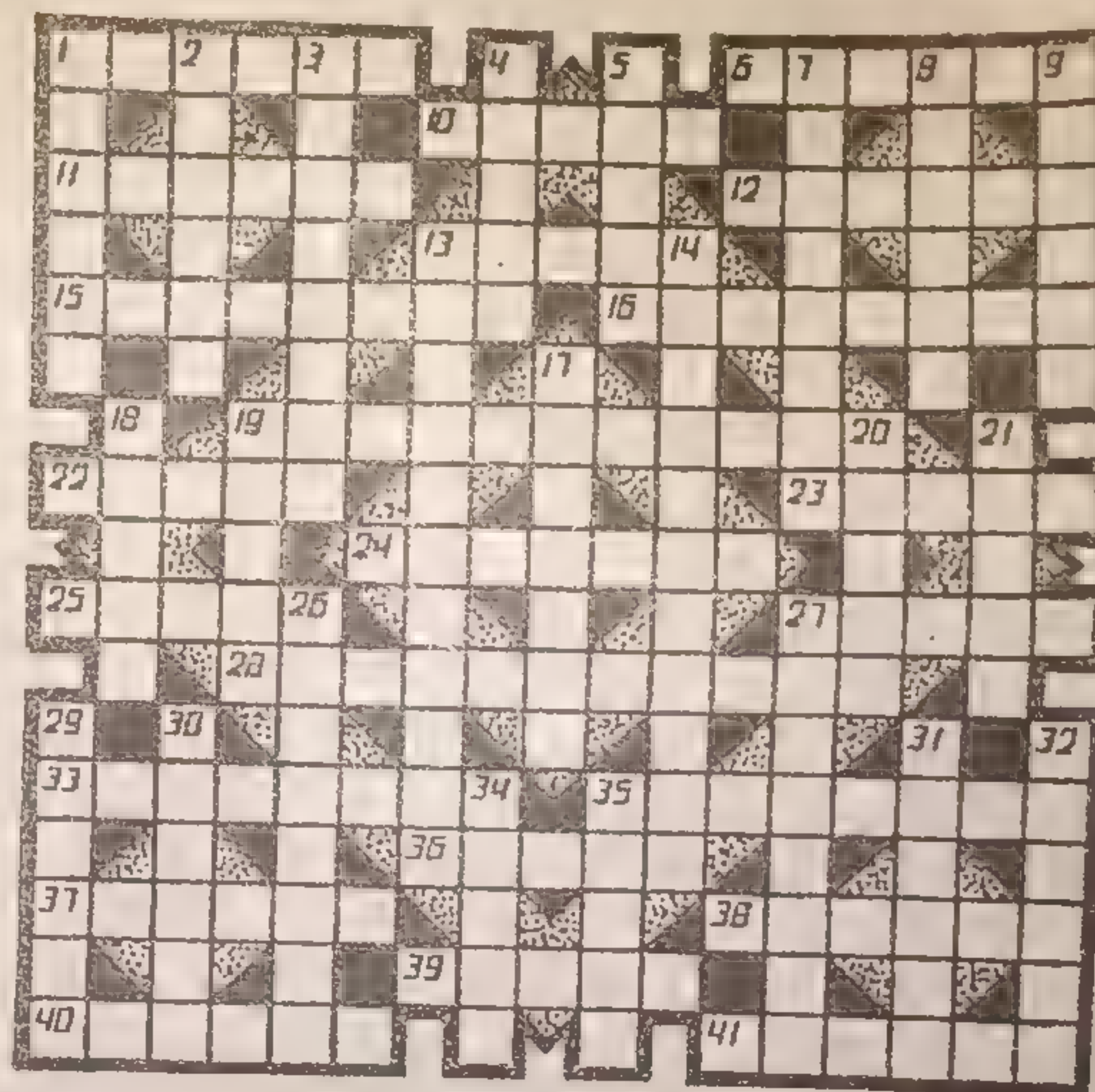
ВАША ЭРУДИЦИЯ — НАШИ ДЕНЬГИ

СТО РУБЛЕЙ ЗА СМЕКАЛКУ

Читатели, которые смогут правильно решить три кроссворда за неделю, получают право участвовать в розыгрыше денежного приза в размере 100 рублей.

Срок отправки ответов — две недели со дня опубликования кроссворда в субботнем номере.

ДВАДЦАТЬ ДЕВЯТЫЙ ТУР — 26, 28, 30 мая



ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. На каком тихоокеанском атолле 1 марта 1954 года американцы взорвали свою крупнейшую водородную бомбу "Браво"? 6. Это озеро живет только благодаря маленькому рачку эпишуре, процеживающему его воду сквозь себя, очищая ее. 10. Особый литературный язык, у истоков которого стоял русский поэт Велимир Хлебников. 11. Книга для записи входящих и исходящих документов. 12. Вещество из каменноугольной

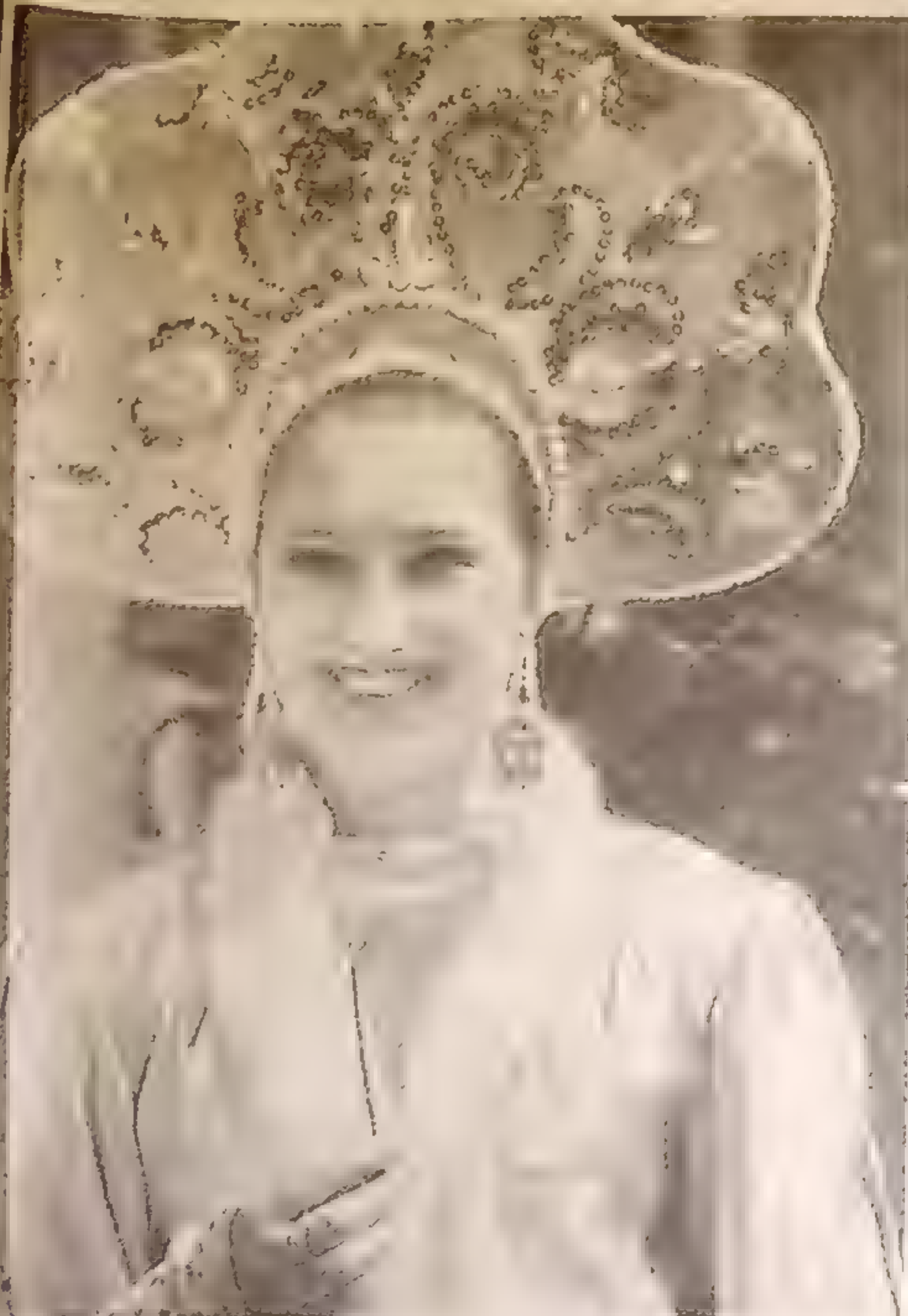
смолы. 13. Флорентийская галерея. 15. Бокситоносный район вблизи Атлантического побережья Гайаны. 16. "Угольный дедушка". 19. "Отдел, ведающий бабками". 22. Бумага, составленная тайным осведомителем для компетентных органов. 23. "Домашняя бурильная установка". 24. Эстонские гусли. 25. Открытый внутренний двор в странах Латинской Америки. 27. Подарок Прометея человечеству. 28. Высочайшая на Земле вершина. 33.

Противоположность, скрытая между белым и черным, холодным и горячим. 35. Процесс в изготовлении каната. 36. Охотничье название лисьего хвоста. 37. Металл, окрашивающий хризопраз. 38. Лиана с самым крупным плодом в растительном мире. 39. Житель страны, где в древности правил отец Андромеды. 40. В его объятии погружались древние греки, когда видели сны. 41. Русская серебряная монета.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. Что у Карабаса Барабаса было, а у папы Карло нет? 2. Тавро /суть/. 3. Профессия отца великого сюрреалиста Сальвадора Дали. 4. Аббат, открывший тайну сокровищ будущему графу Монте-Кристо в романе А.Дюма. 5. Документ, составляющий все финансы по своим местам. 7. Малая планета. 8. Одна из "великолепной семерки" пряностей. 9. Роман В.Набокова. 13. Специалист, количество ошибок в работе которого можно сократить, дав ему понюхать лимон. 14. Международный язык. 17. Мягкая ткань с начесом. 18. Насекомое, с которым ученые придумали бороться с помощью ультразвука. 19. Очень яркий метеор. 20. Старое русское название человека, обиравшего пьяных по кабакам. 21. Каждое из животных, на которых коренные жители японского острова Хоккайдо проверяли целебность своих минеральных источников, а потом уж купались в них сами. 26. Рассказ Г.Мопассана. 27. Какую процедуру непременно проделывают мастера, перед тем как приступить к изготовлению самурайского меча? 29. Древнегреческий управдом. 30. Биллиардная игра с разноцветными шарами. 31. Первый музей, посвященный только этому самоцвету, был открыт у нас в стране в Калининграде. 32. Десятидневка. 34. Карточная масть. 35. Аварийный спуск вредных отходов производства прямо в реку.

28 мая 1992 г.

МЫ ПИШЕМ НА КИРИЛЛИЦЕ



Еще недавно в центре Москвы сносили памятники. И вдруг открыли новый. На площади, которая называлась Ногина, а ныне стала Славянской, открылся монумент: два монаха держат крест. Но это не только дань религии. Кирилл и Мефодий прославились не схоластическими трактатами о богословии, сколько тем, что создали азбуку, которой пользуется большинство жителей нашей страны. Ее так и называют "кириллица". Кстати, есть два вида славянской письменности, вторая — глаголица, но мы с ней практически не знакомы.

Сегодня их называют славянскими просветителями, создателями славянской азбуки, проповедниками христианства, переводчиками богослужебных книг с греческого на славянский. Кирилл (до принятия монашества Константин) и его старший брат Мефодий родились в Греции в семье военачальника. Стремление к

познанию характеризовало подвижников. Они предпочитали волевать за идею не мечом, а словом.

В 803 году византийский император отправил их в Моравию для проповеди христианства на славянском языке. Перед этим Кирилл создал славянскую азбуку и с помощью брата перевел с греческого на славянский богословские книги. Ученые спорят, но сходятся в одном: проповеди населению на славянском языке заложили основу национальной церкви, чем и вызвали недовольство некоторых католических духовников. Было даже обвинение в ереси.

Учение братьев распространилось на многие славянские страны. Его продолжили их ученики, которые, как и учителя, подвергались гонениям.

Неугасимую лампаду, зажженную у Гроба Господня в Иеруса-

лиме, подвижники пронесли через многие славянские страны. Она была доставлена в Донской монастырь, а затем в Троице-Сергиеву лавру. Теперь лампада горит у памятника Кириллу и Мефодию.

На торжественном открытии памятника в Москве отмечалось, что праздник Дня славянской письменности призван способствовать духовному возрождению братских народов, что деятели науки и культуры, верные традициям братьев Кирилла и Мефодия, будут способствовать сближению славян.

В рамках праздника — фестиваль православных фильмов, выставки, концерты духовной музыки. Известные ученые, деятели литературы и искусства, представители духовенства из 22 стран обсуждают широкий круг вопросов, связанных с духовным возрождением России и славянских государств.

Фото А. АНУФРИЕНКО

ПРОФДВИЖЕНИЕ

БАСТОВКУ СОПРАДИ РАБОЩИЕ

ми славянской азбуки, проповедникам христианства, перевод-
щиками богослужебных книг с греческого на славянский. Кирилл
по принятии монашества Константин) и его старший брат Ме-
фодий родились в Греции в семье военачальника. Стремление к

Учение братьев распространилось по Европе. Его продолжили их ученики, которые, как и учителя, под-
вергались гонениям.
Неугасимую лампаду, зажженную у Гроба Господня в Иеруса-

рождением России и славянских культур. Фото А. АНУФРИЕНКО.

ПРОФДВИЖЕНИЕ

ЗАБАСТОВКУ СОРВАЛИ... РАБОЧИЕ

«Терпению трудящихся пришел конец. Бездейтельность правительства спровоцировала забастовку». Такими словами начиналась телеграмма за подписью председателя профкома Усть-Илимского ЛПК В. Лукина, отправленная Президенту Б. Ельцину, а также в Федерацию независимых профсоюзов, в Департамент лесной промышленности, в областную администрацию и другие инстанции. Руководитель профорганизации лесохимиков предупреждал, что подготовка к намеченной на один из майских дней забастовке началась и что предотвратить эту акцию протеста трудящихся могут только экстренные меры со стороны руководителей области и страны.

Причиной назревающего взрыва недовольства северян стало отсутствие наличных денег в кассах предприятий и отделениях сбербанков. По несколько месяцев люди не могут получить заработную плату. У сберкасс, куда большинство здешних предприятий переводят деньги, с вечера образуются очереди. Ночами народ жжет костры, чтобы утром успеть, если посчастливится, получить свои честно заработанные рубли.

Как развивались события в Усть-Илимске? И так 20 с лишним тысяч лесозаготовителей, деревообработчиков, целлюлозников собирались по призыву своих профсоюзных вожаков остановить крупнейшее производство в области. В обкомпрофе были всерьез встревоже-

ны назревающими событиями. Вели переговоры с руководителями администрации области, с областной конторой Центробанка, старались «добыть» наличность, как-то смягчить накал страстей.

Но буквально за день до намеченной даты поступило сообщение о том, что забастовка не состоится. Вместо нее профорганизации якобы решили провести митинги на предприятиях. На самом деле не было на лесохимическом комплексе ни забастовки, ни митингов. Люди как обычно трудились по своим местам. Почему?

— Не привыкли отстаивать свои права, — сказал Валерий Алексеевич. — Не научились.

Кроме того, пояснил председатель, забастовка с самого начала задумывалась как общегородская, которую собирались поддержать энергетики, строители, работники других организаций. Об этом шла речь на собрании городского координационного совета председателей профкомов. Вот тут-то, по словам В. Лукина, план подготовки коллективного протеста и дал первую трещину. Вместо дельных предложений со стороны представителей нелесных предприятий зазвучали многочисленные упреки. Дескать, кому-кому, а уж лесохимикам-то грех бастовать, они и «тойот» напечатали по сходной цене, и разный товар, и продукт заморский по бартеру к ним приходит. И вообще пора всем этим добром поделиться с другими. Вот

об этом и нужно говорить, мол, а не о забастовке.

— Считаю, что местным руководителям удалось расколоть наши ряды, — говорит В. Лукин. — И об этом можно только жалеть.

Но дело, разумеется, не только в этом. Главное — в том, что идея забастовки, а потом и митингов не встретила восторга ни на одном предприятии. Хотя повод для протеста был, что называется, железный. Месяцами не получать то, что заработано, — оскорбительно. Целыми днями выстаивать в очереди за наличными — унижительно. Можно в конце концов и забастовать. Но чего-то в этой цепочке явно недоставало. «А кому будем претензии предъявлять, — спрашивали рабочие профсоюзных вожakov. — Кто виноват в этом безобразии?» «Все виноваты, — отвечали им. — И городские власти, и областные, и правительство, и Верховный Совет, и Центральный банк, и фабрика Гознака». «Все — значит, никто, — сделали люди вывод, — значит, никто этой забастовки не испугается, значит, не будет от нее проку».

Есть на ЛПК и такие подразделения, где рабочие даже вопросов на сей счет не задавали, а попросту отвергли забастовку с самого начала. Целлюлозный завод, например. Там директор А. Шевелев заявил коллективу, что проблему оплаты труда он будет решать самостоятельно в доступных ему формах и методах. Может, часть заработанного целлю-

лозники получают необходимыми товарами. А может, и деньги удастся раздобыть, продав, скажем, часть заводской продукции за наличный расчет. Вопросы, конечно, остаются, но люди, видя, что дирекция не бездействует, более-менее спокойны.

На совещании председателей профкомов лесохимического комплекса, проведенном после состоявшейся забастовки, решено извлечь из происшедшего урок и изменить тактику отстаивания интересов лесохимиков. В частности, основные претензии профорганизации намерены предъявлять теперь конкретному адресату — работодателю, т.е. дирекции того или иного предприятия. А в дальнейшем, если понадобится объединять свои усилия, апеллировать к вышестоящим инстанциям.

Вряд ли нужно радоваться тому, что забастовка в Усть-Илимске не состоялась. Такая радость означала бы поддержку нынешних властных структур в их неспособности и нежелании решить задевающую всех проблему. Но и огорчаться не стоит. Ведь ущерб от забастовки, если бы она состоялась, был бы огромен.

Просто всем нужно учиться. Профсоюзам — готовить, если требуется, забастовки, а администрациям всех уровней — делать деньги и находить наличные. Пока у людей еще есть терпение и запасы в кладовках.

В. КАЛИНКИН,
наш соб. корр.

Иркутская область.

5 • ЛЕСНАЯ ГАЗЕТА

28 мая 1992 г.

РЕКЛАМА В «ЛГ» – ЭТО ВСЕГДА ТОЧНОЕ ПОПАДАНИЕ В ЦЕЛЬ

Фирма "Фрактал" ПРИНИМАЕТ ЗАКАЗЫ НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

ДЕРЕВООБРАБАТЫВАЮЩИЕ СТАНКИ ДОУ-1. Предназначены для механизации строительных и ремонтных работ, позволяют повысить производительность труда на объектах строительства в 4-5 раз. Находят широкое применение при индивидуальном дачном строительстве. Станок оснащен специальными приспособлениями и инструментами, позволяющими производить следующие операции: распиловку продольную и поперечную, фугование, выборку шпунта и гребня, выборку чатеерти, заточку инструмента и другие операции. Мощность двигателя 1,1 квт, напряжение 220 вольт.

УСТАНОВКИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СТЕНОВЫХ БЛОКОВ УПСК. Одновременно изготавливают 5 блоков размером 400х200х200 миллиметров. Производительность – 150 – 200 блоков в час. Блоки применяются для

строительства садово-дачных домов, гаражей и других построек. Технология изготовления методом сухого прессования позволяет использовать в качестве наполнителя отходы производства: шлак, древесные опилки, гравий и др., что обеспечивает низкую себестоимость блоков. За пять смен работы установки можно обеспечить строительство двухэтажного коттеджа.

Окупаемость установки – 2-3 месяца.

Вес машины – 550 килограммов. Мощность – 3 квт.

Габаритные размеры – 1175х1570х1700 миллиметров.

Стоимость установки на 20 процентов ниже рыночных цен. На оптовые партии предоставляется скидка.

ЗЕРНОДРОБИЛКИ с электроприводом мощностью 1,1 квт предназначены для дробления зерна от 2 до 5 миллиметров для приготовления корма животным. Произ-

водительность 150 кг/час. Работает от однофазной бытовой сети 220 вольт.

СУШИЛЬНАЯ КАМЕРА с аэродинамическим нагревом для сушки пиломатериалов предназначена для высушивания пиломатериалов и заготовок до любой требуемой влажности. Емкость штабеля 11,2 кубометра. Годовая производительность – 1000 кубических метров.

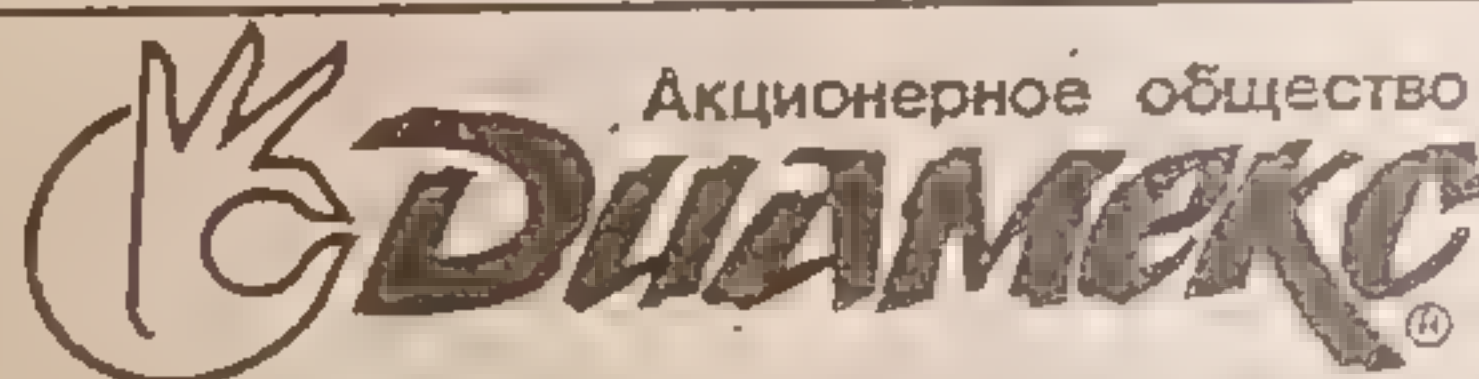
Установленная мощность – 55 квт.

Вес камеры – 11,0 тонн. Температура сушки до 120⁰С.

Габаритные размеры: длина 9,5 метра, ширина 3,2 метра, высота 3,0 метра.

Адрес фирмы "Фрактал": 105118, г. Москва, 1-й Кирпичный переулок, дом 17.

Телефоны для справок: (095) 366-96-73, 366-66-68, 365-46-52.



Акционерное общество

продает
со склада в Москве

катера КС-100 Д-1 для выполнения работ на первоначальном сплаве леса и на малых сплавных рейдах.

- высокая скорость хода – 30 км/час
- проходимость по мелководью
- хорошая маневренность
- двигатель ЯМЗ-238 ГМ
- водометный движительно-рулевой комплекс

Оплата по безналичному расчету.

Цена на 20% ниже заводской.

Контактные телефоны 482-18-45, 482-31-97.

Вниманию строительных и коммерческих организаций
Ассоциация развития экономического сотрудничества
Межрегиональное производственное объединение «ЛЕСКОМП»

предлагают

Фанеру березовую клееную ГОСТ 3916 1-09

1525х1525 толщина 4 мм

сорт А/АВ 220 м куб.

АВ/В 220 м куб.

В/ВВ 220 м куб.

Древесноволокнистую плиту (оргалит) ГОСТ 4598-86 марки Т, 1820х2750 толщина 3,2 мм 220 тысяч м кв.

Фанера ФСФ/ВХ 1220х2440 на 9,5 мм 800 м куб.

Минимальная поставка 1 вагон. Доставка с заводов-изготовителей территории Беларуси ж/д транспортом за наш счет.

1525х1525 толщина 10 мм
сорт А/АВ 880 м куб.

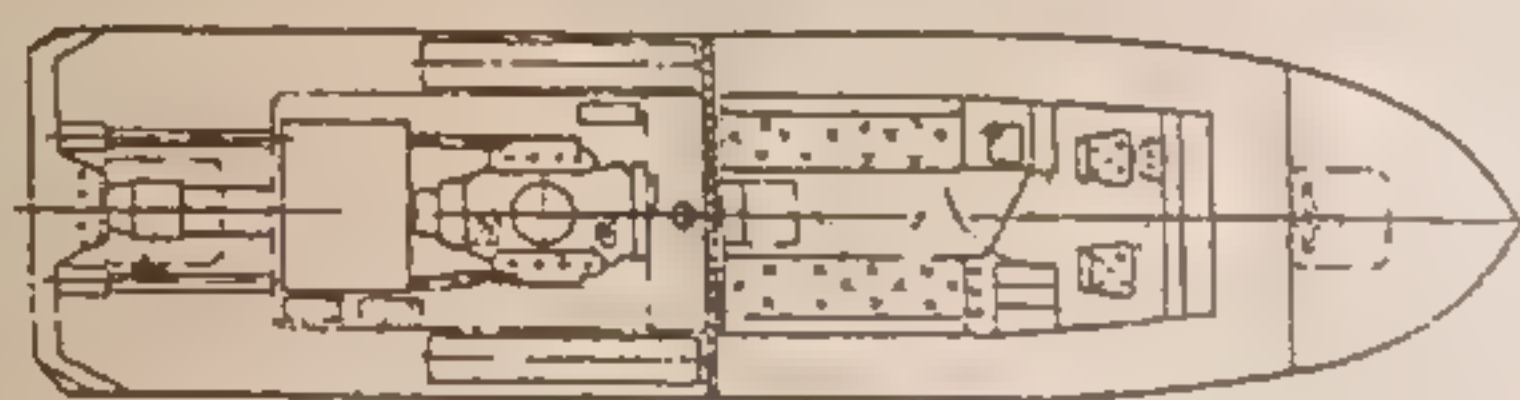
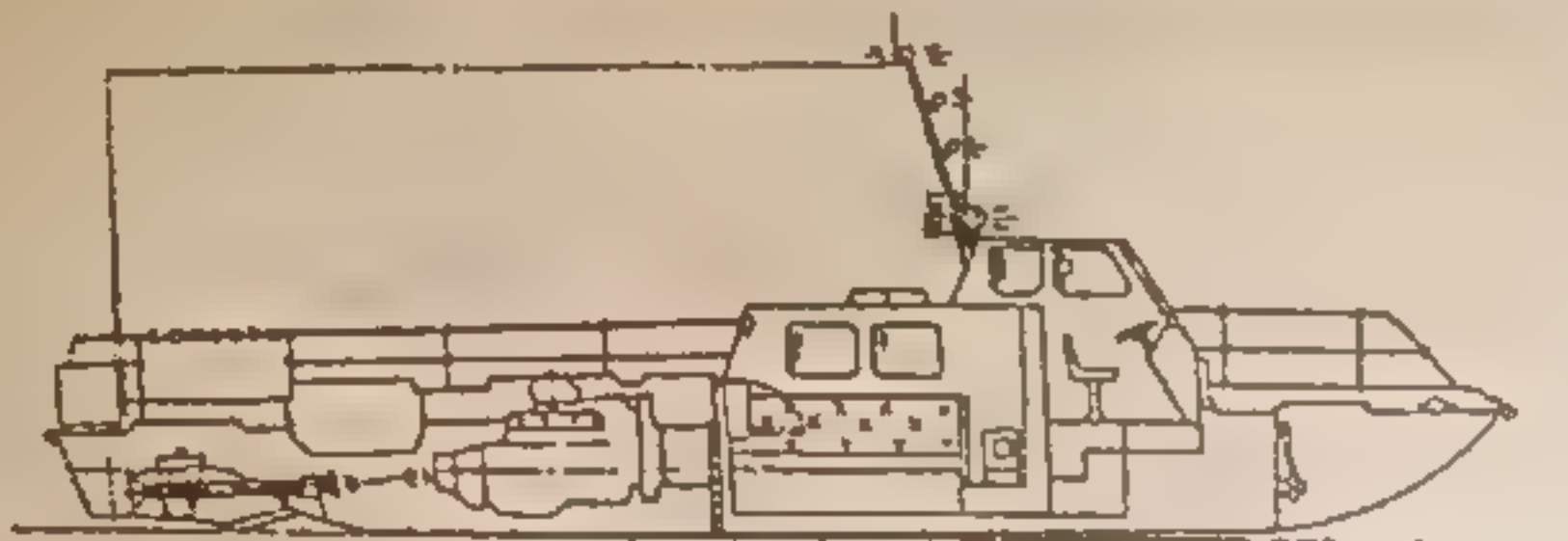
катера КС-100 для выполнения работ на первоначальном сплавле леса и на малых сплавных рейдах.

- высокая скорость хода - 30 км/час
- проходимость по мелководью
- хорошая маневренность
- двигатель ЯМЗ-238 ГМ
- водометный движительно-рулевой комплекс

Оплата по безналичному расчету.

Цена на 20% ниже заводской.

Контактные телефоны 482-18-45, 482-31-97.



*Радуйтесь жизни
вместе с нами!*



ФАКС (095) 202-7557, ТЕЛ 201-5007

предлагают

Фанеру березовую клееную ГОСТ 3916 1-09

1525x1525 толщина 4 мм
сорт А/АВ 220 м куб.
АВ/В 220 м куб.
В/ВВ 220 м куб.

1525x1525 толщина 10 мм
сорт А/АВ 880 м куб.

Древесноволокнистую плиту (оргалит) ГОСТ 4598-86 марки Т, 1820x2750 толщина 3,2 мм 220 тысяч м кв.

Фанера ФСФ/ВХ 1220x2440 на 9,5 мм 800 м куб.

Минимальная поставка 1 вагон. Доставка с заводов-изготовителей территории Беларуси ж/д транспортом за наш счет.

Москва 103575, Зеленоград 1002-46.
Телефон в Москве 532-08-66.

АССОЦИАЦИЯ "НИПКМАШСТРОЙ",

организованная при Всесоюзном научно-производственном объединении стеновых и вяжущих материалов, принимает заявки на разработку технологии и поставку оборудования в 1993-1994 годах для производства керамического кирпича для заводов мощностью 5, 10, 15, 30 миллионов штук условного кирпича в год.

Одновременно принимаются аналогичные заявки на малогабаритный завод керамического кирпича мощностью 3 миллиона штук условного кирпича в год.

Заявки просим направлять по адресу: 109004, Москва, Пестовский пер., дом 16.

Телефон для справок: (095) 227-88-76 с 10.00 до 18.00 часов.

Реклама в "ЛГ"

Вам нужны деньги?

Вы хотите выгодно купить?

Намерены продать?

Обменять?

Следите за нашей рекламой.

Реклама в "ЛГ" — это прямое попадание в цель.

ФИРМА "АЛТАЙФАРМ"

РЕАЛИЗУЕТ

автомобили УАЗ-469 (31512), деревообрабатывающие станки (шестиоперационные) УДС-403, бензопилы "Урал", "Дружба", сварочные агрегаты САК марки АДБ-4001, цельнометаллические новые вагоны.

ОБМЕНЯЕТ

автомобили ВАЗ-21051, 21053, 21063 на лес.

Форма оплаты — предоплата, аккредитив, чековая книжка.

Товары в Барнауле.

Телефон: (83852) 25-72-13.

Факс: 23-67-57 (Для "Алтайфарма")

Пишите: 656031, Барнаул, ул. Крупской, 86.

Пишите: 103645, Москва, ул. Никольская, 17.

Звоните: телефоны 928-68-46, 928-47-43.

ХОЗЯЕВА НУЖНЫ РАЗНЫЕ

Какой должна быть экономическая система организации лесного хозяйства? В дискуссии на эту тему, развернувшейся на страницах "ЛГ", корень разногласий один — допускать или нет частную собственность на леса. На мой взгляд, нельзя однозначно ответить на этот вопрос.

Вспомним российскую историю управления и владения лесами. Еще Петр I предписывал все леса иметь в государственной собственности. Однако после земельной реформы 1861 года был издан лесоохранительный закон о частновладельческих лесах и лесоустроительные инструкции по устройству таких лесов. В 1911 году Всероссийский съезд лесовладельцев и лесохозяев авторитетно установил, что "громдающее большинство частновладельческих и крестьянских лесов представляет из себя молодые заросли и безнадёжные пустыри". И в 1913 году в европейской части России 486 миллионов гектаров лесов распределялись по формам собственности таким образом: 88 процентов — казенные леса, они находились в ведении министерства государственных имуществ, 8 процентов — помещичьи и купеческие, 3 процента — крестьянские и менее одного — монастырские, церковные и прочие. Иначе говоря, частные и общественные леса составляли 12 процентов.

Нынче в лесном фонде Российской Федерации — 1182,5 миллиона гектаров, в том числе лесов

государственного значения — 1167, колхозных — 15,5, совхозных — 27,8 миллиона гектаров. Как видим, преобладает госсобственность на леса. Какой же может быть модель хозяйствования в условиях рыночной экономики?

В дискуссии приводился как аргумент опыт Канады. Леса здесь — в государственной собственности, а пользование древесиной осуществляется на принципах частного предпринимательства различной формы собственности: частной, компаний, государства. Государство осуществляет контроль за рубкой леса и лесовосстановлением. Однако при этой системе, по данным А. Лазарева, лесовосстановление в лесах Канады проводится только на 25 процентах вырубаемых площадей. Это чревато в дальнейшем ухудшением состава и состояния лесного фонда. Такая же картина характерна и для других рыночных стран, например, США, Франции.

В качестве альтернативы нередко ссылаются на положительный опыт организации лесного хозяйства в Финляндии на основе частной собственности. Действительно, частных лесов в этой стране — 65,3 процента, государственных — 23,6, у компаний — 7,4, коммун и церквей — 3,7 процента лесов. Однако в стране преобладают мелкие лесовладельцы: средняя площадь лесов

владения — 33 гектара. Однако вывод о хорошей организации лесного дела в Финляндии верен лишь отчасти. Да, в этой стране наибольший удельный вес экспортной продукции составляют древесина и продукты ее переработки. По производству бумаги на душу населения Финляндия занимает одно из первых мест в мире, а производство газетной бумаги составляет здесь 22,3 процента европейского производства. Однако состояние лесов и их продуктивность желают быть лучшими. При общем запаса стволовой древесины на корню 1,5 миллиарда кубометров средний запас на один гектар лесопокровных земель составляет 75 кубометров. Даже на юге страны, где наиболее благоприятны условия местопроизрастания, средний запас на гектар — 92 кубометра (на севере — 52).

Эксплуатация лесов за последние 50 лет привела здесь к снижению общего запаса на 100 миллионов кубометров, экспорт древесины снизился в десять раз, а импорт увеличился в 60 раз!

Такая ситуация заставила серьезно заняться разработкой государственных программ развития лесного хозяйства Финляндии. С середины пятидесятых годов появилось более 10 таких программ. В них намечалось прове-

дение ряда лесохозяйственных мероприятий и рационального использования лесных ресурсов. Однако ни одна из этих программ до конца не выполнена. И помешало этому именно преобладание частной собственности на леса. Организовать научно обоснованное ведение лесного хозяйства в мелких владениях трудно. Компании и особенно фермы неохотно идут на проведение некоторых лесохозяйственных работ — ведь процент прибыли на вложенный капитал из-за длительного выращивания леса невысок. Так, по расчетам профессора К. Куусела, капитальные вложения невыгодны по сравнению с другими производствами, если прибыль будет менее 4-5 процентов. Поэтому значительная часть лесохозяйственных мероприятий (30-40 процентов) по лесовосстановлению, лесосушительной мелиорации, строительству дорог и удобрениям в частных лесах финансируется государством.

Подведем, как говорится, резюме. Что ценного можно взять из отечественного и зарубежного опыта для экономической организации лесного хозяйства России в современных условиях?

На мой взгляд, возможны три формы собственности: государ-

ственная, общественная (собственность товариществ, объединений, кооперативов) и частная. Лесами, где собственник государство (за исключением совхозных), должны управлять государственные органы, и ведение хозяйства соответственно должно финансировать государство. Конечно, государственные органы лесного хозяйства совместно с местными могут передавать лесопользователям лесные земли в долгосрочную аренду.

На базе колхозных и совхозных лесов могут быть созданы товарищества по ведению лесного хозяйства, а фермеры вместе с участками земель различных категорий должны получать в долгосрочную аренду участки леса с правом последующего выкупа в частную собственность.

Значение лесов для народного хозяйства республики многогранно, особенно велика их экологическая роль. Ведение лесного хозяйства в лесах любых форм собственности необходимо подчинить единым правилам, которые исключили бы экологический ущерб. Жизнь убеждает: нужен закон Российской Федерации о лесах и правилах ведения лесного хозяйства. При этом крайне важно, чтобы земельная реформа в России проводилась одновременно с лесной.

А. ЕЛИЗАРОВ,
доцент Санкт-Петербургской
лесотехнической академии.

ПРОБЛЕМЫ СОВМЕСТНОГО БИЗНЕСА

СТЫДНО, ГОСПОДА!

Валютным краем называют Архангельскую область с ее лесопильно-деревообрабатывающей промышленностью. Но вот парадокс: заключив контракт с фирмой "Бизон" на поставку комплекта оборудования мощностью 110 тысяч кубометров продукции, СП мощностей концерна "Северолес" и

И на этом дело застопорилось по причине, указанной в начале статьи.

— Если оборудование перекупят другие организации, мы его не отдадим: на рельсы ляжем, — с горечью говорит А. Крехалев. — На такую решимость готовы все жители. И первым сделаю это я.

Павлову, требуя освободить ПО "Соломбальский ЦБК" от обязательной продажи валюты и выдать комбинату лицензию на экспорт сульфатной небеленой целлюлозы вплоть до 1994 года, не облагая реализацию продукции налогами и пошли-

Не знали господа, что Горбачев станет экс-президентом Павлов — гэкачепистом. Не знали, что СССР...

СТЫДНО, ГОСПОДА!

Валютным краем называют Архангельскую область с ее могучей лесопильно-деревообрабатывающей промышленностью. Но вот парадокс: заключив контракт с фирмой "Бизон" на поставку комплекта оборудования для завода ДСП мощностью 110 тысяч кубометров продукции в год, руководители концерна "Северолес" и Соломбальского ЦБК уклоняются от оплаты и тем самым ставят в нелегкое экономическое положение своих партнеров. И это, увы, не единичный случай. В аналогичном положении оказались, например, наши финские партнеры из концерна "Репол", о чем было рассказано в материале "Ленраумабель": обидно за державу ("ЛГ" № 39).

Срочно нужно российское законодательство, которое гарантировало бы уверенность иностранным предпринимателям в стабильной оплате по заключенным контрактам. Иначе с нами никто не будет иметь дело.

Волошский целлюлозный завод, что находится в 10-15 километрах от станции с поэтическим названием "Вандыш" Архангельской области, возводили в недоброй памяти тридцатые годы тысячи заключенных, "врагов народа" сталинского режима.

Немногим из узников удалось выжить. Могилы погибших строителей находятся на другом берегу Волошки, без надгробных плит и крестов. Царство им небесное!..

Более шестидесяти лет от завода и его работников требовали продукцию, не вкладывая в его "оздоровление" ни копейки. Под давлением "зеленых" и общественности области два года назад вконец развалившееся предприятие было решено перепрофилировать на выпуск плит, а затем и мебели. Комментирует директор завода А. Крехалев:

— С закрытием целлюлозного завода жители поселка оказались перед дилеммой: либо покинуть насиженные места и податься в город, либо возродить новое производство. Третьего пути не было...

Концерн "Северолес", Соломбальский ЦБК совместно с СП "СБ-Инжиниринг" заключили с фирмой "Бизон" контракт на поставку комплекта оборудования для завода древесностружечных плит мощностью 110 тысяч кубометров продукции в год. Фирма держит слово: оборудование почти полностью поставлено. Полным ходом идет строительство дороги и производственного здания, возвели коттеджи для новоселов, индивидуальный коттедж для германских специалистов, шеф-монтажников, коим предстоит осуществить пуск предприятия "СП-110". "Здесь обосновалась фирма "Бизон" — гласит плакат, прикрепленный к зданию.

И на этом дело застопорилось по причине, указанной в начале статьи.

— Если оборудование перекупят другие организации, мы его не отдадим: на рельсы ляжем, — с горечью говорит А. Крехалев. — На такую решимость готовы все жители. И первым сделаю это я.

Такова удручающая реальность.

Тем временем в конце апреля в Архангельск за подписью генерального директора СП "СБ-Инжиниринг" А. Старых ушла телеграмма в адрес концерна "Северолес" генеральному директору В. Лыкову и в ПО "Соломбальский ЦБК" генеральному директору Н. Львову (в который раз!) ультимативного содержания: "Вице-президент фирмы "Бизон-Верке" господин Е. Хаук просит дать официальный ответ, когда начнется оплата по проекту "Волошка"? Фирма "Бизон" по платежам "Волошки" имеет большие затруднения в банках ФРГ и с финансовыми службами. Если г-н Львов и г-н Лыков не оплатят долг в 15 миллионов немецких марок до 15 мая с.г., фирма обязана будет заплатить штраф 50 процентов долга, то есть 7,5 миллиона немецких марок за неправильный выбор несостоятельных партнеров".

Почему именно к этим господам предъявляет претензии фирма? При заключении контракта гарантию об оплате комплекта оборудования Внешэкономбанку бывшего Союза давали именно они. Тогда у объединения "Архангельсклеспром" имелась валюта, и оно даже половину стоимости оплатило. Но объединение распалось, возник концерн "Северолес". А дальше произошло вот что.

С расширением прав предприятий доля валютных отчислений (до 50 процентов), ранее перечисляемых концерну "Северолес", осталась за предприятиями, и, таким образом, концерн оказался неплатежеспособным. Короче, остался на бобах. Поэтому тяжесть оплаты легла на ПО "Соломбальский комбинат". В Соломбале понимали: надо платить. А чем? Сульфатной небеленой целлюлозой. Оформили через бывший Минлеспром СССР лицензию для продажи этой целлюлозы на экспорт. И немало — 50 тысяч тонн. 7500 тонн отгрузили фирме "Лихтенштейн" для продажи на западном рынке, чтобы хоть частично погасить долг фирме "Бизон". Восемьсот тысяч немецких марок погасили, надеясь на выручку от целлюлозы, еще выплатить полтора миллиона марок. Не вышло. В Архангельской области не нашлось древесного сырья — технологической щепы.

Конечно, господа Лыков и Львов пытались что-то сделать. Обращались через Архангельский облисполком и депутатов к президенту Горбачеву, главе Кабинета министров Союза

Павлову, требуя освободить ПО "Соломбальский ЦБК" от обязательной продажи валюты и выдать комбинату лицензию на экспорт сульфатной небеленой целлюлозы вплоть до 1993 года, не облагая реализацию продукции налогами и пошлиной.

Не знали господа, что Горбачев станет экс-президентом, а Павлов — гэкачепистом. Не знали, что СССР прекратит свое существование и что во Внешэкономбанке окажутся "замороженными" 37 миллионов инвалютных рублей архангельского родства.

Из-за всего этого обе стороны понесли тяжелые моральные и экономические потери, причем наши немецкие партнеры оказались в более сложной ситуации.

И это тем более обидно, что в течение вот уже четверти века "Бизон-Верке" оказывает помощь предприятиям России в возведении заводов ДСП и мебельных деталей. В эксплуатации действуют уже свыше 20 автоматических линий. Вот и сейчас фирма с совместным предприятием "СБ-Инжиниринг" поставляет советско-германские заводы древесных плит в Нововятск, Краснодарский край, Новороссийск, Тынду, Новосибирск, Шексну и так далее. При этом оказывает помощь в шеф-монтаже, шеф-наладке, выводе на проектную мощность. Короче, осуществляет полное сервисное обслуживание поставляемых комплексных линий. Это ли не отрадно? Казалось бы, надо дорожить отношениями с таким партнером, а мы что творим? Приобретаем покупку и отказываемся платить за нее. Ну не дикость ли?

Как же быть дальше? Осталась единственная инстанция: международный арбитраж в Швеции. А это уже скандал, который, конечно же, не добавит нам авторитета. А что прикажете делать? Немецкие марки тоже рабочим потом пахнут...

Немного о вопросах этики в отношениях деловых партнеров. Представитель фирмы "Бизон" Е. Гевецки, долго добивавшийся от Лыкова и Львова хоть какой-то ясности в решении создавшейся проблемы, вынужден был лично отправиться в Архангельск. Так вот, господа-заказчики даже не побеспокоились определить гостя в гостиницу и под предлогом занятости отказались от встречи.

Цивилизованный человек Гевецки не мог понять, чего больше в этих чиновниках: чванства, высокомерия или дикого невежества?.. Так и отбыл из Архангельска несолоно хлебавши. Стыдно, господа!

А. ШУМОВ,
наш спец. корр.

Архангельск — Волошка.

МОЖНО ЛИ ЖИТЬ В ГАРМОНИИ С ПРИРОДОЙ?

Размышляет руководитель центра "Геопсихология" доктор экономических наук профессор И.А. МАЛЫГИН

Неспокойный период в своей истории переживают наша Земля и населяющие ее растительный и животный миры. Природные и общественные катаклизмы особенно усилились в XX веке. Известны работы, в которых вы, Игорь Алексеевич, с коллегами напрямую связываете выживание человечества с формами его хозяйственной и производственной деятельности. На пороге каких новых теоретических выводов находятся сейчас ученые центра?

Содержание общепринятых понятий - что современный прогресс человечества связан с насыщением городов заводами и машинами, новостройками - в корне неверно. Оно исходит из распространенного заблуждения о том, что высшая форма движения материи - человек, что он центр мироздания и мера всех вещей, что цель нашей жизнедеятельности - это удовлетворение "все возрастающих потребностей людей". На этом ошибочном пути уже многие поколения людей постоянно и повсеместно вытесняют с поверхности Планеты и уничтожают другие организмы, отравляют среду обитания и себя вредными веществами, разрушают естественные гармоничные связи Природы.

Вселенная существует вечно или достаточно давно. Наш научный центр исходит из того, что Вселенная - живая и разумная. Разум является либо вечным и неотъемлемым свойством материи, либо приобретенным в ходе эволюции много миллиардов лет тому назад.

Материальные носители Разума - высокоорганизованные части Вселенной. Если рассматривать то, что принято называть организмом - растение, животное, человек, - то соседний с ним верхний уровень организации Материи - это Планета Земля, а нижний - живая клетка организма. Этим трем уровням Организмов соответствуют Разум Планеты, Разум всего живого, в том числе и человека.

В приведенной структуре материальных объектов от атома до Вселенной и структуре соответствующих форм Разума каждый предшествующий меньший - естественная и неотъемлемая часть последующего большего. Каждый меньший живет в составе и по законам последующего - большего. Каждая часть, если она физиологически и психически здорова, не разрушает целое, не наносит ущерба себе.

В этой структуре гармония части и целого может нарушиться из-за болезни. Так, например, если улитка травмирована психической, химической, физической - часть живых клеток любого из организмов может породиться, изменить свои жизненные свойства, в конце концов развалиться. Организм более высокой ступени, в котором живут эти клетки, погибнет.

Какие факты из истории Земли опираются на эти выводы?

В последние десятилетия катастроф случилась и с нашей планетой. Миллионы лет назад в конце

клетка Организма Планеты?

По нашей гипотезе это именно так. Особенность человека в том, что в ходе жизнедеятельности он разрушает тот Организм, в котором сам живет, то есть подготавливает гибель и Планеты, и свою. Разумеется, признать это науке тяжело: неужели люди - убийцы Планеты и своих потомков? На человеческом языке эта "болезнь" человека даже с гордостью называется Сознанием, Разумом, Творчеством, Научно-Техническим прогрессом, Созидательной деятельностью.

Как же, Игорь Алексеевич, отреагировала Земля на превращение "здоровой живой клетки ее тела - обезьяны - в больную живую клетку - в человека"?

Как всякий разумный организм, стремящийся к выживанию, к самосохранению, Планета начала "лечение", направленное на сдерживание роста численности людей. Для этого Природа прежде всего лишила Человека способности понимать "язык" Планеты. Он не воспринимает и не слышит "голоса" Матери-Земли. Именно из-за этого люди не знают сроков начала землетрясений, извержений вулканов, наводнений, оползней и становятся жертвами земных катаклизмов. Затем Планета, чтобы выключиться "от раковых клеток", наделила человека болезнями, разными религиями, развела на различные организационные формы существования (государствам). Последнего оказалось достаточно, чтобы люди всегда истребляли друг друга. В XX веке "болезнетворная деятельность" человечества стала нарастать столь стремительно, что Планета ускорила самоочищение. Свидетелями этого страшного процесса мы и являемся.

Картина нарисована безрадостная. Неужели нет выхода из положения?

Давайте попробуем наметить в сторону выживания хотя бы три шага. Первый. Следует разобраться в том, что такое Жизнь, в каком соотношении находятся и должны находиться различные Организмы. Очень важно уяснить принципы целостности живого. Что есть целое, живая клетка, человек, Планета, Солнечная система? Потребуется изучить и объективно отразить в знаниях людей "анатомию, физиологию и психологию" организма Планеты, сформулировать такие основы общественных отношений, которые обеспечат развитие человечества по безболезненным критериям гармонии части с целым. Наука призвана дать рекомендации о новом устройстве человеческого сообщества - без государства, с единым языком и другими новыми отношениями.

В нынешнем самоистреблении людей на почве социальных, национальных, межгосударственных разногласий виноваты не только политические лидеры, но и вся геотехнологическая деятельность человеческих обществ. Планета вводит в подсознание политиков "приказ" на самоуничтожение. А люди, будучи, биороботами, послушно и неотвратно исполняют волю Планеты, волю подсознания.

Выходит, что политики и чиновники служат

ва. Важно ввести новые элементы в учебный процесс - методы общения с Планетой, искусствоведения человечеством, как одним из "органов нервной системы" Планеты. Только из высокоодаренных лидеров науки можно организовать органы исцеления человечества от его психического заболевания - "человекоцентризма".

Значит ли это, что "счастье Человечества" состоит в том, чтобы добиться гармонии в деятельности людей с Природой? Если это так, то не надо ничего строить, не углубляться за полезными ископаемыми в недра Земли, не перегораживать реки плотинами, а уйти опять в пещеры?

Счастье не есть удовлетворение всевозрастающих и усложняющихся потребностей людей. Эту формулировку придумал завистливый человек, возмнивший себя "высшей формой движения материи и мерой всех вещей". Те народы, которые создали в единице площади и объема Планеты больше технических устройств - заводов-гигантов, средств транспорта, связи и при этом нанесли самый большой вред Планете, будут уничтожены Землей в первую очередь. Так что "покорение Природы" через ошибочно понимаемый прогресс обернется гибелью покорителей. Категорию "счастье человека" нужно связать с категорией "счастье Планеты". Часть целого должна развиваться по общим законам целого. Этот вывод - принципиальный, он первичен по всем. В мировоззрении людей, в их делах и поступках, в отношении к Земле, к растениям и животным, к другим людям.

Игорь Алексеевич, а вы можете сказать, какие чистые технологии Планета Земля разрешит искусственно осуществлять посвященным в ее логику и язык?

Все виды естественно идущих в ее организме превращений энергии и движения вещества и информации. В литосфере - смягчать, демпфировать, делать безопасными извержения вулканов, землетрясения, оползни, подъем и опускание суши, изменения температуры. В гидросфере и атмосфере - ослаблять катастрофические формы движения воды и воздуха: ураганы, гигантские волны, засуху, мороз, жару, град и туманы. В биосфере - ускорять, замедлять и останавливать все биологические процессы, изменять их ритмы, в том числе эволюции, лесов и т.д.

А что геопсихология рекомендует политикам - человеческому обществу?

В группах людей, выделенных по любому признаку, формировать спокойствие и доброжелательность, предотвращать бунты, войны и террор. В производственной деятельности

НОВИНКА ЛУЧШЕ ПРЕЖНИХ ЛИНИЙ

Украинское научно-производственное деревообрабатывающее объединение в содружестве с Вологодским ГКБД создали специализированную ленточнопильную линию ЛБЛ 125К-1 для раскроя короткомерных круглых лесоматериалов длиной от одного до трех метров.

Что побудило специалистов создать новую линию, превосходящую прежние?

Для продольной распиловки, как утверждают разработчики, не было эффективного оборудования. Такого, чтобы распиливать бревна диаметром, превышающим 36 сантиметров. Толстомер, как правило, накапливался на лесозаготовительных предприятиях, практически за частую переводился в технологическое сырье и дрова.

На созданной линии все это при разработке учтено. Теперь из толстомера можно получить высококачественную продукцию, пригодную для черновых заготовок для мебели. Короткомерные пиломатериалы нашли еще большее применение в изготовлении паркета и спортивного инвентаря - лыж, весел, хоккейных клюшек, теннисных ракеток.

Стало возможным увеличить лесосырьевые ресурсы (по данным ученых УкрНИИЛХА, при раскрое хлыстов на сортименты более четырех процентов толстомерной древесины не находило полезного применения), экономить электроэнергию и трудовые ресурсы (линия обслуживает один оператор).

Напомним производителям, что на новой линии можно распиливать бревна диаметром в радиусе до 200, в комле - до 700 миллиметров.

Образец линии изготовлен Вологодским опытным заводом, установлен в лесопильном цехе Смышского деревообрабатывающего комбината ПО "Горнадра". Линия прошла производственные и приемочные испытания и эксплуатироваться уже начала.

Методом сварки

Как сейчас соединяют концы полипропиленовых лент на производстве? Просто нагревают концы клеем или теплом, но указанным способом трения. Первый способ

В приведенной структуре материальных объектов от атома до Вселенной и структуре соответствующих форм Разума каждый предшествующий меньший - естественная и неотъемлемая часть последующего большего. Каждый меньший живет в составе и по законам последующего - большего. Каждая часть, если она физиологически и психически здорова, не разрушает целое, не наносит ущерба себе.

Витой структуре гармония части и целого может нарушиться из-за болезней. Так, например, в результате травмы - психической, химической, механической - часть живых клеток любого из Организмов может переродиться, изменить свои правильные свойства, в конце концов разрушить Организм более высокой ступени, в котором эти клетки живут.

- На какие факты из истории Земли опирается эта гипотеза?

- Одна из подобных катастроф случилась и с Планетой Земля 65 миллионов лет назад в конце мелового - начале третичного периода. В отложениях того периода в неожиданно больших количествах содержится две аминокислоты, которые практически неизвестны в Земной Природе, но в больших количествах обнаруживались в метеоритах. Это свидетельствует о столкновении Планеты Земля с каким-то внегалактическим объектом. Удар вызвал заболевание Планеты - погибло около половины всех видов организмов, включая динозавров. (Есть и другие гипотезы о причине болезни Планеты. Но мы рассмотрим приведенную). Часть живых клеток организма Планеты - приматы - переродилась и дала начало роду человекообразных.

- Выходит, что человек - больная живая

целостности живого. Что есть целое, живая клетка, человек, Планеты, Солнечная система? Потребуется изучить и объективно отразить в знаниях людей "анатомию, физиологию и психологию" организма Планеты, сформулировать такие основы общественных отношений, которые обеспечат развитие человечества по безошибочным критериям гармонии части с целым. Наука призвана дать рекомендации о новом устройстве человеческого сообщества - без государств, с единым языком и другими новыми отношениями.

В нынешнем самоистреблении людей на почве социальных, национальных, межгосударственных разногласий виновны не только плохие политики, но и вся геотехнологическая деятельность человеческих обществ. Планета вводит в подсознание политиков "приказ" на самоуничтожение. А люди, будучи, биороботами, послушно и неотвратимо исполняют волю Планеты, волю подсознания.

- Выходит, что политики в данном случае - лишь организаторы исполнения поступившего "приказа" Планеты?

- Выражаясь по-простому - это так. Политики не знают о своем предназначении. Каждый из них в отдельности работает "на счастье своего народа". А все вместе взятые помогают Планете очиститься от людей - разрушителей Организма Земли...

- Какой же второй шаг?

- Науке предстоит определить подчиненность в законах развития, логиках и языках общения на всех уровнях жизни Природы. Для этого следует неустанно отбирать, обучать и воспитывать наиболее одаренных людей для реализации ими новых идей о развитии и прогрессе человечества.

связанным в ее логику и язык?

- Все виды естественно идущих в ее организме превращений энергии и движения вещества и информации. В литосфере - смягчать, демпфировать, делать безопасными извержения вулканов, землетрясения, оползни, подъем и опускание суши, изменение температуры. В гидросфере и атмосфере - ослаблять катастрофические формы движения воды и воздуха: ураганы, гигантские волны, засуху, мороз, жару, град и туманы. В биосфере - ускорять, замедлять и останавливать все биологические процессы, изменять урожайность и продуктивность любых организмов, в том числе злаков, лесов и т.д.

- А что геопсихология рекомендует политикам - человеческому обществу?

- В группах людей, выделенных по любому признаку, формировать спокойствие и доброжелательность, предотвращать бунты, войны и революции. В производственной деятельности людей каждый шаг человека должен соответствовать принципу: "Не навреди Природе!" Наука призвана научить выживанию путем выбора удобных Планете факторов, абсолютно и относительно чистых технологий...

Все познанное нами свидетельствует о том, что возможен иной, принципиально отличный путь научно-производственной деятельности человечества - путь естественных технологий. И человечество пойдет именно по этому пути. Пойдет, потеряв ту свою часть, которая не способна к исцелению.

Интервью взял В. ПАРФЕНОВ.

Наличие обслуживает один оператор). Напоминать производственным, что на новой линии можно распилить бревна диаметром в вершине до 200, в комле - до 700 миллиметров.

Образец линии изготовлен Вологодским опытным заводом, установлен в лесопильном цехе Смышского деревообрабатывающего комбината ПО "Ровнодрев". Линия прошла производственные и приемочные испытания и эксплуатируется успешно.

Методом сварки

Как сейчас соединяют концы полипропиленовых лент на производстве? Просто: нагревательным клином или теплом, получаемым способом трения. Первый способ (сварка клином) имеет существенные недостатки: в окружающую среду выделяются летучие вещества в виде органических кислот, формальдегид, ацетальдегид, окиси углерода.

Сварка трением этих недостатков не имеет, но она сложна в конструкционном плане.

Ученые УкрНИИМОДа предложили соединение полипропиленовых лент методом точечной сварки. Этот способ не имеет указанных недостатков.

А. ШУМОВ.

БЕЗ ШАМПАНСКОГО ЛАЙНЕР НЕ ВЗЛЕТИТ

Косинская бумажная фабрика - одно из старейших предприятий ЦБП, более двадцати лет специализирующееся на выпуске фильтровальных материалов для пищевой, автотракторной, авиационной, медицинской промышленности. Без бумажных и картонных фильтров, изготовленных на этой фабрике, не сделать игристого шампанского, не сварить пенного пива, не получить осветленных соков для детского питания. Без них не тронется с места ни один трактор, не взлетит в небо авиа-

связей с Братским ЛПК, Байкальским ЦБК, заводом "Питкяранта" и другими предприятиями, поставляющими нам сырье, практически прекратился выпуск всех фильтрующих материалов, - говорит генеральный директор Косинской фабрики Анатолий Леонидович Спиридонов.

Обеспокоенный не на шутку сложившейся экономической ситуацией, Анатолий Леонидович ударил в набат с одной надеждой - тревожный глас будет услышан и в правительстве России.

В. САФРОНОВ.



Мамины помощники.

Фото А. АНУФРИЕНКО.

из-за разрыва экономических

ЛЕСНАЯ ГАЗЕТА

Издание для работников лесных отраслей и массового читателя

Газета основана 17 октября 1926 года • Четверг, 28 мая 1992 г. • №61 (8582) • Цена по подписке 10 коп. В розницу свободная цена

**читайте
в номере**

"Коммерсан-
ты" из Кестень-
ги

2 стр.

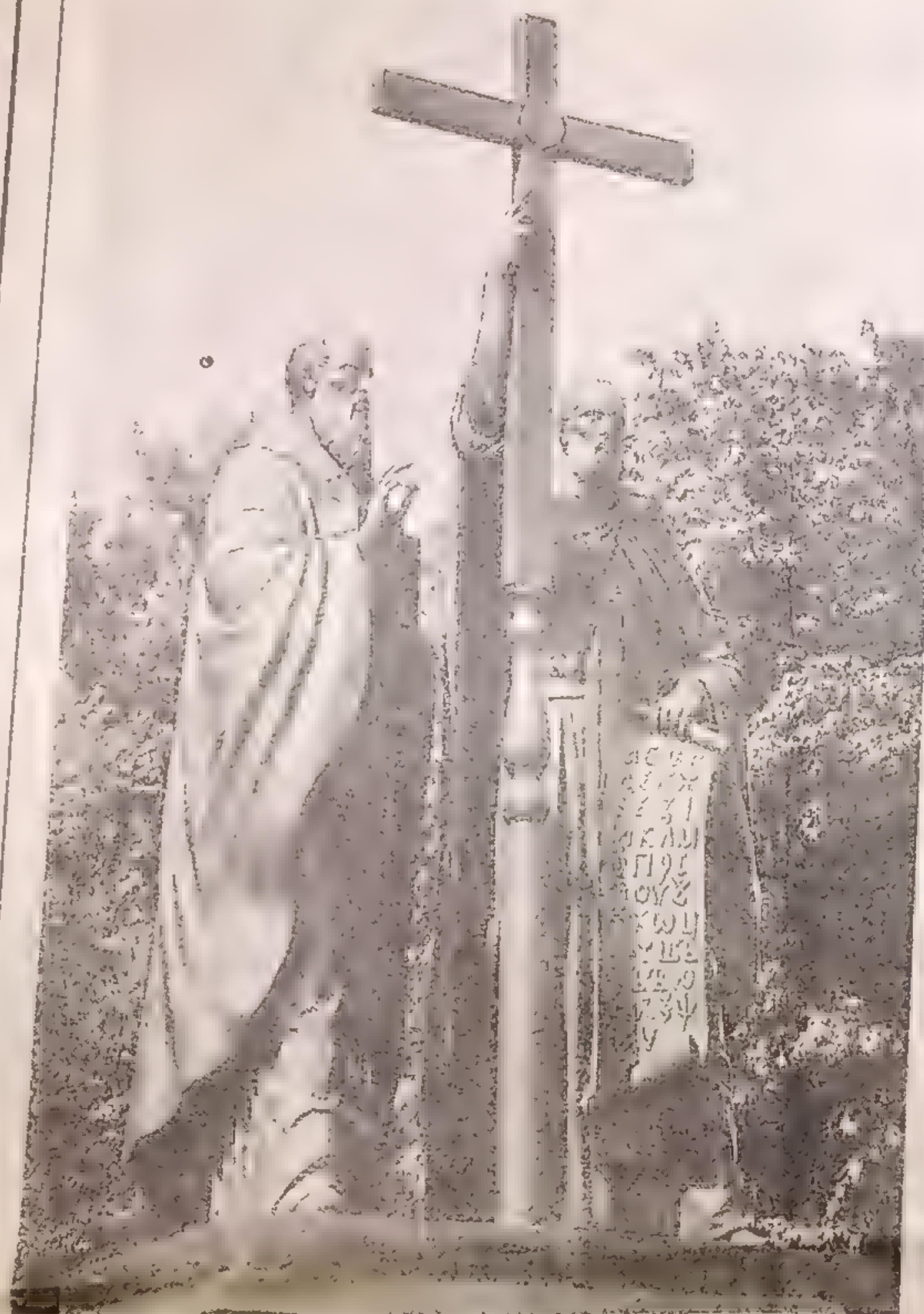
• Лес и собственность
Хозяева

нужны разные
3 стр.

• Экономика и
экология;
неожиданный ракурс

Можно ли
жить
в гармонии
с природой?

4 стр.



ПРАЗДНИК СЛАВЯНСКОЙ ПИСЬМЕННОСТИ

В солнечное воскресенье коло-
кольный звон из Московского Крем-
ля возвестил об открытии праздника
славянской письменности и культу-
ры.

Светом добра и жизни во славу сла-
вян горит Неугасимая лампада, кото-
рую принял Патриарх Московский и
Всея Руси Алексий II, отслуживший в
Успенском патриаршем соборе ли-
тургию.

Земля славянская, помни! Велика и
могуча твоя культура, нестигаемы в
веках твои народы! Величава поступь
традиционного праздника, прохо-
дившего до этого в Мурманске и Во-
логде, Новгороде и Минске, Киеве и
Смоленске. Теперь – Москва. И осо-
бую торжественность дням придает
предстоящий юбилей – 600-летие со
дня преставления преподобного
Сергия Радонежского – великого
просветителя и религиозного деяте-
ля Руси.

(Материал о празднике читайте на
стр. 5).

ТОЧКА ЗРЕНИЯ

КЛЮЧЕВОЙ СОЮЗНИК

Странно, но факт: краткие теле-
репортажи – почти все, чем рос-
сийские средства массовой ин-
формации немедленно откликну-
лись на подписание в понедель-
ник Договора о дружбе, сотруд-
ничестве и взаимной помощи
между Российской Федерацией и
Республикой Казахстан. А ведь
событие явно неординарное. И
не только потому, что это первый
документ такого рода внутри Со-
дружества. Его основные поло-
жения: обязательства иметь об-
щее военно-стратегическое и
экономическое пространство, ко-
ординировать хозяйственные ре-
формы, теснейшим образом со-
трудничать во всех жизненно
важных сферах означают появле-
ние в СНГ интеграционной тен-
денции. До сих пор же казалось:
развиваются и становятся почти
непреодолимыми центробежные
процессы. Пожалуй, только не-
давний "договор шести" о кол-
лективной безопасности не-
сколько скрашивал это впечатле-
ние.

Не следует забывать и о том, что
представляют собой договарива-
ющиеся стороны: две, если не
считать Украины, самые крупные
и, бесспорно, самые богатые при-
родными ресурсами, а значит,
при нынешнем положении и са-
мые кредитоспособные, самые
привлекательные для иностран-
ных инвесторов республики быв-
шего СССР. Уже одна заключен-
ная во время недавнего пребыва-
ния Президента Нурсултана На-
зарбаева в США многомиллиард-
ная сделка...

ГОРЯТ ЛЕСА БУРЯТИИ

Можно ли
жить
в гармонии
с природой?
4 стр.

Профдвижение
Забастовку
сорвали...
рабочие
5 стр.

Мой дом
Мое подворье
7 стр.



дней до этого в Мурманске и Вологде, Новгороде и Минске, Кисе и Смоленске. Теперь – Москва. И особую торжественность дням придает предстоящий юбилей – 600-летие со дня преставления преподобного Сергия Радонежского – великого просветителя и религиозного деятеля Руси.

(Материал о празднике читайте на стр. 5).

ГОРЯТ ЛЕСА БУРЯТИИ

Около суток продолжалась борьба воздушных пожарных с огнем в лесном массиве, находящемся в нескольких километрах от столицы Бурятии. Очаг локализован. Ущерб исчисляется несколькими десятками тысяч рублей. Такова цена небрежности – незатушенного костра, разведенного горе-туристами. Борьба с пожарами в Бурятии стала проблемой номер один. Такой вывод сделали пожарные на основе статистических данных. С установлением сухой погоды

ежедневно в республике регистрируется двадцать-тридцать лесных пожаров. Между тем ртутный столбик термометра продолжает подниматься, а вместе с ним и возрастает опасность возгорания. У пожарных и лесной охраны не хватает ни средств, ни сил на осуществление защитных и профилактических мероприятий. Огонь по-прежнему уничтожает десятки гектаров ценной древесины.

(ИТАР-ТАСС).

НА БЫВШЕЙ СВАЛКЕ

Старожилы помнят, какую рану нанесли бору строители птицефабрики, соорудив в одночасье огромный карьер. А потом эта рана загноилась еще и поселковой свалкой.

О том, сколько времени и нервов понадобилось, чтобы закрыть ее, защитники природы из скромности умалчивают. Главное – карьер рекультивировали, а работники лесхоза "Шушенский бор" вот уже четвертую весну облагораживают свалку из всех сил.

В минувшее воскресенье они завершили благоустройство. В этот день было посажено свыше 1000 саженцев семилетней сосны.

– Наш коллектив, – рассказывает директор лесхоза Е. Толмачев, – трудился по старинке, безвозмездно. И теперь на площади три гектара зашумит молодой лес. Плохо ли?

МЫ ТЕПЕРЬ ТАКИЕ ВАЖНЫЕ

В декабре прошлого года был принят закон Российской Федерации "Об охране окружающей среды". А недавно российское правительство выделило биосферные заповедники (к ним относится и наш Саяно-Шушенский) из общего количества в силу их первостепенной важности. На российском уровне утверждено и новое положение о биосферных заповедниках. Ранее же их ведущее значение признавалось только международной организацией ЮНЕСКО.

Т. ЦАТУРОВА.

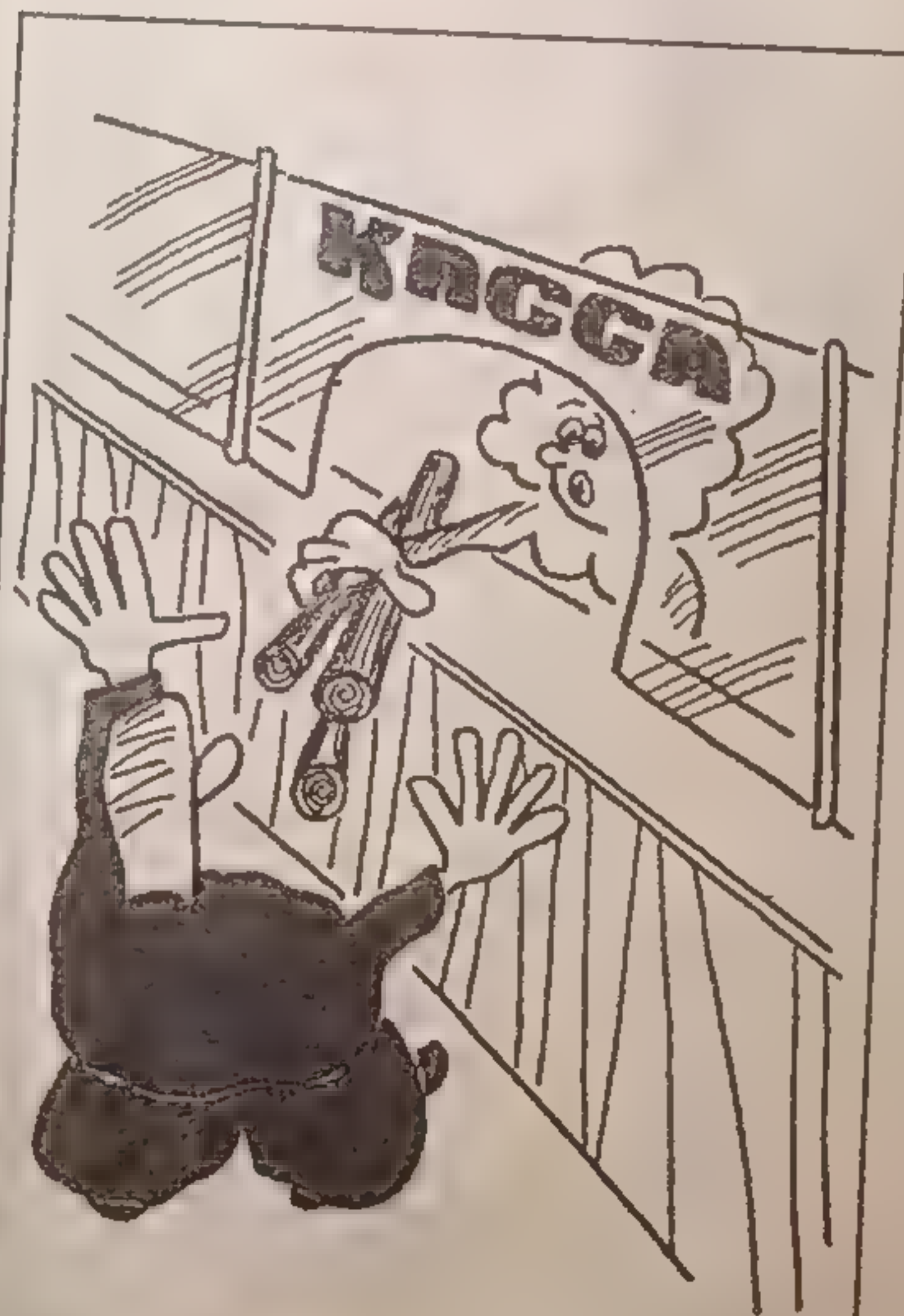


Рисунок С. КОНДРАТЬЕВА.

давний "договор шести" о коллективной безопасности несколько скрашивал это впечатление.

Не следует забывать и о том, что представляют собой договаривающиеся стороны: две, если не считать Украины, самые крупные и, бесспорно, самые богатые природными ресурсами, а значит, при нынешнем положении и самые кредитоспособные, самые привлекательные для иностранных инвесторов республики бывшего СССР. Уже одна заключенная во время недавнего пребывания Президента Нурсултана Назарбаева в США многомиллиардная сделка с нефтяной корпорацией "Шеврон ойл" показывает масштабы этих богатств.

Россия и Казахстан имеют, как говорится, взаимодополняющие экономики: на одной стороне, к примеру, лес, развитое машиностроение, на другой – цветные металлы, уголь. Через границу перетекают потоки электроэнергии, измеряемые миллиардами киловатт-часов.

Это две страны, наиболее последовательно, если говорить о Содружестве, продвигающиеся сейчас по пути к рыночной экономике, притом охотно использующие зарубежный опыт. Однако не копирующие его слепо, но стремящиеся применять каждая сообразно своим национальным особенностям. Ельцин с Гайдаром, видимо, больше тяготеют к монетаристским экспериментам англо-американского типа, Назарбаев с Терещенко (казахский премьер), как утверждают, внимательно вглядываются в происходящее в Китае.

Другое мощное связующее – этнический фактор: в многонациональном Казахстане 35 процентов населения, около 6 миллионов человек, – русские, казахов (причем частично обрусевших) всего на миллион больше.

И я бы сказал: Алма-Ата являет сегодня пример наиболее разумной, умеренной даже и по сравнению с Москвой национальной политики. Здесь почти не было серьезных конфликтов на этой почве и, как неоднократно утверждал Назарбаев, не будет, если только зловредные семена не занесут извне.

Очень ценный союзник для России.

Валерий БЕГИШЕВ,
обозреватель.

На съезде надеяться...

Во вторник 29 июня в Колонном зале в Москве состоялся II съезд Аграрного союза России. Уже накануне можно было предположить, что экстренность его созыва в разгар лета обусловлена неординарными обстоятельствами. Не остался съезд без внимания и со стороны президента РФ Б. Ельцина.

Картина состояния сельского хозяйства, представленная в докладе и выступлениях, весьма и весьма безрадостная, а ситуация, складывающаяся в преддверии кампании по заготовке кормов и уборке урожая, мало сказать тревожная.

Были обсуждены и приняты предложения о конкретных путях и мерах проведения аграрной реформы в интересах села и населения страны в целом.

Эту краткую информацию мы даем здесь потому что многие наши читатели кроме газеты «Дачники» других не выписывают (по причине дороговизны). Уверены, что наша аудитория с пониманием отнесется к реформаторским идеям Аграрного союза России, так как они проникнуты заботой о тружениках села, развития отрасли как таковой, производстве продуктов питания и сырья для промышленности. Наладится это производство — станет легче и дачникам. Не надо будет кривиться над зарастающими грядками нашим бабушкам, заслужившим благополучия всей своей предыдущей жизнью. Молодые пенсионерки вместо того, чтобы торговать цветочками, смогут больше время уделить себе лично и новому поколению. Интеллигенция займется своим делом, а не перелопачиванием земли, чтобы вырастить 1—2 мешка картошки на грядке непригодных для этого земель. Снимется или не снимется с бедности и миру — это зависит от государства и посредства интеллигенции на этой

№ 28

ВАШ ДОМ, САД И ОГОРОД

(124)



Июль 1993 г.

Еженедельная Массовая Газета

ЦЕНА: договорная

Издается с декабря 1990 года.

Индекс 50028

Дары лесной опушки

Не бойтесь — не обожжетесь

Я это делаю по-своему, не читая никаких рецептов, а просто, быстро и полезно. Собираю на своем огороде все, что растет съедобного, начиная с ранней весны и кончая самой поздней осенью, пока все не за несет снегом.

Собираю крапиву, лист подорожника, лист одуванчика, лук зеленый, чеснок зеленый, эстрагон, петрушку, укроп, сельдерей, лист салата, все это тщательно промываю (крапиву надо мыть горячей водой), крошу и делаю салат. Можно добавить и репчатого лука, огурец, старую кислую капусту, натереть морковку. Заправить также можно чем угодно: подсолнечным маслом, майонезом, сметаной. Такой салат можно готовить только из одной крапивы или из любой другой съедобной

зелени. Здесь не надо ломать голову над пропорциями.

Я крапиву крошу везде: в суп, яичницу, картошку, даже на бутерброд с маслом. Не бойтесь, она после горячей воды не жжется, а и обожжетесь — не беда, а польза. В такие салаты я добавляю зелень моркови, свеклы, щавеля, редиски. А листья салата и щавеля хорошо идут на бутерброды или просто с белым хлебом (можно и без масла).

Щи я варю так: вареную картошку покрошить, добавить крапиву, запустить в воду и дать покипеть одну минуту. Можно добавить приправы, какие есть, и масло. Перед подачей на стол хорошо бы в тарелку покрошить яйцо.

Е. ПЕЛИПЕНКО.
г. Ярославль.

В лабиринте книг

Во Всероссийском выставочном центре состоялась ежегодная выставка «Читая Россия».

Среди книг на сельскохозяйственную тематику хотелось бы отметить издания, содержащие массу сведений, полезных садоводам и огородникам в их практической работе.

Е. И. Ярославцев, «Малина». ВО Агропромиздат, 1991 г., 2-е издание.

В альбоме рассказано об особенностях роста и плодоношения малины, показано как подготовить саженцы к посадке и правильно посадить их. Даны приемы ухода, омоложения куста, защиты от неблагоприятных погодных условий, представлены новые сорта малины и препараты для борьбы с вредителями и болезнями.

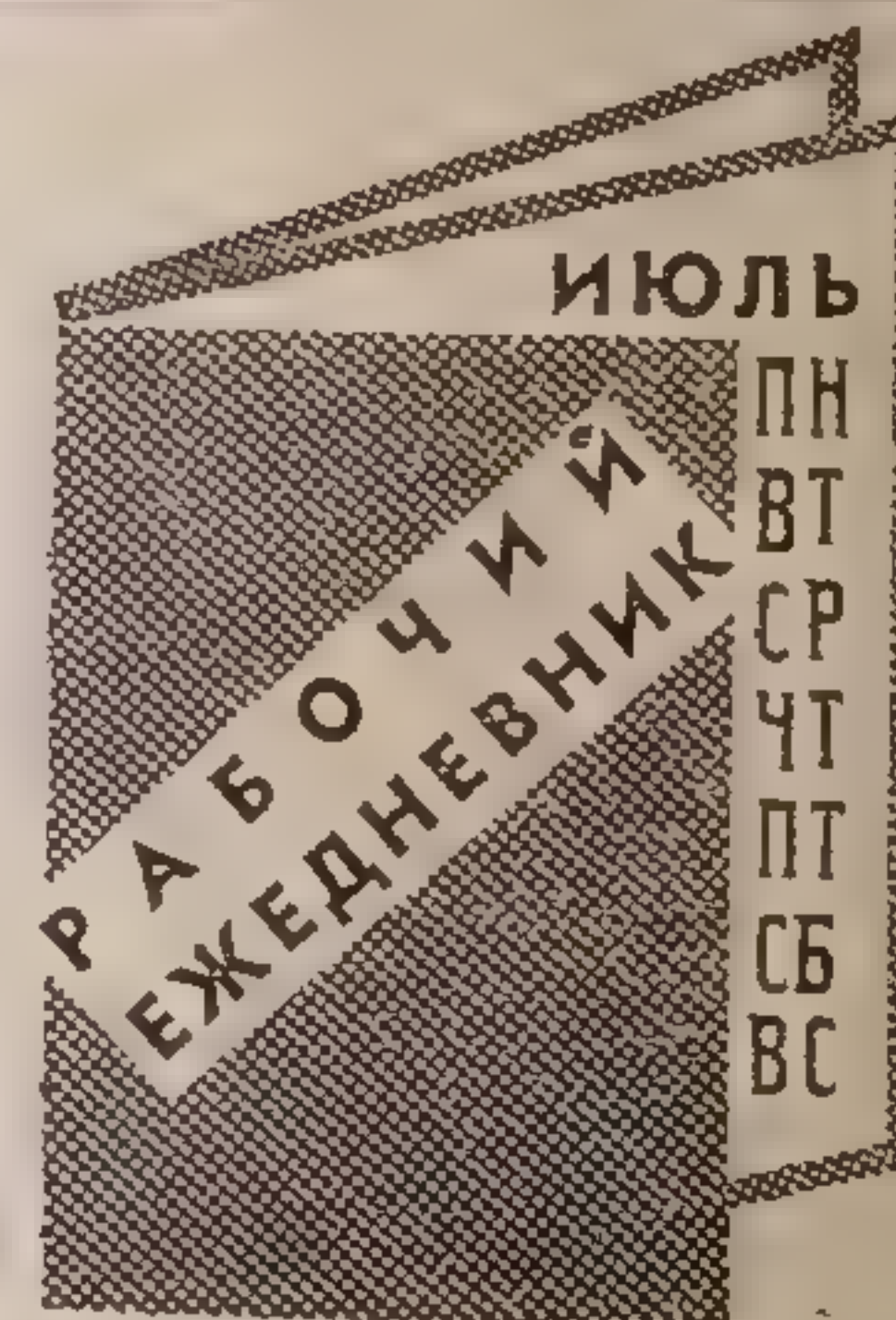
А. М. Гусев, «Фруктовые овощные культуры», 1922 г. Эта брошюра первая из серии брошюр, в которых будет рассказано о возможностях получения урожая овощных культур в домашних условиях. Данная брошюра поможет овощеводам-любителям правильно оборудовать жилые помещения, выбрать методы и способы выращивания овощей, поможет разобраться в семеноводстве.

В разделе «Виды удобрений и особенности их применения в комнатной культуре» приведены характеристика основных видов микроудобрений, схема совместности удобрений, способы визуального определения нарушений минерального питания, дана характеристика органических удобрений (навоз, птичий помет, торф, компосты).

г. Москва,

М. КУЗНЕЦОВА.

ПРЕДЛАГАЮТ
ОБСУЖДАЮТ
СОВЕТУЮТ
ПРОДАЮТ
КОУПАЮТ



В ОГОРОДЕ

* С середины июля на теплых участках первого срока посева (посадки) открытого грунта начинается сбор зеленцов огурца. В это время растениям особенно нужны регулярные поливы (в жаркие дни ежедневно или через день и еженедельные подкормки, которые следует совмещать с поливом).

* Нужно помнить, что в конце июля — начале августа на растениях огурца появляется мухлястая роса в виде белого налета плесени сначала на верхней стороне листа, а затем и на нижней. Это грибка и споры гриба. При сильном

картошки на нивах непригодных участках. Снимется или сведется к минимуму главная угроза стабильности и миру — проблема захвата и передела земли, распрей именно на этой почве

На съезде сообщено, что сейчас в стране насчитывается семей садоводов 14 млн. огородников 13,5 млн., крестьянских приусадебных хозяйств 15 млн., т. е. тех, на кого рассчитана газета — 42,5 млн. Они обрабатывают 17 млн. гектаров и все это никто не собрался сбрасывать со счетов. Наоборот, находит четкое отражение в перспективной деятельности агропромышленного комплекса, например в вопросе обеспечения садоводов и огородников посадочным и семенным материалом, молодняком птиц и животных. Порядок, который должен быть восстановлен в племенном и семенном деле, позволит дачникам выращивать наиболее продуктивные, здоровые приспособленные к местным условиям сорта растений и породы животных, избавив от необходимости пользоваться услугами сомнительных источников.

Е. ЯРОСЛАВЦЕВ

г. Москва

Можно добавить и репчатый лук, огурцы, салат. Также можно чем-нибудь подсолить, например, мажущим, суханой. Такой салат можно готовить только из овощей, которые не имеют запаха.

Или я ворю так: нарежьте картошку, покрошите, добавьте крапиво, запарьте в воду и дайте постоять. Приправы, какие есть, и масло. Перед подачей на стол хорошо бы в тарелку покрошить яйцо.

Е. ПЕЛИПЕНКО,
г. Ярославль.

тремя правильно оборудовать жилище помещения, выбрать методы и способы выращивания овощей, поможет разобраться и семеноводство.

В разделе «Виды удобрений и особенности их применения» характеристика основных видов микроудобрений, схема совместности удобрений, способы визуального определения нарушений минерального питания, дана характеристика органических удобрений (навоз, птичий помет, торф, компосты).

М. КУЗНЕЦОВА.

грунта начинается сбор зеленцов огурца. В это время растениям особенно нужны регулярные поливы (в жаркие дни ежедневно или через день и в прохладные — реже).

* Нужно помнить, что в конце июля — начале августа на растениях огурца появляется мучнистая роса в виде белого налета плесени сначала на верхней стороне листа, а затем и на нижней. Это грибка и споры гриба. При сильном поражении листья засыхают и растения погибают.

* Из народных средств для предупреждения мучнистой росы можно применить опрыскивание настоем перепревшего сена или свежего коровяка. Для этого ведро на треть заполнить сеном или коровяком, долить доверху водой, перемешивают и оставляют на трое суток. Затем настой процеживают и разбавляют водой (1:3). Опрыскивают растения таким раствором еженедельно вечером до окончания плодоношения.

* В уходе за помидорами главное — ускорить созревание завязей и уберечь их от загнивания. Для этого продолжают удалять появляющиеся пасынки, прищипывать верхушки всех плодоносящих побегов и удалять цветковые кисти, на которых плоды все равно сформироваться не успеют, но значительно задержат вызревание их на перьях кистях. Особенно важна прищипка высокорослых сортов, плоды которых предназначены на семена.

* У помидоров низкорослых сортов для ускорения созревания плодов наряду с прищипкой верхушек обрезают сухие желтые листья, а кисти с плодами выворачивают к солнцу, укладывая их на стебли или подставляя под них доски, чтобы плоды не лежали на грунте и не портились.

* Особое внимание уделяют окучиванию капусты (особенно поздней). Если нет обильного полива (или дождя), окучивание заменяют небольшим подокучиванием, что препятствует иссушению почвы и обеспечивает лучшие условия для образования дополнительных корней.

Я. ПАНТИЛЕВ,
доктор с. х. наук,
профессор.

г. Москва

Автополив смородины

На подписку

Хочу поделиться опытом выращивания черной смородины на автополиве. Одно-, двухлетние саженцы высаживаю по три куста в заранее подготовленные посадочные ямы. Под каждым кустом, ближе к корневой системе за-

ные от посторонних примесей. На рисунке обозначены: 2 — подставка высотой 15—30 см, 4 — трубки с раструбом.

Кусты, выращенные на автополиве выгодно отличаются от выращенных обычным способом.

В случае засорения трубок поливочного устройства их слегка продувают при помощи велосипедного насоса. При появлении под толем (руберондом) муравьев, места скопления их засыпаю обильно золой.

Данным способом можно поливать и другие культуры. Так, при выращивании сливы температура поливочной воды должна быть не менее 35—40° С.

г. Москва.

Н. КИСЕЛЕВ.

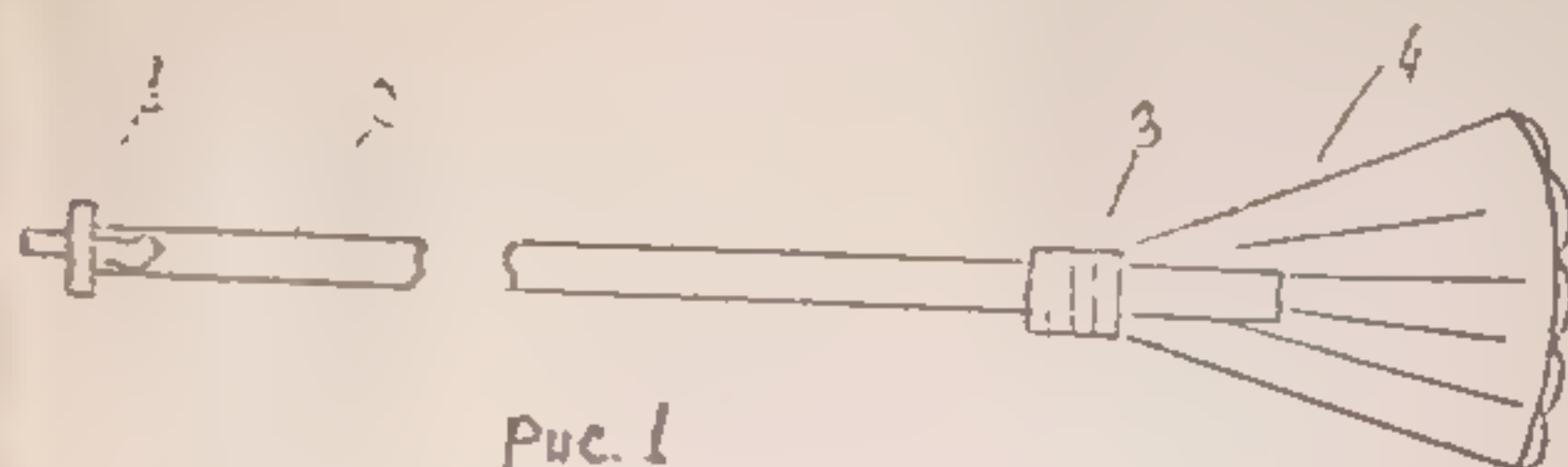


Рис. 1

капываю поливочное устройство (рис. 1). Оно состоит из трубки 2 (резиновая, полихлорвиниловая, металлическая с внутренним диаметром 3 — 12 мм), на конец которой укреплен поролон 4, намотанный в виде раструба. На рисунке также обозначены: 1 — шпатель, 3 — бандаж из мягкой проволоки.

Вторые концы трубок подведены к емкости 1 (ведро, бак, банка и т. п.) объемом 10—15 л (рис. 1а).

Для уменьшения испарения под куст на землю кладут фольгу 3 (руберонд). Поливая черную смородину раз в неделю обычной водой или вношу жидкие удобрения, отфильтрован-

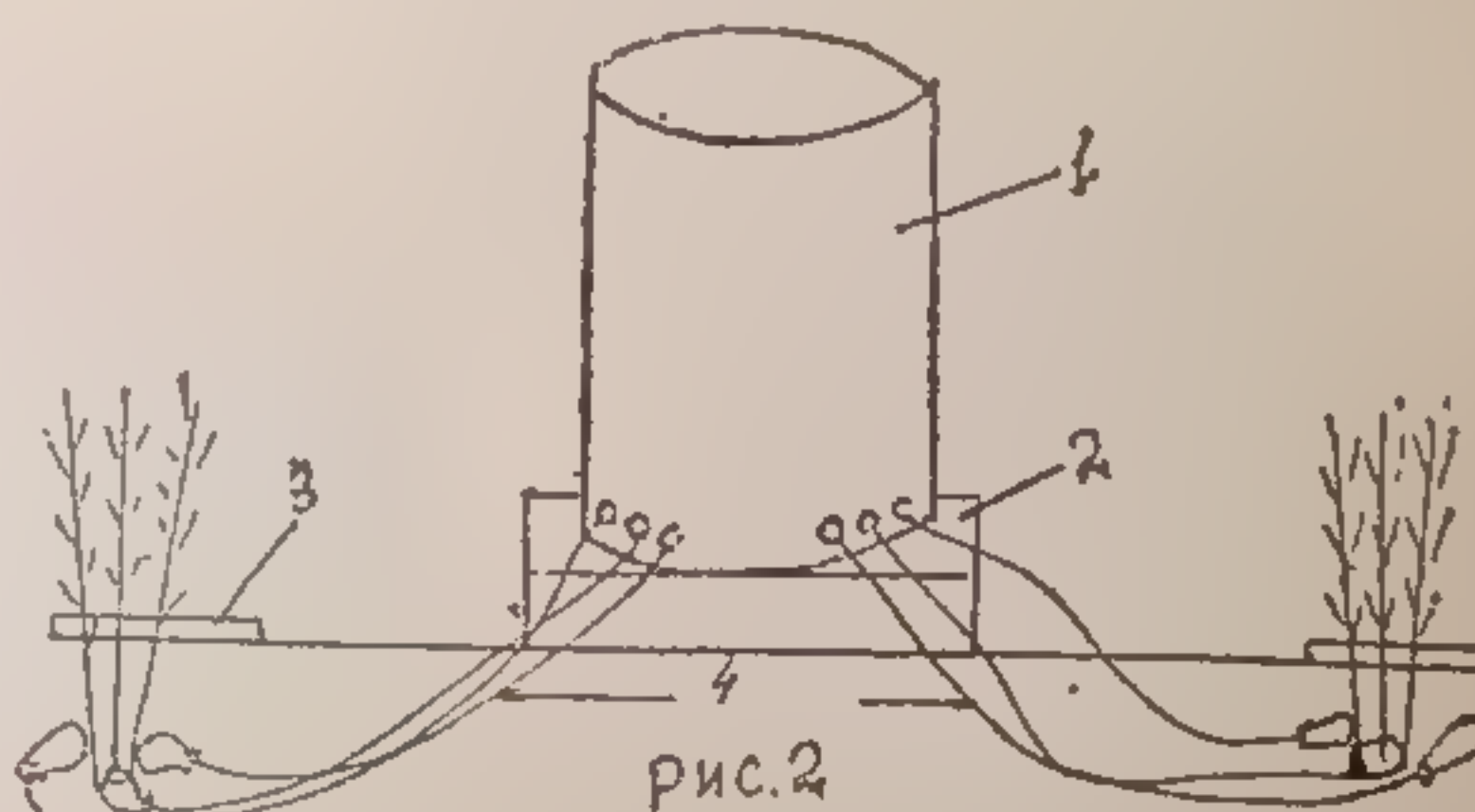


Рис. 2

Юридическая консультация

Я работаю комедантом в садоводческом товариществе. Мне выделен садовый участок, но членом товарищества я не являюсь. Имею ли я право приватизировать этот участок?

В. МОИСЕЕВ

г. Москва.

Да. Такое право Вы имеете на основании статей 7 и 66 Земельного Кодекса РСФСР и статей 10 и 12 Закона РСФСР

«О собственности в РСФСР». Для этого Вам необходимо в индивидуальном порядке подать заявление на имя главы администрации той территории, где находится садоводческое товарищество. В заявлении укажите, что участок в собственности Вы просите именно для «индивидуального садоводства». Статья 66 ЗК РСФСР допускает в отдельных случаях положительное решение по-

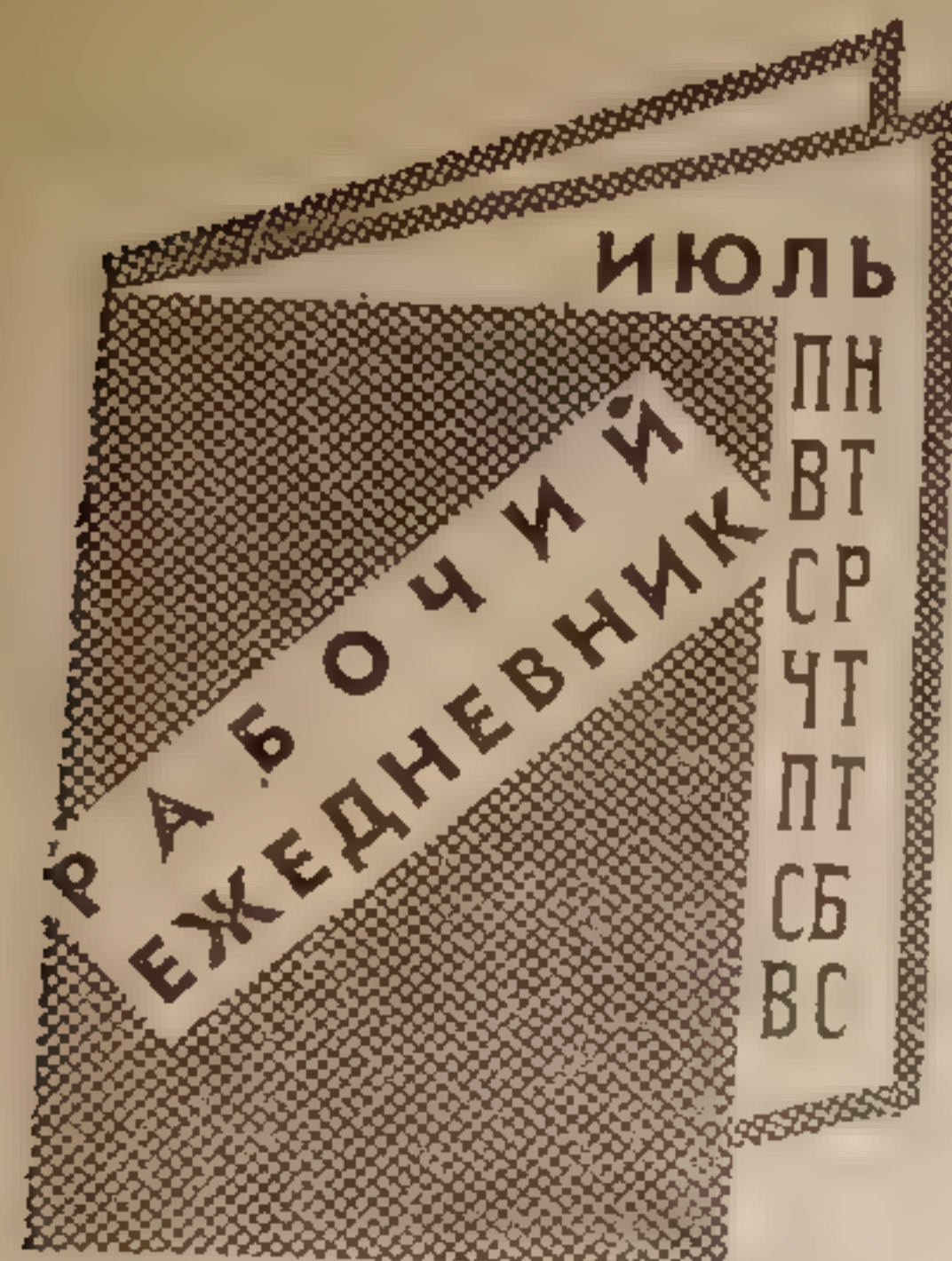
добных вопросов. А в члены товарищества теперь вступать совсем не обязательно. Это Ваше личное дело — ведь садоводческое товарищество согласно устава — добровольная, а не принудительная организация.

О. АФАНАСЬЕВ,
Президент Межрегиональной садоводческой ассоциации
«Садовод и закон».





Конкурс — «На подписку»



ПАЛИСАДНИК

Июль у цветоводов главный месяц лета. Море цветущих растений. Много жарких дней с избытком света и тепла.

Продолжается уход за цветущими растениями и уже отцветшими, заключающийся в рыхлении и прополке почвы, поливе, удалении сорняков, отцветших бутонов, увядших и больных листьев.

Рыхление почвы проводится на глубину 5—10 см, учитывая, что основная масса корней расположена в поверхностном (10—15 см) слое почвы.

Прищипывают верхушечные побеги (астра, бегония, клематис) для получения качественных семян.

В середине месяца подкармливают однолетники минеральными удобрениями из расчета на 1 м²: 25—30 г аммиачной селитры, 50—60 г суперфосфата и около 20 г калийного удобрения.

Проводят сбор семян у отцветших растений — агератум, виола, анютины глазки и др.

Заключается выкопка луковичных крокусов, тюльпанов, нарциссов, гиацинтов.

Лучше не долить...

Вы просите поделиться опытом своим или написать об опыте соседа. Эта задумка хорошая. Но в настоящее время многие садоводы не хотят делиться своим опытом, даже соседу не подскажут, что, как делать в саду. Они довольны тем, что у них все хорошо растет, а у соседей плохо.

Мое мнение: грош цена таким соседям. Я забросил всю художественную литературу и взялся за книги по садоводству. Хотя родился и рос в деревне, но, оказывается, не все знал. Поэтому все свои пробелы по садоводству черпаю из книг и своих опытов.

Считаю, что достиг многого.

1. Научился выращивать картошку.
2. Получаю свои семена всех культур, которые растут в саду.
3. Научился прививать деревья.
4. Умею правильно ухаживать за растениями.

Считаю, что уход — это основное. Большинство садоводов не знает, как ухаживать за растениями. Поливают их только тогда, когда по трубам подают воду. Вот садовод стоит и орошает весь участок из шланга. Он считает, что хорошо это делает. Ведь некоторые садоводы не знают, что поливать растения нужно теплой водой и давать лишь определенную норму. По принципу маслом кашу не испортишь в этом случае не получится. Лучше воды немножко не долить, чем перелить.

Из шланга идет очень холодная вода. Кроме того, трудно определить, сколько ты ее вылил в почву. Я поливаю посадки только теплой водой. Вода греется в баке 4 куб. м и в бочках по 200 л. Полив провожу из лейки (10 л.) а помидоры, перцы, баклажаны поливаю из ведра баночкой 0,75 л. Считаю, сколько литров воды вылил под куст. Увлажнение почвы из шланга — это не полив, а смачивание земли только сверху, потому что вода стекает туда, где низкое место.

Садоводу необходимо знать, какое растение и когда поливать, сколько воды вылить, когда рыхлить почву, делать прополку, подкормку, чем подкармливать и сколько класть удобрений на то же ведро воды. Все необходимые сведения можно найти в книгах.

Начиная с апреля, я составляю график полива растений в саду на месяц. В графике указываю, какого числа производить полив овощей, рыхление с прополкой и подкормку. На каждый месяц свой график. Так поступаю уже 2 года. Это облегчает труд и находится время не только поработать, но и отдохнуть в саду. Согласно графику, кроме меня, полив может сделать жена, дочь. Посмотришь на график и сразу видно, что нужно делать в саду. Многим садоводам показывал свой график, и они составили такой же себе и пользовались им. Его можно составить исходя из того, когда мы можем быть в саду: ежедневно, через два и т. д. Это уж нужно посидеть и подумать.

В. БОБЕР,
садовод-любитель.

г. Челябинск.

Секрет черной малины

Мы привыкли видеть малину с красными и желтыми ягодами, а есть еще малина черноплодная — кумберленд. Соцветия собраны в кисточки, при цветении выглядят красиво.

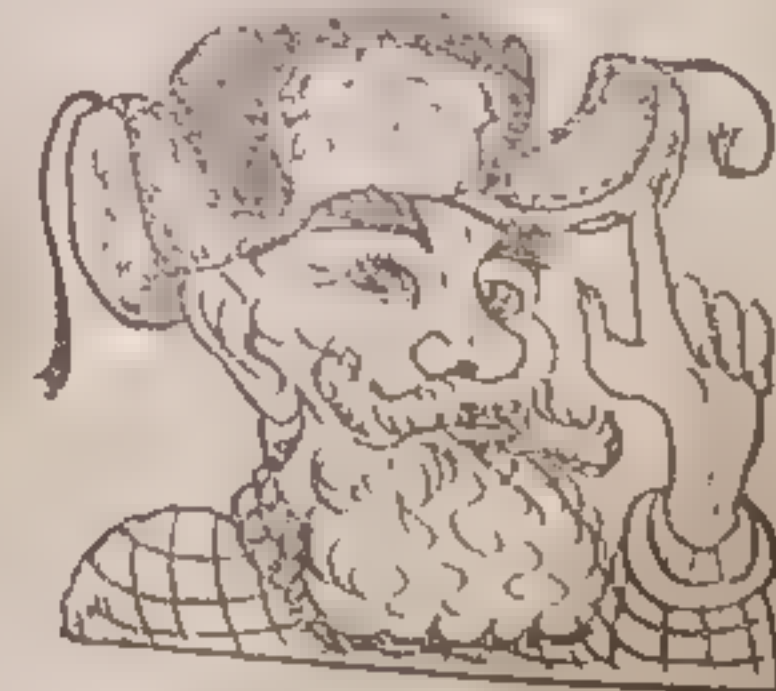
Плоды долго хранятся в свежем виде, их можно добавлять в варенье с другими ягодами, которое получит приятный вид, другой вкус и аромат. Куст черной малины очень декоративен. Ягоды созревают постепенно. У черной малины не образуются корневые отпрыски, поэтому размножают малину в основном укоренением верхушечных однолетних побегов. Для этого в августе побеги пригибают и укореняют, прищипывая в землю на глубину 10 см. Нужен полив 2—3 раза в неделю. К осени образуются корни и они уже готовы для пересадки на постоянное место.

По мне больше удается размножение малины семенами. Семена лучше сеять в начале марта, высевая в ящик или в баночку из-под иваса,

на глубину 1—2 см, расстоянием 4—5 см. Емкость с семенами нужно поставить в погреб на стратификацию на 1—2 месяца при температуре 1—5°C. С наступлением теплой погоды ящик или баночку нужно перенести в парник или в остекленную теплицу, через несколько дней появятся всходы. Уход обычный: полив, рыхление, подкормка и прополка сорняков. Когда сеянцы подрастут на высоту 10 см, можно пересадить в грунт, выкапывать нужно осторожно с комом земли. В лунку высаживаю на глубину 7—8 см, засыпаю землей, уплотняю и обильно поливаю, затем мульчирую.

Побеги за лето вырастают до 2—2,5 метров, делаю для них шпалеру. На зиму малину отвязываю, пригибаю. Не было случая, чтобы она замерзла. Вредителей у малины не наблюдалось.

А. КУЛЯПИНА
г. Асбест
Свердловской обл.



Советы бывалых

Г. Колесник из г. Конотопа Сумской области огородник с многолетним опытом. Его рекомендации начинающим выполнять просто, зато результат вас порадует.

Совет первый:

Для получения семян свеклы сахарной, столовой, кормовой нужно сажать проросший корнеплод. Предварительно хорошо его осмотреть, чтобы не было гнили, трещин; посадите его так, чтобы, когда появятся семенники он не мешал другим культурам и сам не был затенен более высокими ра-

на 1 м²: 25—30 г аммиачной селитры, 50—60 г суперфосфата и около 20 г калийного удобрения.

Проводят сбор семян у отцветших растений — агератум, фиолы, анютины глазки и др.

Заканчивается выкопка луковичек крокусов, тюльпанов, нарциссов, гиацинтов.

С середины месяца наступает благоприятный период для размножения роз черенками. В течение всего месяца проводят борьбу с болезнями и вредителями роз (мучнистая роса, черная пятнистость листьев, паутинный клещ). Дважды, через 10—12 дней, подкармливают розы настоями коровяка или куриного помета с добавлением 10 г аммиачной селитры, 15 г суперфосфата и 10 г сульфата калия, расходуя ведро раствора на 5 кустов.

В конце месяца подкармливают флоксы. Производят их стеблевое черенкование не одревесневшими частями побегов. В этот же период цветы опрыскивают против вредителей.

Пионы профилактически опрыскивают бордоской жидкостью или медно-мыльной эмульсией.

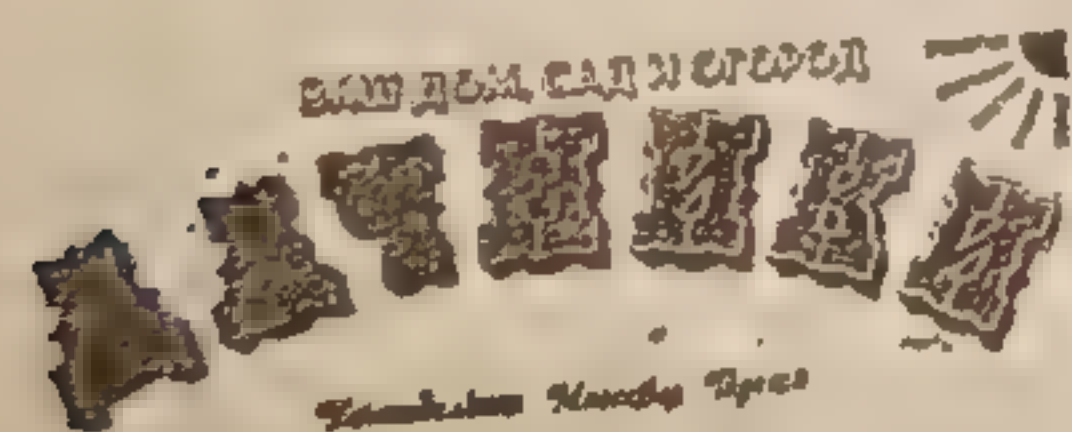
Под ранее посаженные лилии вносят фосфорнокислые удобрения. Георгины подкармливают гранулированным суперфосфатом. Июль — наилучшее время для посадки садового ириса.

Нужно обильно поливать гладиолусы через каждые 3—4 дня.

Приступают к заготовке садовой земли (дерновая, листовая, перегнойная, торфяная, компостная, огородная) для закрытого грунта и комнатных культур.

В конце месяца проводят второе перелопачивание компостной кучи.

И. СТАСОВ,
кандидат с.-х наук.
г. Москва.



стр. 2 № 28

в саду. Согласно графику, кроме меня, полив может сделать жена, дочь. Посмотришь на график и сразу видно, что нужно делать в саду. Многим садоводам показывала свой график, и они составили такой же себе и пользовались им. Его можно составить исходя из того, когда мы можем быть в саду: ежедневно, через день, через два и т. д. Это уж нужно постигнуть и подумать.

г. Челябинск.

В. БОБЕР,
садовод-любитель.

ЗЕМЛЯНИКА НА СОРНЯКАХ



На моем садовом участке очень плохая земля. Испытала разные способы выращивания земляники и в конечном итоге остановилась на грядах из сорняков.

Начинаю с подготовки почвы с осени. На грядах, где росла три года земляника, скашиваю листья земляники, перекапываю землю. При этом корни земляники не выкорчевываю, а оставляю в глубине грядки.

Весной сверху укладываю сорняки, сорванные при прополке грядок с другими культурами.

Сорняки укладываю равномерно, накрываю руберои-

дом и оставляю до конца июля. В конце июля рубероид снимаю, перекапываю землю, вношу органические удобрения непосредственно в посадочные лунки. Туда же сыплю минеральные удобрения, если они есть, заливаю лунки водой и высаживаю рассаду. Сверху грядки мульчирую разным материалом (куски рубероида, крупные опилки).

В последующие три года возделывания земляники, весной и осенью ежегодно обрываю усы и срываю сорняки, которых обычно очень мало.

Описанный выше опыт выращивания земляники весьма эффективен. Собираю высокий урожай. Ягода сухая и чистая, трудозатраты незначительные по сравнению с обычными способами.

При этом способе выращивания земляники перегной образуется на месте его использования (минуя специальные перегнойные ямы) и за весьма короткий срок.

В. СИНАВИНА,
г. Москва.

ЗУБАСТАЯ КРУЖКА

Очень трудно собирать ягоды крыжовника. Он колюч. В рукавицах весьма неудобно, малопродуктивно, а времени у нас всегда в обрез. Возьмите алюминиевую поллитровую кружку. Верхний ее край на половине окружности напротив ручки разрежьте ножницами так, чтобы получились зубья, как у пилы. Глубина выреза 2—2,5 см. Поднимите ветку и проведите аккуратно зазубринами по стороне, где висят ягоды. Они в момент окажутся в кружке.

г. Петрозаводск

М. СМЕРНОВА

Г. Колесник из г. Комотопы Сумской области огородник с многолетним опытом. Его рекомендации начинающим выполнять просто, зато результат вас порадует.

Совет первый:
Для получения семян свеклы с хвиром, ст. золой, кормовой мукой сделать проросший поросенок. Предварительно хорошо его осматривать, чтобы не было гнили, трещин; посадите его так, чтобы, когда дойдут семенники он не мешал другим культурам и сам не был затенен более высокими растениями. Семенники подвешивать к опорам, что позволяет собирать чистый и качественный семенной материал.

Совет второй:
Одним из лучших видов удобрения является древесный пепел — зола. Она дает благодатную пищу для роста всех видов растений. Я использую пепел не только, как удобрение, но и для борьбы с вредителями редиса, рассады капусты. Неоднократное опыление растений, пораженных листогрызущей блошкой, дает хороший результат. При этом растения получают дополнительную подкормку и лучше растут.

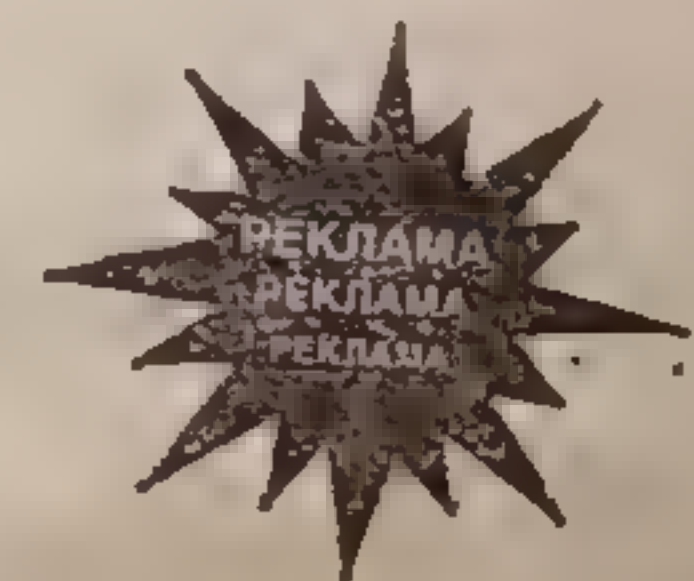
Совет третий:
По моим наблюдениям, опудривание огурцов пеплом, начиная со всходов, в какой-то мере помогает мне в борьбе с ложной мучнистой росой. Растения долго ею не поражались. Появились очаги заболевания после дождя, а после опыления локализовались. Вновь зазеленели плети, а завязавшиеся и не отмершие завязи во время вспышки заболевания начали свой рост. До середины сентября на наших грядках еще достаточно огурцов, а осенние огурцы еще вкуснее и ароматнее весенних.

Прошедшим летом на растениях появилось много тли. Я посыпал растения до восхода солнца пеплом, и огурцы очистились от тли.

Совет четвертый:
Приобретая дорогой посевной материал, мы каждый раз думаем о том, как из малого получить много. Я высеиваю рассаду помидоров в грунт по схеме 1 м х 80 см. Чтобы куст хорошо укоренился, под крону подсыпаю землю. После того как появятся первые хорошие пасынки, обрываю и ставлю их в банку с водой на прорастание. Корни появляются на 3-й день, на 6-й растения можно высаживать на постоянное место, предварительно опылив корни пеплом. Растение на первых порах нужно прикрыть банкой. Плоды появляются одновременно на материнском и на дочернем растениях, по форме и величине одинаковые.

В дальнейшем пасынки не обрываю, а прищипливаю к земле и окулирую. На этом месте появляются дополнительные корни, что помогает лучше развиваться растению.

По мере роста делаю прореживание, удаляю листья, затеняющие плоды, пасынки, которые уже не успеют принести помидоры. И все срезы посыпаю пеплом, во избежание попадания возбудителей разных заболеваний.



Во вторник вы сможете купить спецвыпуски №№ 1-й и 2-й газеты «Дачники» у входа в метро «Октябрьская» (кольцевая). Приглашаем распространителей.

Редакция.

Фирма «МИГ» выполняет услуги для населения и организаций. Бурение скважин и колодцев на воду с установкой оборудования и насоса (оборудование и материалы исполнителя) проводка воды в дом; бурение скважин под столбы, фундамент и другого назначения; изготовление и реализация ручных насосов, качалок для подъема воды из скважин с глубиной до 20 м.

Тел. 115-98-32; 115-98-81.



Интервью специалиста

Расцветают... в груши

Продолжение. Начало в № 27.

А лет пять назад довелось присутствовать на дегустации. В июле выставлены плоды нового урожая груши. Некрупные, изящной формы, исключительного вкуса. Было просто неудобно, но исчезли эти плоды со стола как по маговому волшебной палочки. Организаторам пришлось повторить угощение уже непосредственно в саду...

Теперь этот сорт имеется в моей коллекции. В этом году

прививки цвели, но заморозок погубил цвет, к счастью не весь. Оказывается у современных сортов появился целый ряд многозначных для культуры достоинств.

О них, о том, как вырастить устойчивое и невагодам дерево и полноценный урожай, как его убрать, сохранить и подать потребителю, ведем разговор с кандидатом сельскохозяйственных наук старшим научным сотрудником Всероссийского селекционно-технологического института садоводства и животноводства Ниной Владимировной Ефимовой.

— Чем же все-таки так обворожительна и привлекательна для нас груша?

По вкусовым качествам плоды груши относятся к числу наиболее десертных фруктов. Богатство вкуса дополня-

ется и высокой пищевой ценностью: недаром их издавна использовали в народной медицине. Сахара, кислоты, пектиновые, дубильные, ароматические и др. вещества плодов груши нормализуют обмен веществ в организме, улучшают пищеварение. Благодаря содержанию арбутина груша полезна для профилактики и лечения почек. 2—3 плода заменяют суточную норму отвара листьев, толокнянки или брусники. Минеральные вещества и низкое содержание натрия способствуют профилактике атеросклероза, гипертонии, отложения солей.

Диетические свойства груши сохраняются и в домашних заготовках.

— Вы имеете в виду тех прекрасных с шоколадным загаром южанок?

— Не только, даже сорта с посредственным вкусом, осо-



бенно кислые и терпкие, дают прекрасные компоты, соки, варенье, цукаты, пастилу, сухофрукты и другие продукты переработки.

— Распространено мнение о невозможности возделывания груши в средней части России. С отделением южных суверенных государств, основных производителей груши (Молдовы, Украины и др.), этот фрукт становится даже более экзотичным, чем киви, ананасы, бананы.

И тем не менее выращивание груши вполне реально для Нечерноземной зоны Рос-

сии, в т. ч. и для Подмосковья.

— Неужели такие разительные достижения?

— Конечно, эта культура не может возделываться на тех неудобьях, где и яблоня не всегда плодоносит. Основным фактором, лимитирующим распространение груши, и сейчас остается зимостойкость деревьев. Места для груши надо подбирать с большей тщательностью, несмотря на то, что за последние десятилетия учеными Тимирязевской академии и НИИ садоводства получены сорта с зимостойкостью на уровне наиболее распространенных сортов яблони. В экстремальные зимы с комплексом повреждающих факторов, какой была зима 1978—1979 гг., груша подмерзает.

Продолжение в № 29.

САДОВАЯ ХИРУРГИЯ

В союзе вершки и корешки

Подвоем могут быть сеянцы морозостойких сортов, их высаживают на хорошем свободном местечке, а может, и непосредственно там, где рассчитывают выращивать потом яблони, груши, сливы и другие им подобные культуры.

Диаметр штамбов у этих растений должен быть в пределах 7—12 миллиметров.

В июле-августе на высоте 5—8 сантиметров на подвое обычно с северной стороны делают надрез коры в виде буквы «Т» с округлой верхней частью и края ее немного раздвигают, пользуясь косточкой на противоположном конце ручки ножа. На черенке вы-



Обвязка окулированных глазков

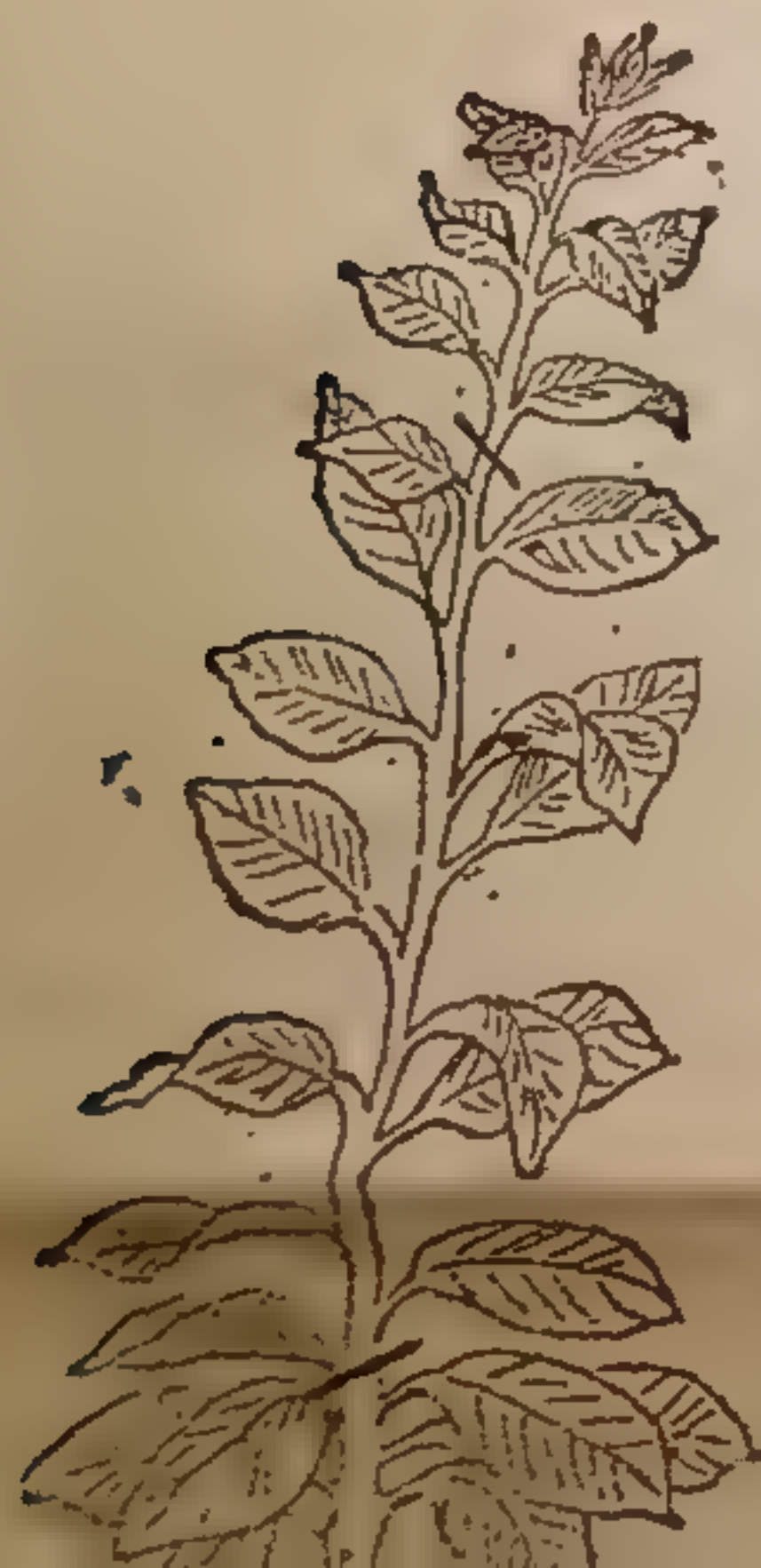
бирают хорошо сформировавшуюся зрелую почку. На ней на удалении 0,8—1 сантиметра ставят перпендикулярно к стеблю лезвие ножа и заглубляют его так, чтобы почувствовать, что порезана кора и острое лезвие дошло до древесины. Далее, без напряжения, не вынимая из сделанного пореза нож, отклонив обухом (противоположную сторону режущей части лезвия ножа) от себя и располагая плоскость лезвия почти параллельно побегу. Теперь направляем нож к почке и немного по касательной вправо срезая скользящим движением только одну кору. Не доходя 1—3 миллиметра до основания почки, обухом слегка приподнимаем продол-

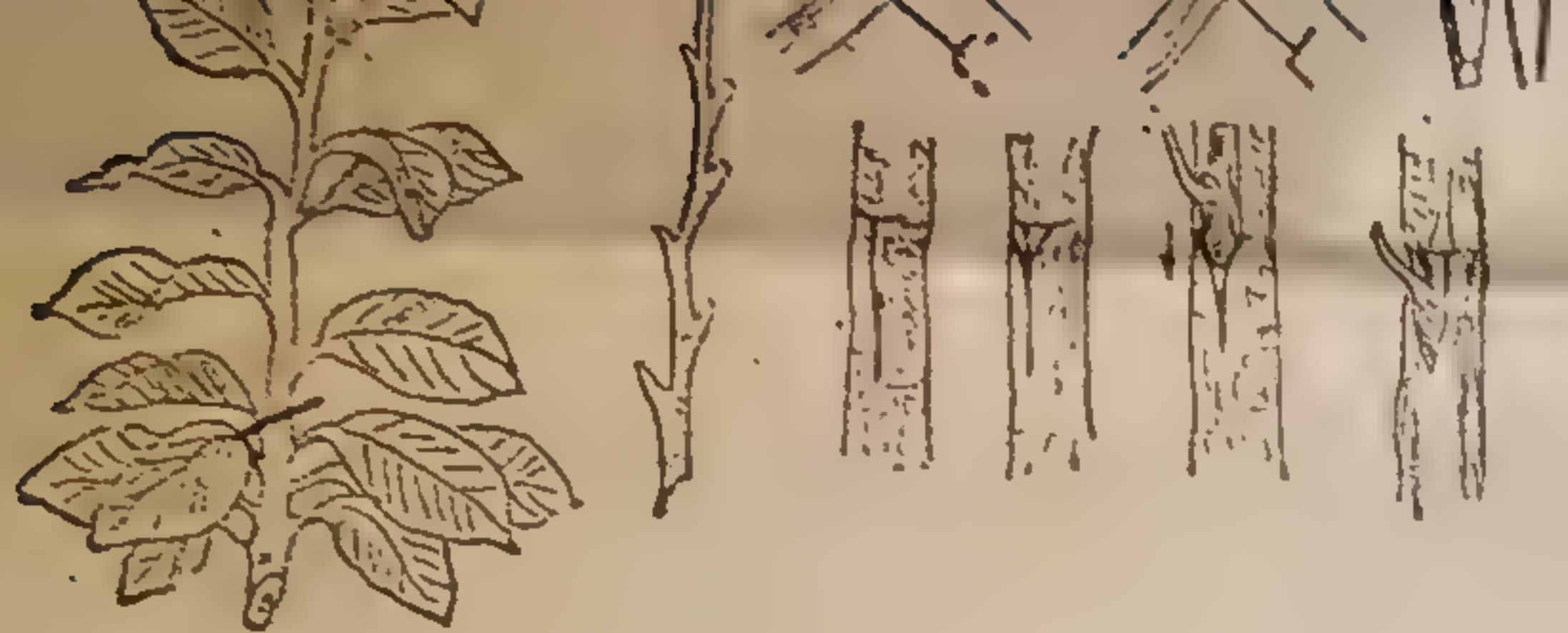
Наше опытное поле

ЯБЛОКИ НА РЯБИНЕ

Купила я сад в 40 лет, когда мне дали вторую группу инвалидности. Начала больше обихаживать цветы. Особенно многолетники, затем посадила молодые яблони полукультурки: «Аленушку», «Долгое», «Алтайское десертное», смородину. Смотрю, все прививками занимаются. Дай, думаю, и я что-нибудь на что-нибудь привью. В первый год ничего не получилось.

Осталась после прививки одна веточка, т. е. черенок, а в это время подошла к черноплодной рябине и мелькнула озорная мысль: «Дай-ка я ее сюда пристрою!» И что Вы думаете? Моя черноплодка два года подряд плодоносила и





Подготовка черенка для окулировки:
1 — молодой побег (черточками указаны места отреза черенка; 2 — черенок, подготовленный для окулировки.

Детали среза и вставка щитка при окулировке:
1 — линия для надреза щитка; 2 — линия отреза щитка; 3 — срезка щитка; 4 — T — образный разрез и вставка щитка.

Есть среди читателей газеты такие, кто решил собственными руками вырастить саженцы плодовых культур. Однако известно, что путем посева семян у большинства плодовых получить тот же самый сорт маловероятно. Поэтому садоводы пока пользуются саженцами, состоящими из двух (трех, четырех) компонентов: привоя и подвоя.

Советы рациональных

От одной веточки

Одно растение облепихи да же с женским типом цветка не плодоносит. Нужен опылитель. Вот и приходится сажать два дерева. Но до начала плодоношения трудно определить пол. Не имея плодов, мужское дерево растет быстрее, затеняет остальные. Вот и получаются накладки, удлиняются сроки появления плодов, теряется драгоценное время.

Многие начинающие садоводы прошли через это. Не минуя вала и меняя сажу. И пришла идея — привить «мужик» женский черенок, выше хорошо развита ветка.

В пенек диаметром около 8 см, способом «за кору» привил 4 черенка, которые заготовил заранее в начале марта и хранил в холодильнике до конца апреля до поры прививки. Черенки прижились и уже за сезон дали побеги до метра.

Вскоре место прививки заросло, ветки окрепли, распустились и уже крупные янтарные гроздья плодов радовали глаз. Осенью собираю до десяти килограммов с одного деревца. А оставшаяся для опыления ветвь справлялась с опылением не только своего, но и соседних деревьев.

Г. КОЦЮБА,
садовод.

г. Киев.

Однолетние приросты в кроне маточных деревьев, срезанные на черенки, к моменту окулировки должны быть хорошо вызревшими, а почки достаточно сформированными, важно также чтобы они находились в стадии покоя.

АКТИВНЫЙ ПОДВОЙ

Подвой же, наоборот, нужен в состоянии активного роста и тогда только они обеспечат привитые к ним почки водой и минеральными веществами. По данным многих исследователей, такое состояние подвоев и привоев наблюдается во вторую половину вегетации, когда у маточных деревьев заканчивается или закончился рост однолетних побегов в длину и пошло нарастание их в толщину. Для основного сортимента яблони в условиях Краснодарского края, по данным В. В. Малинковского, это соответствует концу августа — началу сентября, а в условиях Московской области, по данным В. П. Самсоновой, для сортов Коричное полосатое и Антоновки обыкновенной — первой половине августа. В условиях Ставропольского края, по данным Е. Черныш, лучшим временем для окулировки яблони являются сроки с 25 июля по 25 августа, тогда как в условиях Среднего и Северного Урала, по данным М. П. Бирюкова (1958), она сохраняет целесообразность только до 5 августа. Следовательно, для разных районов страны календарные сроки окулировки яблони неодинаковы.

Вместе с тем отметим: даже в одном и том же районе в различные годы они меняются.

Черенки заготавливают утром. Сразу же удаляют невызревшую травянистую верхушку и пластинки листьев, оставляя черешки длиной 10—15 миллиметров. Хранят срезанные побеги завернутыми во влажную ткань в прохладном месте, например, в леднике, холодильнике.

Желательно, чтобы черенки заготавливались в таком количестве, какое можно расходовать в

течение одного-двух дней. Во время окулировки их ставят нижней частью в ведро, на четверть наполненное водой. Многие окулировщики держат черенки в сырой ткани, завернутой в полиэтиленовую пленку.

Наиболее высоким качеством обладают побеги яблони, расположенные на южной стороне дерева, но в более поздние сроки годятся и те, что обращены на запад. Семечковые культуры на однолетних приростах ростового типа редко имеют цветковые почки, поэтому длинные черенки (более 30 см) особыми преимуществами не обладают. Совершенно по другому ведут себя косточковые культуры. У них много цветковых почек на однолетнем приросте, при окулировке они, естественно не образуют побегов, поэтому следует брать с древовидных вишен длинные побеги размером не менее 25—30 см и не менее 35—40 см — для кустовидных сортов. Анализ почек на коротких 10-сантиметровых побегах показал, что они все цветковые за исключением верхушечной, на приростах в 20 см ростовые почки были по 2—3, реже 4 в верхней части побега, обычно они чередовались с цветковыми почками. На приростах в 30 см ростовые почки закладываются в верхней и средней части побега, чередуясь с цветковыми почками. Понятно, что такие побеги не рекомендуется использовать для окулировки. И только на приростах 40—50 см и больше, как правило, все почки по всей длине ростовые, цветковые встречаются только у некоторых сортов вишни (Жуковская, Растунья). Зато на приростах в 75 см все почки ростовые. В последние годы, чтобы избежать цветух, проводят окулировку в ранние сроки, когда почки еще не формируются в цветковые.

В. ЗАКОТИН.

И ДРЕМЛЮЩИЙ ПРИВОЙ

Через 12—14 дней для яблони и груши, 20—25 дней для косточковых культур проверяют, как прижилась прививка.

г. Москва.

Обвязка окулированных глазков

такой же остротой. Смотрю, все прививками занимаются. Дай, думаю, и я что-нибудь на что-нибудь привью. В первый год ничего не получилось.

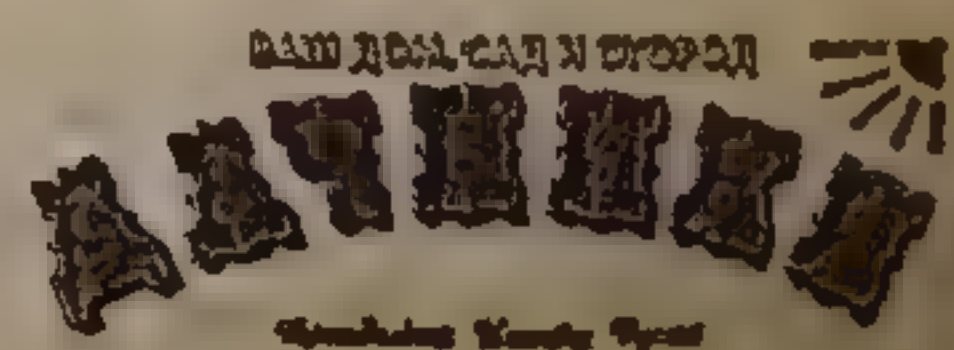
Осталась после прививки одна веточка, т. е. черенок, а в это время подошла к черноплодной рябине и мелькнула озорная мысль: «Дай-ка я ее сюда пристрою!» И что Вы думаете? Моя черноплодка два года подряд плодоносила на одной ветке Аленушками, но яблочки внутри были с синим оттенком, а когда в рот возьмешь — скулы сводило. А ведь «Аленушка» очень сладкая. Мои соседи смеялись над моим «мастерством» по-дружески. И самой было очень смешно. Прямо живой анекдот. Но на 3-й год ветки подмерзли и прививка отпала. Но я всегда это вспоминаю с удовольствием и самочувствие улучшается как и то, что прийдя в сад, даже если плохо тебе, то от одного вида растений и воздуха — становится лучше.

В. БЕЛЯЕВА,
г. Кемерово.

От редакции.

Это действительно интересно и в какой-то мере случай небывалый. Если сказать, что такого быть не могло, потому что так быть не может, — автор обидится. Он же это сделал своими руками — привил, он же ел эти яблоки.

Убедиться в описанном факте можно, лишь повторив эксперимент. Если кто решится, пусть попробует и напишет затем в газету, а мы, в свою очередь, попробуем на своем опытном поле и сообщим результаты.

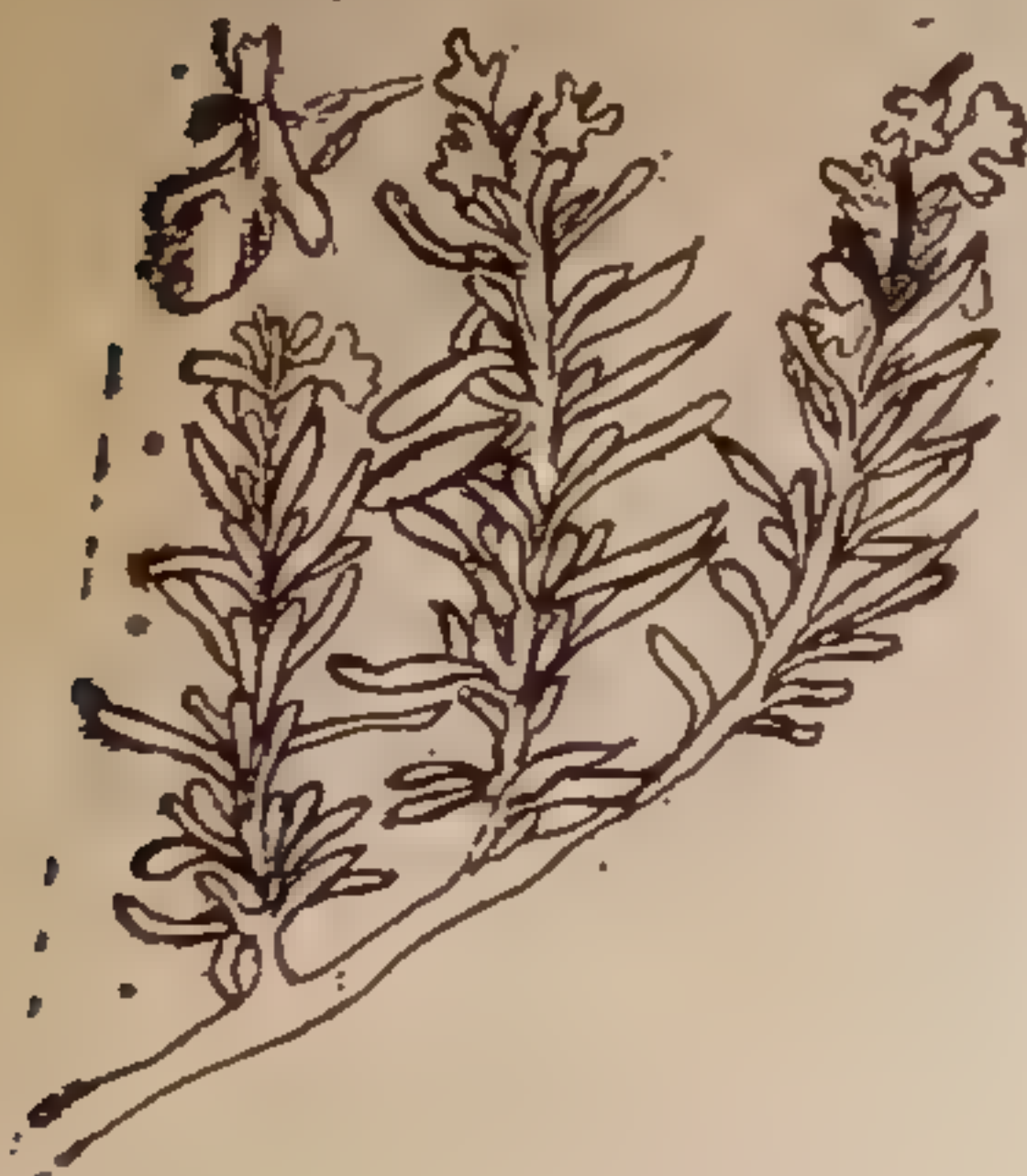


№ 28 стр. 3



Читателей газеты привлекла заметка об экзотическом розмарины, только сетуют они на то, что не могут представить зрительно это растение. Ниже мы публикуем рисунок розмарина, а также информацию и рисунок еще одного экзота — майорана.

Загадочный майоран



Майоран садовый — многолетнее или однолетнее травянистое растение семейства яснотковые. Родина растения Северо-западная Африка. В странах содружества в основном возделывается как однолетнее растение, за исключением Средней Азии, где он культивируется как многолетник.

Трава майорана в сухом виде используется как пряность в колбасном производстве, при засолке огурцов и томатов. В медицине трава применяется как успокаивающее средство центральной нервной системы, стимулирует деятельность желудка и кишечника, при параличах, астме, неврастении, нарушении менструального цикла. Настой из травы и листьев готовят следующим образом: 4 чайные ложки измельченной сухой травы заливают стаканом кипятка, настаивают 1 ч. и это является дневной дозой. При варикозном расширении вен, подагре, ревматизме применяют растирания майорановым маслом.

Майоран садовый, теплолюбивая культура, предпочитает легкие, гумусные, незаплывающие почвы. Размножается через рассаду в теплых парниках. Семена очень мелкие, всходят после посева в парниках на 20 суток, посев их производится в хорошо увлажненную землю без заделки. Температура в парниках должна быть 20—25° С. В фазе 3—4 настоящих листочков их пикируют с площадью питания 5 × 5 см. Срок выращивания рассады 30—35 суток. На участок высаживают в третьей декаде мая — в начале июня с площадью питания 40 × 20 см. Уборку осуществляют в период полного цветения в утренние часы, срезая всю надземную часть растения на высоте 7—10 см от почвы. В южных районах можно проводить до трех срезов травы. Сушка травы при температуре не выше 35° С.

Л. ПОЛУДЕННЫЙ,
профессор ТСХА

И УРОДЦЫ ПРИГОДЯТСЯ

В этом году у меня на клубнях картофеля образовались борозды — по 2—3 продольных линии. Они зажили, но клубень выглядит неудачным и на семена малопригоден, так как не видно глазков. Так ли это? М. ДОЛИН.

г. Москва.

Механические повреждения на клубнях картофеля во время их роста в почве образуются при определенных условиях: обычно при резком переходе от засухи к обильному увлаж-

нению посадок дождями. В этом случае корни подают в надземную часть растения большое количество воды вместе с растворенными в ней питательными веществами. Идет усиленный процесс фотосинтеза, много влаги испаряется через открытые устьица. Биоматериал, формируемый в процессе фотосинтеза, обратным потоком направляется в клубни. Последние не справляются с обильным поступлением органических веществ, влаги и получается разрыв тканей

клубней, образование уродов — дочерних клубеньков на главном клубне. Разрывы клубней обычно вскоре зарубцовываются. Подобная продукция обычно хуже сохраняется в зимний период, но при благоприятных условиях хранения (температура, влажность воздуха) клубни не теряют своих семенных качеств и способны обеспечить, при их посадке, получение нормального урожая.

А. МИХАЙЛОВ,
д-р с.-х. наук

ЛЕГЧЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ...

При освоении неокультуренной земли, пожалуй, самая утомительная работа — борьба с сорняками, семена которых могут сохранять жизнеспособность в почве десятки и даже сотни лет.

Сорные растения подразделяют на однолетние (марь белая, звездчатка средняя или мокрица, горец или гречишка, редька дикая, пикульник и др.) и многолетние (пырей ползучий, бодяк полевой, осот полевой, вьюнок полевой), с которыми очень трудно бороться.

ЧТОБЫ ИЗБАВИТЬСЯ ОТ СОРНЯКОВ НУЖНО:

1. Использовать посевной материал, очищенный от семян сорных растений.

2. Применять органические удобрения, выдержанные в штабеле не менее шести-восьми теплых месяцев.

3. Уничтожать сорняки вдоль забора, обочины дорог.

4. Соблюдать чередование сельскохозяйственных культур.

5. Осенью после уборки (сентябрь-октябрь) урожая и растительных остатков, проводить поверхностное рыхление (боронование, мотыжение), а через две-три недели вскапывать участок на штык лопаты.

6. При засорении участка многолетними корневишными или корнеотпрысковыми сорняками применять метод высущивания. Для этого в сухой период перекапывать участок на глубину залегания основной массы корневищ сорного растения (например, пырей ползучего на 10—15 см). На запущенном участке нельзя рыхлить или мотыжить во влажный период, иначе вместо уничтожения сорняков будет наблюдаться его распространение.

7. В борьбе с сорняками можно использовать дождевальное рыхление граблями поперек рядков посевов моркови, укропа, столовой свеклы и других овощных культур.

8. Ширина междурядий для большинства овощных культур 30—45 см (чтобы можно было эффективно использовать имеющийся инструмент).

9. После появления всходов при обработке междурядий на легких и средних почвах очень эффективна обычная проволока, выгнутая в виде трапеции. Ее прикрепляют к концу длинной ручки и волочат вдоль растений. Проволока волокуша выдергивает мелкий сорняк лучше, чем руки полотьщика. Данное устройство позволяет сократить защитную зону в междурядьях при первых обработках и предотвратить всходы от засыпания почвой.

10. Нужно помнить, что мотыгой можно работать, пока сорняк не выше 2—4 см. Когда сорняки выше 4 см, вырывать их из почвы можно только руками, так как мотыга оставит живой корень способный возобновить растение.

11. На болотных и дерново-луговых почвах эффективна шарнирная или острая стрелчатая мотыга и мотыга вилка, особенно при повышенной влажности почвы. На рассадных овощных культурах для рыхления и подокучивания используют обычные мотыги тяпки или лапы-отвальные. При их помощи удобно засыпать всходы сорняков в рядках.

12. Нельзя допускать обсеменения сорняков.

13. Однократная подрезка в фазе плодоношения не уменьшает, а увеличивает количество сорняков.

14. В условиях орошения необходимо уничтожить сорные растения по берегам рвов канав и временной оросительной сети.

Если следовать этим советам, за пять-восемь лет можно совсем избавиться от сорняков.

Я. ПАНТИЕЛЕВ,
доктор с.-х. наук, профессор.
г. Москва.

ня с площадью питания 40 X 20 см. Уборку осуществляют в период полного цветения в утренние часы, срезая всю надземную часть на высоте 7-10 см от почвы. В южных районах можно проводить до трех срезов травы. Сушка травы при температуре не выше 35° С.

г. Москва.

Л. ПОЛУДЕННЫЙ,
профессор ТСХА

риод перекапывать участок на глубину залегания основной массы корневищ сорного растения (например, пырея ползучего на 10—15 см). На запущенном участке нельзя рыхлить или мотыжить во влажный период, иначе вместо уничтожения сорняка будет наблюдаться его распространение.

В борьбе с сорняками можно использовать дождевое рыхление граблями поперек рядов посевов моркови, укропа, столовой свеклы и других овощных культур.

не уменьшает, а увеличивает количество сорняков.

В условиях орошения необходимо уничтожить сорные растения по берегам рвов канав и временной оросительной сети.

Если следовать этим советам за пять-восемь лет можно совсем избавиться от сорняков.

г. Москва.

Доктор с.-х. наук, профессор.
Я. ПАНТИЛЕВ.

Мои

Почти у каждого насекомого — вредителя выявлено от 5 до 50 паразитов и хищников (энтомофагов), питающихся взрослыми вредителями или их гусеницами (личинками) и яйцами. Так, например, на щитовках паразитируют мелкие перепончатокрылые насекомые, так называемые наездники археномус, фикус, хисланелла и др., а на гусеницах смородиной стеклянницы, питающихся внутри веток, — лиссонота, аггелма, одера, тетрастихус и другие.

Множество паразитирующих наездников выявлено и у каждого вредителя овощных растений. Так, например, гусениц и куколок капустной мухи истребляет не менее полтора десятков разных наездников.

В борьбе с вредителями сада и огорода энтомофаги могут оказать неоценимую помощь, если не применять ядохимикаты и с июня по август на участке будут цвести нектароносные растения (укроп, кресс-салат, мята, кинза, фенхель, семена лука или моркови, петрушки, сельдерея и др.). Нектаром этих растений питаются взрослые особи наездников и других энтомофагов. Наездники откладывают свои яйца внутрь гусениц, личинок и яиц или приспособляются на поверхности вредителей. Отродившиеся личинки наездников питаются этими жертвами.

На своем садовом участке, борясь с вредителями, поступаю так. Ранней весной с оголенных кроны яблони и груши собираю прошлогодние гнезда боярышницы и златогузки, сделанные из 2—5 побуревших листочков, опутанных и прикрепленных к веткам паутиной, кладу их в литровую стеклянную банку.

В это же время из кроны срезаю короткие веточки с серебристыми бисерными колечками яйцекладок шелкопряда, веточки укорачиваю с обеих сторон колечка и кладу в ту же банку. Банку с гнездами гусениц и колечками яйцекладок храню в сарае в открытом виде. Распознать, какие

яйца шелкопряда засеяны яйцами паразита, затруднительно, поэтому дальше действую так, чтобы полезные насекомые могли свободно разлетаться по саду, а вредители погибли. Перед на-

ПОМОЩНИКИ—

чалом набухания почек на яблони ставлю банку в тазик с крепким соевым раствором и выношу в сад в такое место, которое исключает затопление дождевой водой.

Гусеницы боярышницы и златогузки выходят из гнезд во время набухания почек, а махонькие гусенички кольчатого шелкопряда отрождаются из яиц в фазу распускания почек яблони и направляются на поиски пищи. Но путь к ней прегражден непроницаемым кольцом соевого раствора, в котором они и гибнут. В это же время из зараженных гусениц и яиц вылетают наездники разных видов для питания и дальнейшего развития на медоносных растениях.

В июле самки шелкопряда делают зимующие яйцекладки — колечки на ветках яблони и груши. Наездники теленомус к этому времени достигают половой зрелости и откладывают яйца в яйца кольчатого шелкопряда.



В июле-августе из яиц бабочек боярышницы и златогузки отрождаются очередные поколения зимующих гусениц, часть из которых будет поражена яйцами других видов наездников. Так постоянно добиваюсь рационального соотношения вредителей и их паразитов в экологическом пространстве своего и соседних участков.

Теперь о моем опыте по спасению от гибели полезных насекомых, в т. ч. наездников, забравшихся для зимовки в ловчие пояса на плодовых деревьях.

Пояса обычно снимают и уничтожают (или кипятят) после уборки урожая, но при этом гибнут и вредители, и многие виды полезных насекомых — энтомофагов. Я поступаю по другому. Бабочка зимней пяденицы выходит из почвы в

конце октября-начале ноября. Крылья у нее недоразвитые, летать не может и обычно бегает по стволу и веткам в поисках места для кладки яиц. В итоге она вынуждена для кладки яиц забираться под ловчий пояс или гибнет, прилипнув к наружной стороне пояса.

В теплый осенний день снимаю пояса и трясую их над подстилкой из пленки. Из поясов выпадают некоторые из таких энтомофагов, как хищные

паразиты

жуки, пауки, клопы, златоглазки, верблюдки. Я выпускаю их. Если на подстилку сыплются оранжевые самки клещей, то страхиваю их в банку с водокеросиновой смесью или крепким соевым раствором, где они быстро гибнут.

После этого ловчие пояса с зимующими стадиями вредителей и наездников кладу в ящик или в боченок и закрываю мешковиной. Весной мешковину снимаю, закрывая емкость с поясами сеткой с мелкими ячейками (не крупнее 5X5 мм). Емкость из сараю выношу под яблоню, сверху устраиваю укрытие от дождя. Разные полезные насекомые, в т. ч. и наездники ценокриптус, паразитирующие на гусеницах и куколках яблонной плодовой мушки, свободно вылетают сквозь сетку еще до начала цветения яблони. Все они в свой срок поражают определенные виды вредителей.

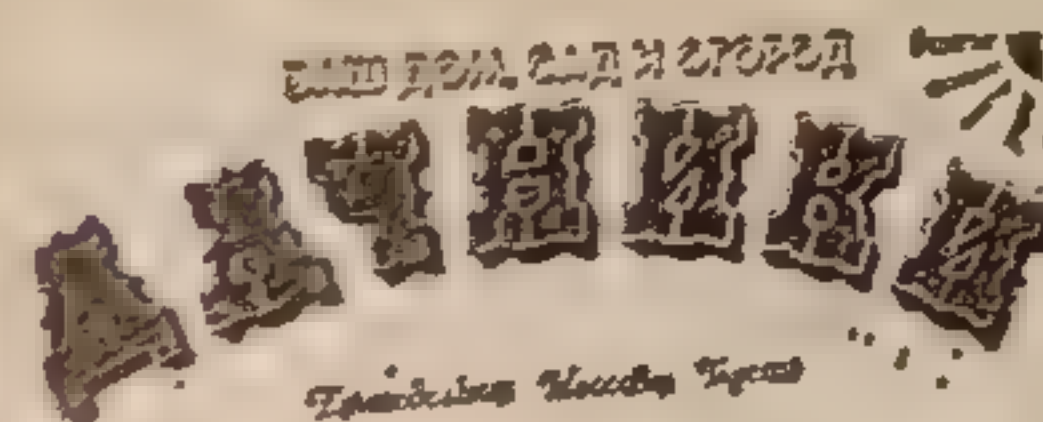
Отрождающихся бабочек-вредителей уничтожаю. С началом цветения яблони из прошлогодних ловчих поясов выбираю несколько коконов с гусеницами (куколками) яблонной плодовой мушки, кладу их в банку, банку закрываю мелкой сеткой. После этого пояса из гофрированной бумаги снимаю, а тканевые обрабатываю в кипятке. Со дня выхода бабочек из куколок, находящихся в стеклянной банке, приступаю к активной борьбе с бабочками яблонной плодовой мушки, а в дальнейшем и с ее гусеницами.

Для защиты сада от вредителей в новом сезоне применяю 2-й комплект ловчих поясов. До набухания почек накладываю пояса на штамбы и основания скелетных ветвей против жуков-долгоносиков — яблонных цветоедов.

Убедился, что создание условий для массового заселения сада энтомофагами, наряду с применением многих других безъядоводных средств и способов борьбы с вредителями, исключает необходимость применения химических и растительных ядов.

г. Владимир.

садовод с 30-летним опытом.
Г. ЧЕРЕПЕНИН



стр. 4 № 28

КУРИЦА—ПТИЦА НЕ ПРОСТАЯ

Есть ли более прозаическое существо среди домашней живности, чем курица? Казалось бы, ничего интересного в ней нет. Но если лучше присмотреться и понаблюдать, можно узнать о ней немало интересного и полезного. Узнав все тонкости об этой птице, вы сможете без труда и особых хлопот управлять ими, получить гораздо большее количество яиц и мяса. Куры очень прибыльная птица. Сегодня птицеводством увлекаются не только сельские жители, но и городские, получившие свои крохотные участки земли.

Я заметил, что предпочтение пернатым питомцам отдают мужчины: старательно ухаживают за птицей, строят теплые курятники, стараются разнообразно подкормить их.

Наиболее активная пора приходится на лето, каких только пород не увидишь на мини-птичниках. На первое время можно обзавестись простыми породами, такими, например, как привычные деревенские пеструшки.

Помещение (курятник) лучше всего построить в сухом месте, с низким залеганием грунтовых вод. Если такого места нет, сделать насыпь из песка, почвы и гравия. Птичье жилье старайтесь построить просторным и светлым, с большим окном. Внутри курятника надо прибить жерди (нашест). Жерди следует прибивать ступеньками с расстоянием между ними сантиметров шестьдесят. Для кормушек подойдет любое деревянное корыто размером 70×20×15 см на 15 кур. Кормушку лучше подвешивать на высоту 40 см, устроив возле нее взлетную площадку. Куры любят свежую воду. У заботливого хозяина всегда стоит на определенном месте поилка, а зимой вместо воды можно давать и снег. Еще курочки-рябы любят купаться в пыли и надо обязательно оборудовать ванну, наполненную смесью песка, сухой толченой глины и древесной золы в равных количествах.

Куры, купаясь в таких ваннах, избавляют себя от вредных насекомых.

Считается, что кур надо кормить зерном. Но мы в своем питомнике обходимся совсем малым его количеством, отдавая предпочтение зеленой траве, крапиве. И они у нас выглядят хорошо, обильно несутся, потомство получается здоровым. На зиму же обычно сушим ветки из крапивы, даём также листья капусты, репу, брюкву, турнепс, морковь, тщательно перед тем измельчив все это, смешав, добавив комбикорм или зерно.

Держайте, не пожалеете, это увлечение следует интересной вашей дачную жизнь.

А. ПЕТРАКОВ,
дачник

Подмосковье

И. ШПИЦ, кандидат биологических наук,
А. ПЕТРАКОВ

«Детский сад» для цыплят



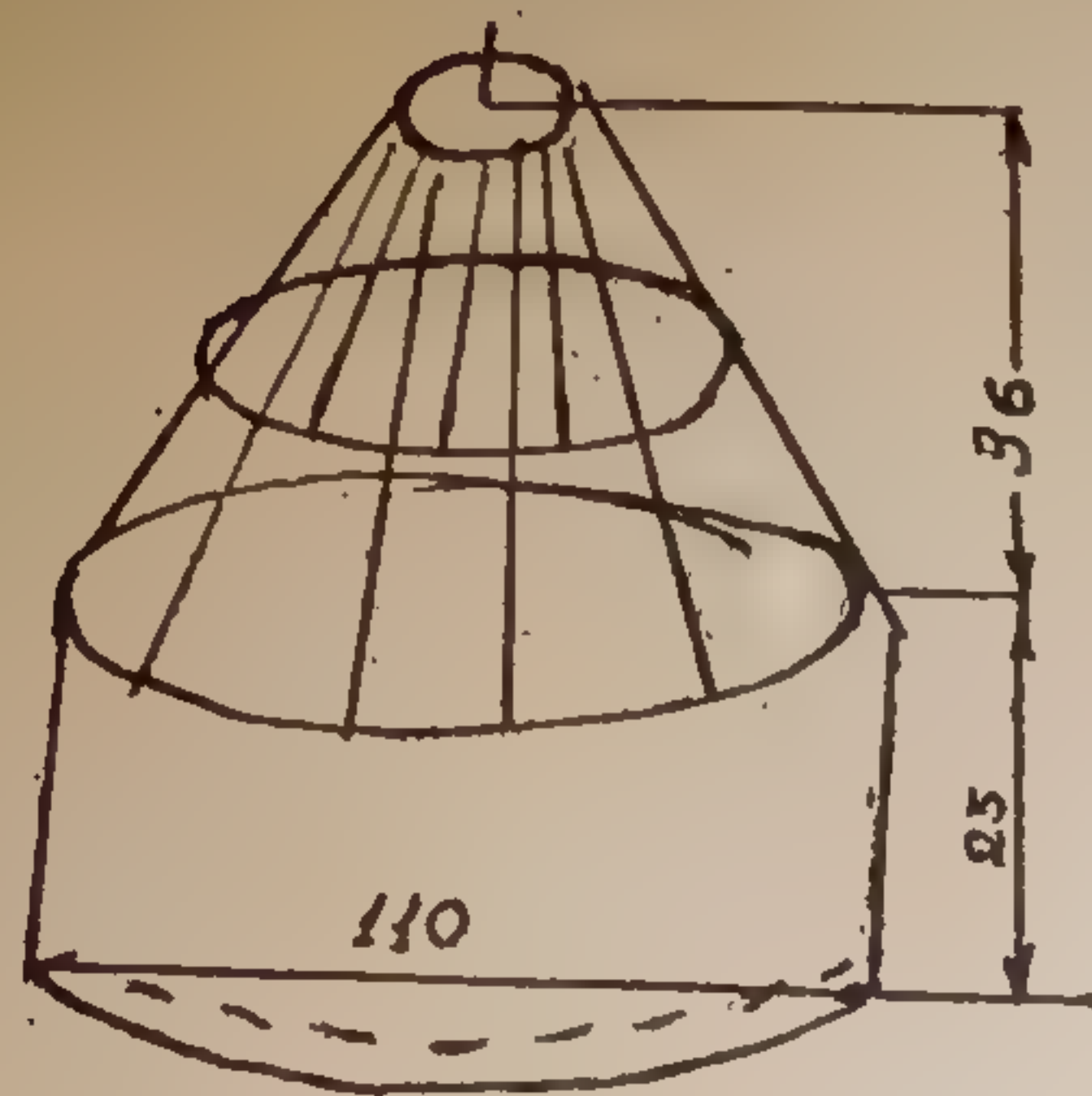


рис. 1.

ет ли их температура жилища. Подвижность, аппетит, равномерное распределение по всей площади пола говорят о том, что все в порядке. Скученность у источника тепла (что может привести к давке), писк — сигнал того, что температура слишком низкая. Если же цыплята сидят на животе с распушенными крыльями и открытым ртом, часто пьют воду, это значит температура слишком высока. В любом случае отклонение от нормы нежелательно.

Для создания оптимальной температуры в первые дни можно воспользоваться деревянным или фанерным ящиком-грелкой (см. рис. 1, 2). Для 10—15 цыплят нужен ящик 60х60х30 см. В передней стенке грелки делается лаз с разрезанной занавеской. Внутренние стенки ящика и крышку обивают войлоком или ватными подушечками (чтобы цыплята не забивались в углы, их лучше закруглить). Ящик можно обогреть при помощи медицинской грел-

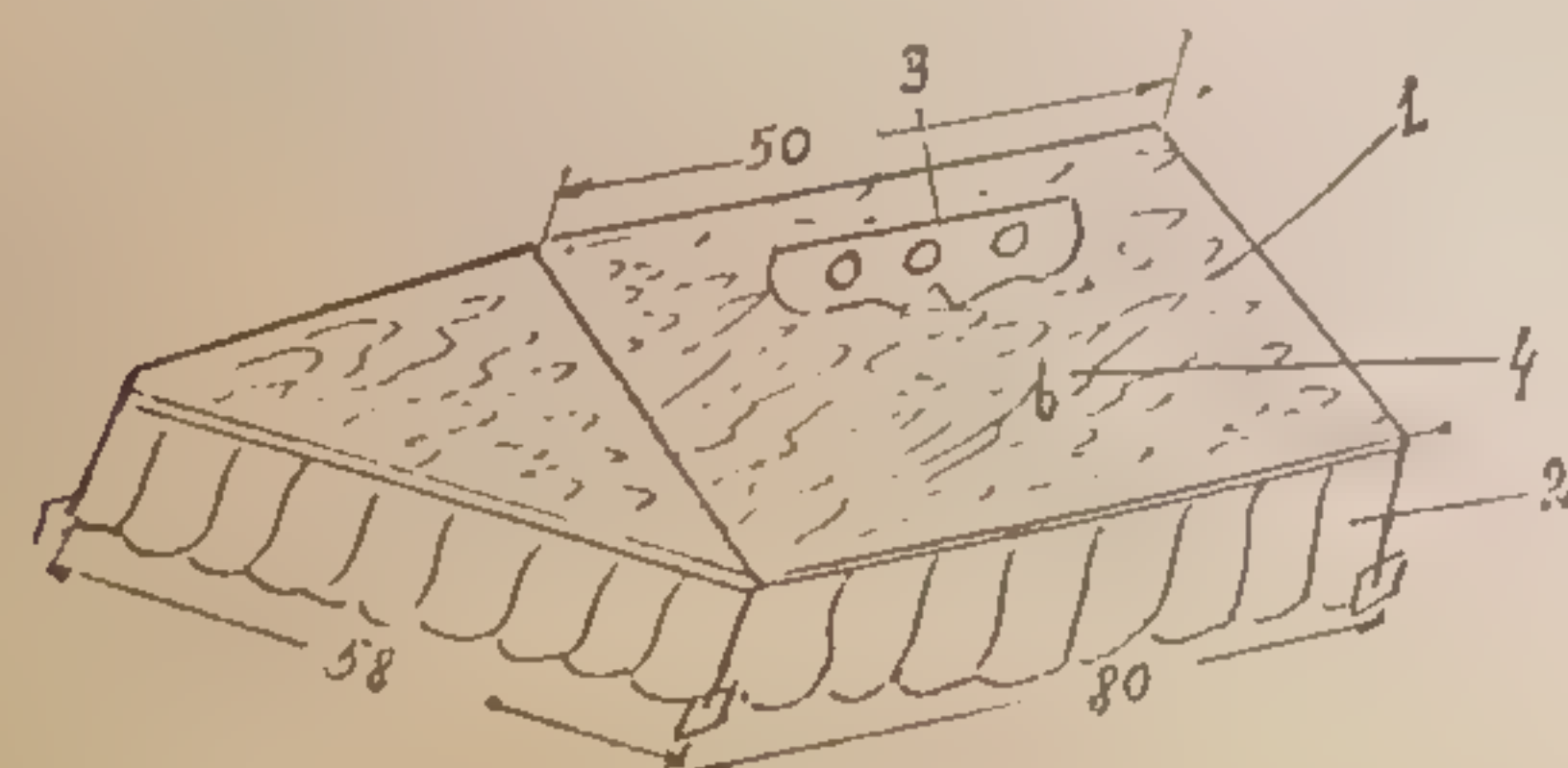


рис. 2

ки. Если ее нет, выручит молочный бидон, наполненный горячей водой, обернутый соломенным матом и ограждаемый мелкой сеткой. Воду в нем меняют два раза в сутки. Вместо бидона можно использовать чугунок на 7—8 л или любую другую емкость.

Если цыплят немного, для обогрева можно воспользоваться обыкновенной лампой накаливания (которая будет являться одновременно источником света) или рефлектором.

В первые дни жизни цыплята очень чувствительны к влажности воздуха и сквознякам. Относительную влажность следует поддерживать на уровне 60—70%.

ДА БУДЕТ СВЕТ!

Нельзя забывать о продолжительности светового дня и освещенности. В помещении с окнами все зависит от естественной продолжительности светового дня, которую регулируют с помощью электричества. Наиболее благоприятное время для покупки или выведения молодняка — апрель, май, тогда яичные молодки уже в сентябре-октябре текущего года начинают яйцекладку. Для таких цыплят в первую неделю световой день должен составлять 23 часа, со второй его сокращают еженедельно на 30 минут, а уже 3-месячных молодок можно выращивать при естественном световом дне.

Если цыплята приобретены или выведены в середине лета, продолжительность светового дня для них в первую неделю должна составлять 19 ч, во вторую 17,5 ч, в третью — 16 часов. С четвертой недели молодки могут обходиться без дополнительного освещения.

Для молодняка мясной и мясо-яичной пород световой день уменьшают постепенно с 20—24 ч в первую неделю, до 8 часов к третьей неделе.

С 20-недельного возраста для молодок яичных пород и с 24-недельного — для мясных (любого срока вывода) продолжительность дня увеличивают еженедельно на 15—30 минут. Для бройлеров от суточного до 20-дневного возраста световой день составляет 24 часа, с 21 до 40 дня — его снижают до 17 ч и оставляют на этом уровне до убоя.

Чтобы в птичнике было светло, соотношение площади окон к площади пола должно быть 1:8. Для искусственной освещенности используют лампы (40—60 Вт), подвешенные в 2 м от пола (из расчета для молодок — в первые дни 5 Вт на 1 м² пола и 3 Вт/м² в дальнейшем).

Для бройлеров до 2 Вт/м² во вторую декаду, в дальнейшем 1 Вт/м², т. е. в помещении с закрытыми окнами.

ВСЕЯДНОСТЬ ПТИЦУ УКРАШАЕТ

Основную часть кормов составляют зерновые — кукуруза, ячмень, овес, просо, пшеница и рожь. Источники белков — жмых, шроты, животные корма (кормовые молочные продукты, мясные и рыбные отходы). Витамины обеспечат овощи, свежая зелень, а зимой травяная мука, сосновая и еловая хвоя. Потребность в минеральных веществах (кальций, фосфор, натрий) удовлетворяется за счет мела, известняка, ракушечной крупки, яичной скорлупы, обесфторенных фосфатов, костной муки, поваренной соли, добавляемых в корм. Гравий — раздробленные камешки разного состава и

Если Вы решили завести на участке кур, нужно знать, что куры яичных пород дают много яиц, но мало мяса, мясных же — наоборот. Поэтому, если Вы хотите иметь от одной курицы яйца и мясо, отдайте предпочтение мясо-яичным или комбинированным породам. (Адлерские серебристые, Кучинские юбилейные, Род-ай-ланд, Нью-гемпшир, Суссекс и другие), которые к тому же менее требовательны к условиям содержания.

ЧТОБЫ НЕ КУПИТЬ «КОТА В МЕШКЕ»

Большинство любителей-птицеводов предпочитают покупать молодняк на инкубаторно-птицеводческих станциях (ИПС), птицефабриках, в птицесовхозах и зоомагазинах. При покупке имейте в виду, что здоровые цыплята подвижны, активно реагируют на звук; имеют мягкий, подобранный живот; зажившую пуповину без следов кровотечения, розовую чистую клоаку, мягкий ровный, блестящий, хорошо пигментированный пух; крепкие ноги, блестящие глаза, большую широкую голову, крепкий короткий толстый клюв, плотно прижатые к туловищу крылья, плотное на ощупь туловище, длинный и упругий киль грудной кости.

Цыплята мясо-яичных и мясных пород стоят дороже, чем яичных. Если молодняк разделен по полу, то курочки стоят дороже, чем петушки.

«ТАКСИ» ДЛЯ НОВОСЕЛОВ

Молодняк можно перевозить на далекие расстояния в самодельных или стандартных ящиках и коробках из фанеры, картона, пластмассы (60x50x18 см), разделенных на 4 секции, в каждой по 20—25 суточных цыплят. Для вентиляции в боковых стенках ящика или коробки нужно сделать по 5—6 отверстий. Сверху ящик закрывается крышкой, дно выстилается соломой, сеном, стружкой или плотной бумагой. Если транспортируется несколько ящиков, к каждой боковой стенке снаружи нужно прибить планки, чтобы они, соприкасаясь, не закрывали вентиляционные отверстия. Цыплята могут выдержать довольно длительную перевозку, если их в это время не кормить и не поить. Они пока поддерживают свою жизнь за счет остаточного желтка и накопленных питательных веществ. Однако стоит один раз дать пищу или воду, как появляется необходимость кормить их каждые 2—3 часа. Если этого не делать, то молодняк через короткое время погибнет.

ЗАМЕНИТЬ НАСЕДКУ ТРУДНО, НО МОЖНО

Для цыплят, приобретенных в весенне-летний период можно использовать легкие дощатые постройки или просто навесы.

Для круглогодичного содержания птицы необходимы более основательные постройки, надежно защищающие от неблагоприятных погодных условий, резких температурных колебаний. Они должны быть сухими, теплыми, достаточно светлыми, недоступными для хищных зверей и птиц. Обычно в приусадебных хозяйствах птицу содержат на полу, на подстилке. При этом на 1 м² пола размещают 4 курицы яичных пород, 3—мясных и мясо-яичных, 15 цыплят в возрасте до 70 дней.

все возрастные периоды следует увеличивать на 10—15% по сравнению с яичными. Кстати они охотно поедают местные дешевые корма: зерновые и мельничные отходы, утиное мясо, мелкий, непригодный на пищевые цели картофель, корнеплоды, кухонные отходы, свежую зелень.

| Корма | Возраст цыплят, дни | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 1—5 | 6—10 | 11—20 | 21—30 | 31—40 | 41—50 | 51—60 |
| Круто сваренные яйца | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Иворог обезжир. | 1,0 | 1,3 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко снятое, просток. | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 20,0 | 25,0 | 30,0 | 30,0 |
| Рыбная или мясокостная мука | — | — | 1,0 | 1,4 | 2,8 | 3,5 | 4,0 |
| Жмыхи и шроты | — | 0,2 | 0,5 | 0,6 | 1,2 | 1,5 | 2,0 |
| Зерно молотое и дробленое | 4,0 | 7,0 | 11,0 | 18,0 | 28,0 | 35,0 | 45,0 |
| Картофель варен., корнеплоды | — | — | 4,0 | 10,0 | 16,0 | 20,0 | 25,0 |
| Зелень свежая, красная морковь | 1,0 | 3,0 | 7,0 | 10,0 | 15,0 | 17,0 | 20,0 |
| Ракушка, мел | — | 0,2 | 0,4 | 0,5 | 0,8 | 1,1 | 1,1 |
| Кость дробл. | — | 0,2 | 0,4 | 0,5 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| Соль мелкомолотая | — | — | 0,05 | 0,05 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |

Не забывайте контролировать вес своих подопечных в 30 дней он должен быть 235—250 г, 90 дней, — 1200—1300 г, 150—1900—2000 г.

Если пища съедается быстрее, чем за 30 мин, значит норму корма нужно увеличить, если корм еще остается — уменьшить.

Кормление цыплят-бройлеров отличается от двух предыдущих групп тем, что на всем протяжении выращивания их рацион должен быть более высококалорийным и питательным. Количество кормов особенно высокобелковых (жмыхи, шроты, рыбная, мясокостная мука) должно быть больше в 2—3 раза. Суточная доза корма (особенно белкового) — должна быть на 20—30% больше, чем для яичных. Их вес в 1 неделю — 100 г, во 2-ю — 200, в 3-ю — 380, в 4-ю — 620, в 5-ю — 890, в 6-ю — 1170 г, в 7-ю — 1450, в 8-ю — 1730 г.

Таким образом, при выращивании 20 цыплят — бройлеров до двухмесячного возраста можно получить для домашнего стола около 30 кг мяса. Поить новорожденных цыплят в течение 3-х суток нужно водой, подогретой до $T=33-35^{\circ}\text{C}$. В последующем по мере снижения окружающей температуры воздуха температуру воды также постепенно снижают и к 3-недельному возрасту птицы доводят до 18°C . В питьевую воду хорошего качества можно добавлять различные биологически-активные вещества: водорастворимые витамины, антибиотики, при необходимости — лекарственные препараты.

И. ШПИЦ

размера для цыплят до месячного возраста 1—2 мм, с 1 до 3-месячного 3—4 мм, для 3—5-месячного 4—5 мм, для взрослых кур—5—7 мм. Помимо введения в рацион необходимо постоянно держать в специальных кормушках с первых дней жизни цыплят. Лучшие виды гравия — гранитная крошка и кварциты.

Кормление молодняка подразделяют на два периода: с 1 по 8 неделю, когда рационы должны быть высокопитательными, и с 9 по 21 неделю, когда в рационы включают корма с повышенным содержанием клетчатки, чтобы сдержать раннее половое созревание молодок. Но внутри первого периода выделяют так называемый нулевой рацион, продолжительностью первые 4—5 дней, в состав которого входят корма с наибольшим количеством легкоусвояемых и легкоперевариваемых питательных веществ (кукуруза, пшеница, шрот соевый, обрат сухой) без добавок минеральных веществ.

При комбинированном типе кормления в первые дни жизни цыплят кормят круто сваренным, очищенным от скорлупы яйцом, измельченным и смешанным с дробленой кукурузой, пшеном, творагом или дробленой пшеницей. Размер частиц корма должен быть 1—2 мм. Корм рассыпают на деревянном лотке. Здесь же устанавливают поилку с теплой водой. На лотки с кормом высаживают цыплят, размещая их у источников тепла. С 3-дневного возраста цыплятам начинают давать мешанку, чередуя ее с дробленым зерном.

Начиная с 5-го дня выращивания цыплятам нужно давать измельченную морковь, свежескошенную зелень клевера, люцерны, крапивы, листья одуванчика и др. Хорошо скармливать желтую тыкву, столовую и кормовую свеклу.

Если травы еще нет, необходимо давать помимо тертой моркови муку, пророщенные на свету зерна ячменя, овса.

Лучшими белковыми кормами для цыплят являются молочные продукты: обезжиренный свежий творог, снятое молоко, пахта, простокваша. Молоко лучше давать в мешанках, так как свежее молоко склеивает у цыплят пух, быстро закисает и может вызвать расстройство пищеварения. С первых дней жизни цыплятам полезно давать пекарские дрожжи (2—3% от массы корма), с 6—7 дня — мясокостную или рыбную муку, вареное мелкорубленное мясо и жмыхи, минеральную подкормку.

Ранней весной (или если молодняк не выгуливается) следует с 5 дня по утрам вводить в рацион рыбий жир по 0,1—0,2 г в день, тщательно перемешивая его с сухой яичной смесью, дробленным зерном. Кормят цыплят 6—7 раз в сутки до 10-дневного возраста в строго определенное время, затем постепенно к 7-недельному возрасту переходят на 3-кратное кормление.

Цыплята должны особенно в первые дни жизни, наедаться досыта. Это легко проконтролировать по наполнению зобика. Во время кормления выявляются слабые цыплята, их отсаживают и первые дни выращивают отдельно, подкармливая высокопитательными кормами (например, растертым в молоке желтком из глазной пипетки). Примерные рационы для разного возраста приведены в таблице. Следите за весом молодняка. Четырехнедельные должны весить 210—220 г, восьмидневные — 550—600 г, тринадцатидневные — 990—1010 г, семнадцатидневные — 1260—1280 г, и двадцатидвухнедельные — 1500—1560 г.

Для цыплят мясных и мясо-яичных пород суточные рационы во

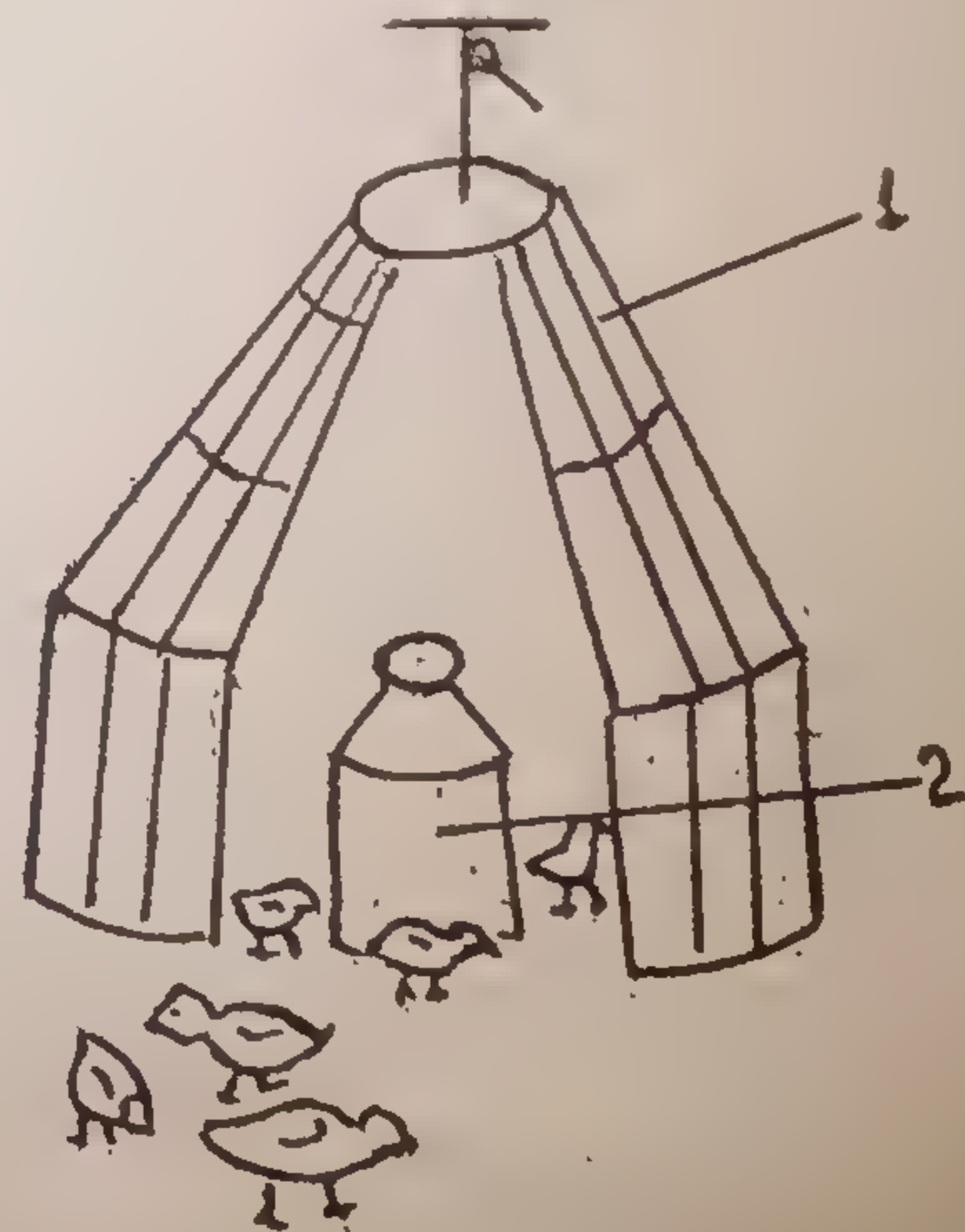
КЛИМАТ — ДЕЛО НАЖИВНОЕ

Пожалуй самым хлопотным делом для любителя-птицевода является выращивание цыплят. Поначалу цыплята не могут самостоятельно поддерживать постоянную температуру, поэтому она зависит от окружающей среды.

Для яичных пород в первые пять дней она должна поддерживаться на уровне 29—30°С, с 6 по 10 день снижается до 26°, а затем каждую неделю на 3°С до тех пор, пока не достигнет 16—18°.

В суточном возрасте разница в живой массе мясо-яичных и яичных цыплят невелика: но уже через 5 месяцев она составляет 500 грамм. Для поддержания жизни цыплят мясных и мясо-яичных пород в первые 5 дней температура воздуха у обогревателя должна быть 33—32°С (в помещении 24—22°) с 6 по 10 день у обогревателя 32—29 (в помещении 22—20), с 11 по 20 день температуру у обогревателя снижают на 3—5° (в помещении — только на 2°). С 21 по 30 день температура в помещении должна быть 18°С, после 30-го дня обогреватель отключают, а в помещении поддерживают температуру на уровне 18—16°С.

Ну а бройлеры очень любят жару: до 7 дня — под обогревательным прибором температура 35—33°С (в помещении 28—26°), с 8 по 21 день 29—30° (а в помещении 24—22°С), с 22 по 42 день следует поддерживать на уровне 20—19°, а с 43 дня — 18—17°С. Цыплята своим поведением сами подскажут Вам устраива-





«ОКЕАН» В ОГОРОДЕ

Выращивание рыбы на приусадебном участке

Что выращивать и как?

Многие из садоводов-любителей обращаются с просьбой рассказать о том, как устроить пруды, чем кормить и как ухаживать за рыбами.

Первое, что должен решить для себя начинающий рыбовод-любитель, какой выбрать тип водоема и источник водоснабжения. Пруды для выращивания рыбы можно строить в поймах рек, лощинах, балках, оврагах, прилегающих к садовым участкам. Можно даже перегораживать сеткой протекающие рядом ручьи и выращивать в них рыбу. Небольшие овраги, ручьи перегораживают земляной плотинкой, в которой устраивают водослив, чтобы во время паводка плотину не размыло. В лощинах, балках, поймах рек пруды обводняют со стороны ин-

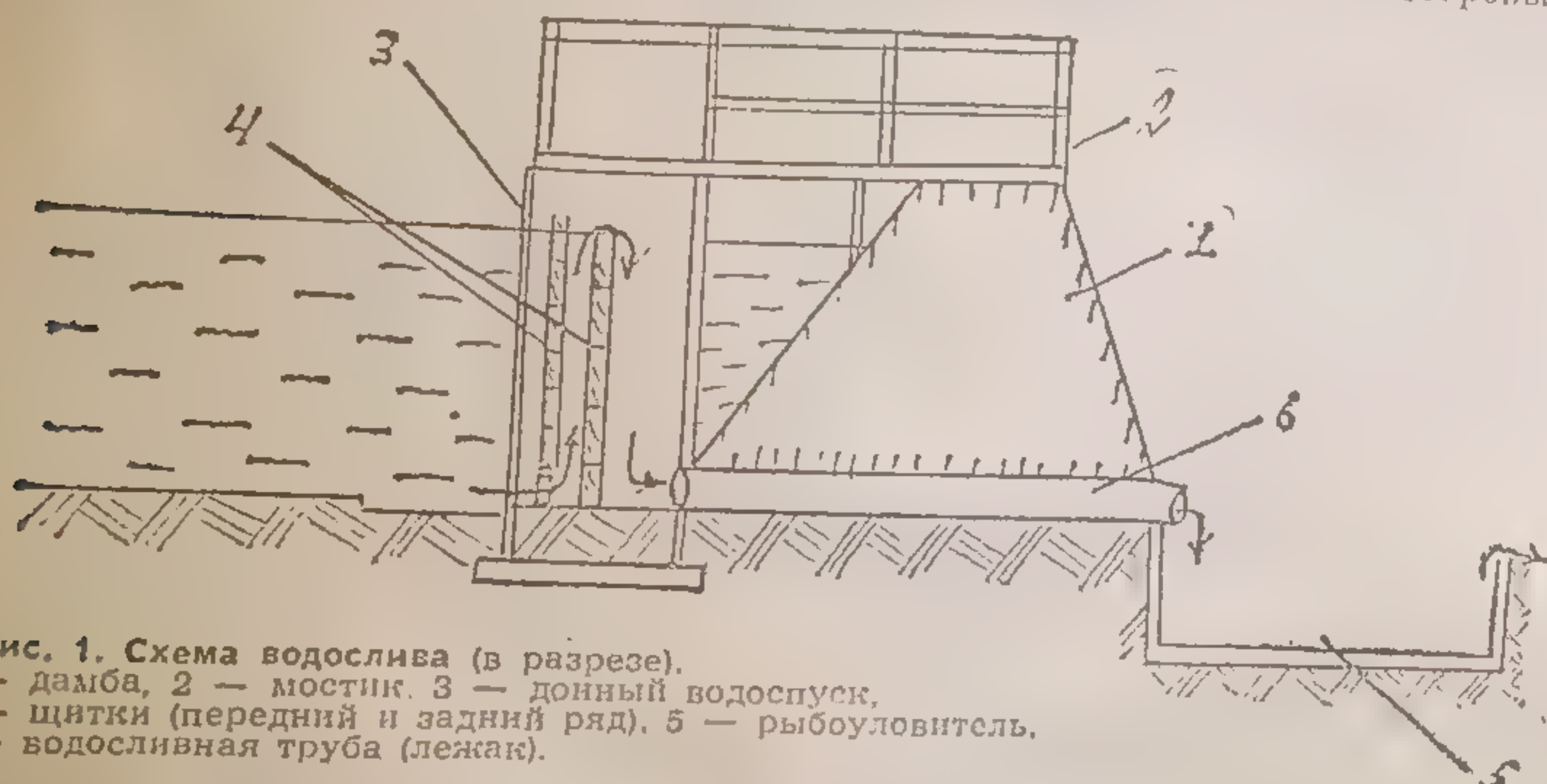


Рис. 1. Схема водослива (в разрезе).

1 — дамба, 2 — мостик, 3 — донный водоспуск, 4 — щитки (передний и задний ряд), 5 — рыбоуловитель, 6 — водосливная труба (лежака).

зины земляными дамбами. Воду в них подают через земляной канал—трубопроводами или насосами. Возможно устраивать и копаные пруды (копани), которые заполняют водой из озера или другого источника через самотечные каналы с помощью насоса, сифона. Для обеспечения проточности, спуска воды, осушения и очистки ложа прудов, а также вылова рыбы желательно делать донный водоспуск. Он состоит из бетонного стояка (шахты), приемника для сбора воды и рыбы, горизонтальной водоотводящей трубы в теле дамбы с затвором и решеткой, рыбоуловителя (рис. 1, 2).

Плотины и дамбы можно построить из любого грунта, но наилучшими являются суглинки и супеси. Песок очень сильно пропускает воду и плохо держит форму, глина при намокании разбухает, при высыхании трескается, а при замерзании пучится. Поэтому их следует использовать в смеси с другими грунтами. Для предупреждения фильтрации воды и надежного сцепления насыпного грунта в основании плотин и дамб снимают растительный слой, рыхлят грунт на глубину 20—30 см или роют траншею трапециевидного сечения, которую заполняют глиной и утрамбовывают. Мокрые откосы, обращенные внутрь пруда, делают более пологими и укрепляют дерном или бетонными плитами. Для дна пруда лучше всего являются естественные луговые почвы с суглинком. По дну устраи-

В приусадебных прудах лучше выращивать несколько видов рыб, чтобы максимально использовать естественные корма. Для Печерноземной зоны наиболее приемлемо следующее сочетание: карп как всеядная рыба, серебряный карась или линь, питающиеся ракообразными, подкаменник толстолобик и белый амур как растительноядные рыбы. Необходимо помнить, что, чем больше мы посадим рыб на единицу площади, тем быстрее они исползуют естественный корм и медленнее будут расти. В прудах можно выращивать столовую (товарную) рыбу массой 400—500 г за одно лето, начиная с посадки в них сегадеток осенью или зыб-годовиков весной. При недостатке корма росте рыб их оставляют еще на зиму и следующее лето, тогда они вырастут до 1 кг и более. Не менее выгодно выращивать в одном пруду молодую и товарную рыбу, сажая в пруд на каждого годownika по 3 малька, что обеспечит непрерывность процесса. При выращивании рыб только на естественной пище на 100 м² пруда можно посадить 15—30 шт. мальков и 5—8 шт. годовиков. Однако, для того, чтобы получить с пруда больше продукции нужно применять меры интенсификации: кормление рыб, удобрение прудов, удобрений полезно для повышения естественной кормовой базы. Их вносят 1 раз в 10 дней в виде разбавленных растворов из расчета 500 г аммиачной селитры и 100 г суперфосфата на 100 м² водной площади. Удобрения начинают вносить с мая и заканчивают за 20—30 дней до вылова рыбы. При интенсивном кормлении рыб и их плотной посадке удобрения вносить не надо, так как водоем и так будет насыщен органическими веществами.

Кормление рыб — лучший способ повышения рыбопродуктивности. При этом можно увеличить плотность посадки рыб: годовиков до 20—60 шт./100 м², мальков до 60—180 шт./100 м². Карп и другие рыбы охотно потребляют комбикорма (рыбные, птичьи, свиные), а также отходы боен, столовых, кухни, зерновые (пшеница, ячмень, овес, кукуруза) в заваренном или замоченном виде. Лучше использовать стандартные гранулированные комбикорма для соответствующих рыб или готовить кормосмеси, в состав которых входят жмых (40%), бобовые (люпин, чечевица, горох — 10%), зерновые (злаковые — 30%), гидролизные дрожжи — 4%, рыбная или мясокостная мука — 5%, мел — 1%. При использовании сыпучих кормов, отходов кухни нужно готовить их для вскармливания в виде «крутого» теста, чтобы корма быстро не размывались водой. Корм вносят в воду на стационарные кормовые места или лучше на кормовые столпки. Эти кормушки изготавливают в виде деревянной площадки с бортиками и боковых штанг, сходящихся к центру под углом и соединяющихся кольцеобразно. Напротив кольца на площадке делают отверстие для насаживания кормушки на колышек, вкопанный в ложе пруда (рис. 3). В таком случае кормушку можно поднимать на поверхность воды и контролировать поедаемость корма.

Величина суточного потребления рыбами корма зависит в первую очередь от температуры и содержания в воде кислорода. Карповых рыб кормят при температуре 14—30°C. При температуре 10°C и ниже поедаемость корма резко падает, а зимой (температура 0,5—2°C) рыбы не питаются, а живут за счет накопленных летом питательных веществ. Молодь карпа при массе до 25 г и темпе-

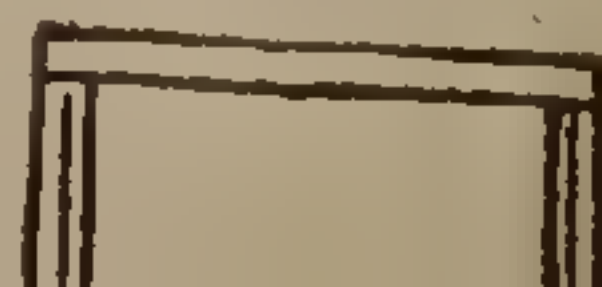


Рис. 2. Донный водоспуск.

рыболовитель (рис. 1, 2). Плотины и дамбы можно построить из любого грунта, но наилучшими являются суглинки и супеси. Песок очень сильно пропускает воду и плохо держит уровень, глина при намокании разбухает, при высыхании трескается, а при замерзании пучится. Поэтому их следует использовать в смеси с другими грунтами. Для предупреждения фильтрации воды и надежного сцепления насыпного грунта в основании плотин и дамб снимают растительный слой, рыхлят грунт на глубину 20—30 см или роют траншею трапециевидного сечения, которую заполняют глиной и утрамбовывают. Мокрые откосы, обращенные внутрь пруда, делают более пологими и укрепляют дерном или бетонными плитами. Для дна прудов лучшими являются естественные луговые почвы с суглинком. По дну устраивают осушительную сеть, состоящую из центральной канавы, заканчивающейся рыбосборной ямой и ее ответвлений в виде елочки. На супесчаных грунтах, во избежание фильтрации воды, дно выстилают полиэтиленовой пленкой, которую покрывают сверху плодородным слоем почвы толщиной 10—20 см.

Площадь прудов может быть разной, в зависимости от возможностей рыбодобывателя, но желательно не меньше 0,01 га (100 м²), где можно вырастить до 60 кг товарной рыбы. Что касается зимовки рыбы, важно иметь в пруду яму, проведения зимовки рыбы в пруду, ее можно перевести в аквариумы или другие емкости, размещенные в помещениях с температурой от 0° до 4—6°С. При этом, желательно иметь небольшую проточность воды, делать во льду проруби, покрываемые сверху утеплителями или применять компрессоры, чтобы не допустить дефицита кислорода и гибели рыб от замора.

Уход за прудом

При длительной эксплуатации пруда на дне скапливается большой слой ила, что приводит к зарастанию водоема растительностью, бурному развитию микроорганизмов («цветению» воды), ухудшению кислородного режима, снижению поедаемости корма и роста рыб, а иногда и гибели от замора. Поэтому пруды периодически (1 раз в 5—6 лет) следует очищать от ила, осушать или промораживать ложе. Воду с прудов спускают или откачивают, накопившийся ил убирают и используют как прекрасное удобрение. Если ложе хорошо осушается, то на нем можно получить богатый урожай овощей и таким образом «оздоровить» пруд. Еще несколько замечаний по эксплуатации: новые пруды рекомендуется заполнять водой не раньше, чем через 2 месяца после их постройки (осадки почвы) и заливают водой постепенно на 0,5 м по высоте в сутки с перерывом в 2—3 суток. В проточных прудах на входе и выходе следует ставить заградительные решетки для улавливания мусора и предотвращения ухода выращиваемой рыбы.

ный в ложе пруда (рис. 3). В таком случае кормушку можно поднимать на поверхность воды и контролировать поедаемость корма. Величина суточного потребления рыбами корма зависит в первую очередь от температуры и содержания в воде кислорода. Карповых рыб кормят при температуре 14—30°С. При температуре 10°С и ниже поедаемость корма резко падает, а зимой (температура 0,5—2°С) рыбы не питаются, а живут за счет накопленных летом питательных веществ. Молодь карпа при массе до 25 г и темпе-

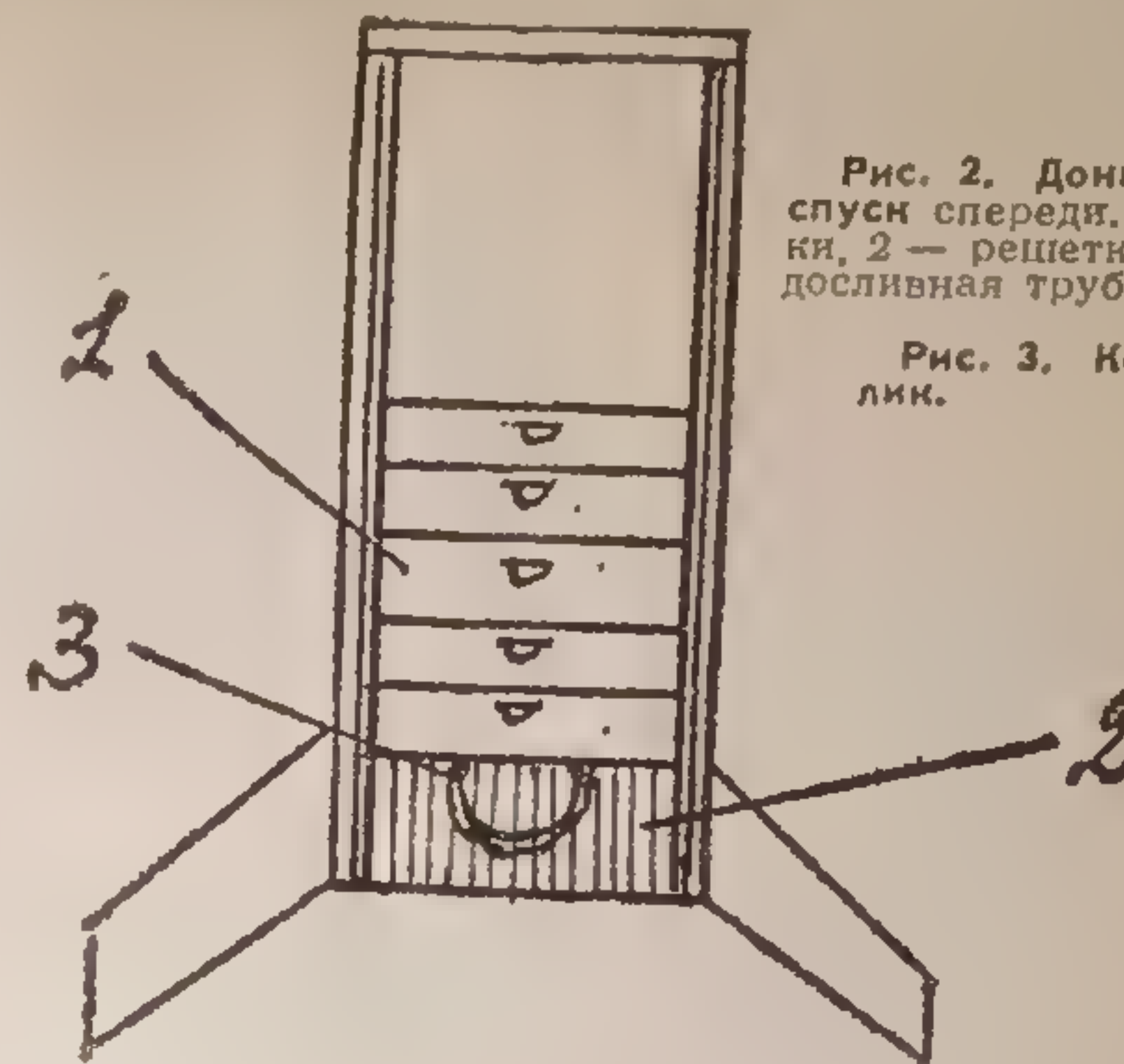


Рис. 2. Донный водоспуск спереди. 1 — щитки, 2 — решетка, 3 — водосливная труба (лежак).

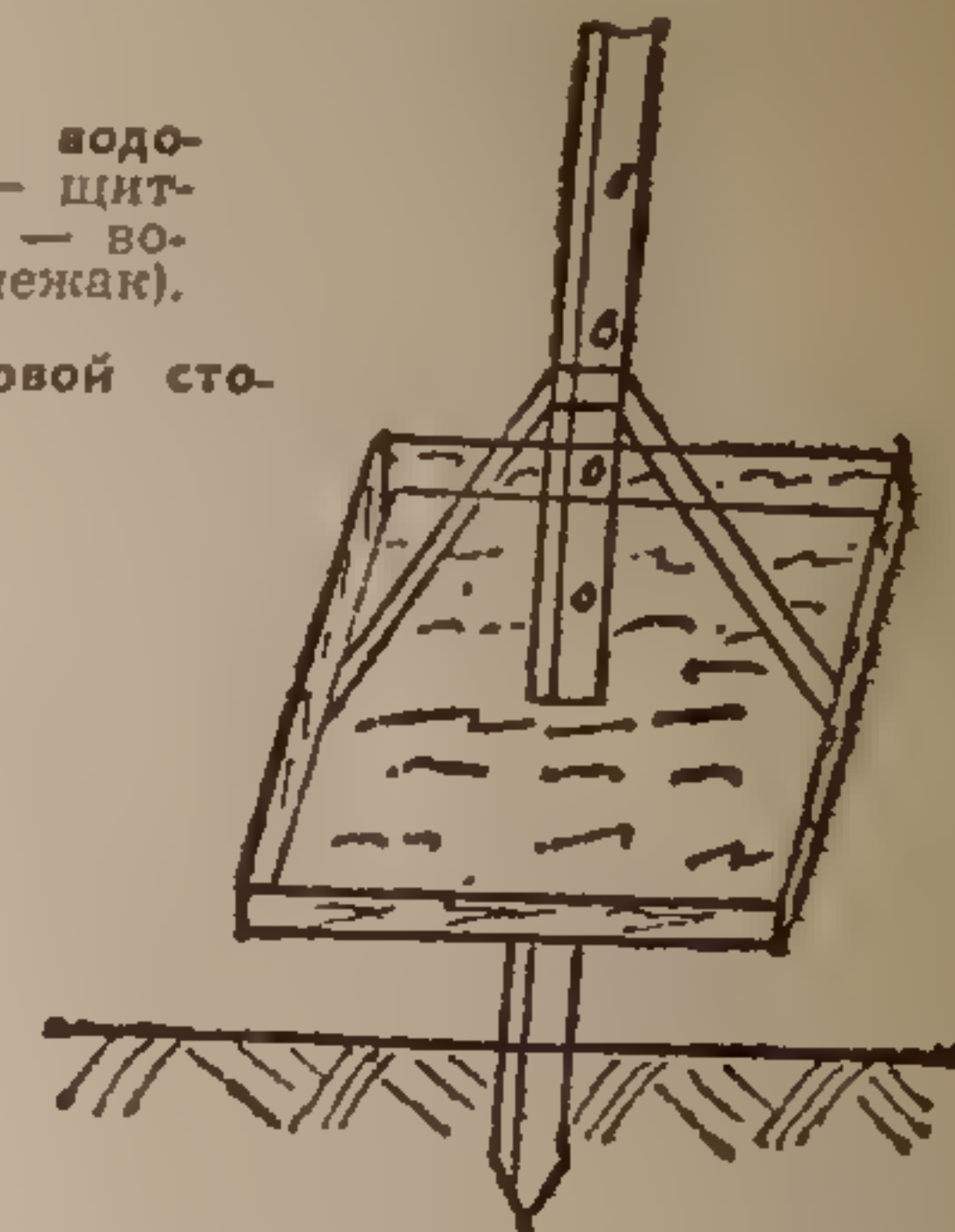


Рис. 3. Кормовой стол.

ратуре воды 20—27°С съедает в сутки 8—14% корма от своей массы, а при температуре воды 14°С потребность в нем падает в 4—5 раз. Суточная норма корма для двухлеток карпа (25—200 г) составляет 5—8% от массы тела рыбы. Рыб следует кормить не менее 2—3 раз в день.

С целью экономии кормов и улучшения естественной кормовой базы пруды можно удобрять органическими (из расчета 10—50 кг на 100 м² по ложу пруда) или минеральными удобрениями.

Л. ГРИЦЕНКО,
канд. биол. наук, доцент Московской
ветеринарной академии

г. Москва,

Садовый телетайп

Нередко посаженные взамен погибших в старых садах деревья растут плохо и вступают в пору плодоношения позднее, чем при посадке на новом месте. Исследования проводили с яблоней сортов McIntosh и Empire с целью оценки эффективности внесения аммофоса (с формалином, дазометом, манкоцебом) в посадочные ямы при посадке в старых садах. Отмечено положительное действие на увеличение роста и развития яблони (по данным 4-летних наблюдений) комбинаций аммофоса + формалин, а в садах

с меньшими проблемами посадки — также аммофос + дазомет.

J. Amer. Soc. Hort. Sci.—1991.—Т. 116.—№ 4.—С. 651.

Химический состав листьев и корней одуванчика лекарственного сходен; они содержат сапонины, дубильные вещества, свободные сахара, флавоноиды. В листьях и цветках одуванчика обнаружены каротоноиды (до 627 мг/г), фенолоксиды, аскорбиновая кислота (70—150 мг/г). В наибольших количествах растение содержит железо, титан, магний, барий, цинк, стронций и марганец (19—498 мг/г).

В корнях, листьях и цвет-

ках растений имеется 16 заменимых аминокислот, суммарное количество которых составляет 72, 156 и 114 мг/г соответственно. Лиофилизаты из корней и листьев одуванчика лекарственного обладают более выраженным желчегонным действием по сравнению с отваром из корней.

Наименьшая доза золы стимулировала рост сеянцев алычи, в то время как более высокие дозы тормозили рост растений. Подобным было действие золы при выращивании черной смородины. Добавка сосновой коры не уменьшала отрицательного влияния золы на рост. Навоз и азотоса усиливали рост. Сосновая кора стимулировала

ла рост на третий год после применения.

Acta Acad. agr. ac techn. olsten. Agr.—1991.—№ 53.—С. 129.

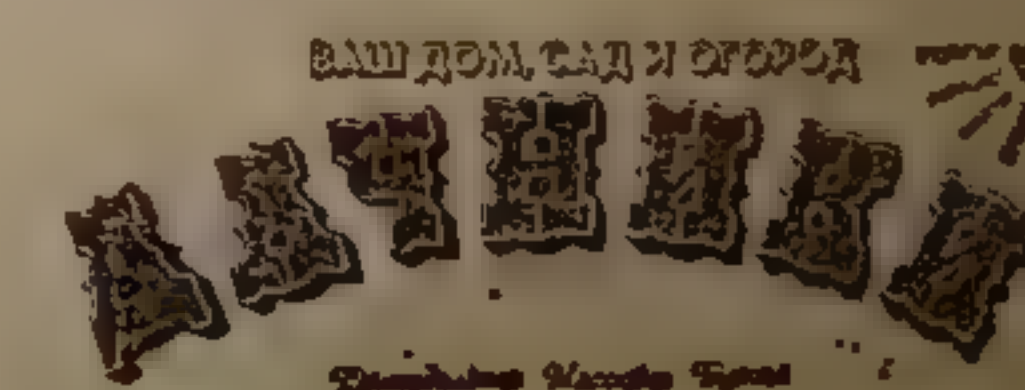
Оптимальными условиями для произрастания брусники в Новгородской области являются сосняки брусничные на дренированных песках, сосняки лишайниковые на сильно дренированных песках и сосняки вересково-лишайниковые.

Ресурсы и рац. использ. лекарств. раст. /Пермс. мед. ин-т.—Пермь, 1991.—С. 35.

Применяли мульчирование древесными опилками слоем 0,5 и 10 см на плантациях *Vaccinium angustifolium* с

целью ослабления воздействия заморозков, уменьшения колебаний температуры почвы и сохранения влаги в почве. При слое мульчи 5 см урожай возрастал на 30%. Увеличение слоя опилок до 10 см не способствовало дальнейшему росту урожая.

Can. J. Plant Sci.—1991.—Т. 71.—№ 4.—С. 1263—1266.



№ 28 стр. 7



Разные разности.

КОММЕНТОК НЕ ВПРОК

Среди множества писем, поступивших с пометкой «На подписку», есть весьма содержательные, с оригинальными предложениями. В этом читатели могут убедиться сами. Опыт многих авторов пусть и не нов, но для начинающих садоводов и огородников может быть полезным. Поэтому и их рекомендации получают свое место на страницах газеты. Вопросы в редакции вызвали письма, построенные на открытом заимствовании сведений из литературы. Добро, если все переписано верно, а если в ошибочной интерпретации? Оставить без внимания, не печатать вообще, чтобы не смущать читателя? А вдруг сам автор начнет делать так, как написал? Или посоветует соседям? Он же это где-то прочитал и ему поверят.

Решили, не публикуя письмо целиком, дать к нему комментарий специалиста.

Комментарий к письму А. С. А-ко из г. Марнуполя «Защита земляники от вредителей и болезней» в газету «Дачники» дает кандидат с.-х. наук Н. В. Мещерякова.

По письму А. С. А-ко нужно сказать следующее:

1. Автор приводит рецепт термического обеззараживания земляники против земляничного клеща. Этот метод давно и не очень успешно применялся на промышленных питомниках для получения крупных партий оздоровленной рассады. Но автор не учитывает ни времени, когда проводить обеззараживание, ни против какого вредителя направлено мероприятие. В условиях дачного участка выдержать в сосуде температуру $+45^{\circ}\text{C}$ в течение 15 минут очень трудно, так как в остывает уже при по-

ко к поверхности почвы. В августе — сентябре отрастают так называемые «зимние» листья темно-зеленого цвета, остающиеся до весны. Поэтому июльское скашивание листьев не нарушает биологии растения и помогает избавиться не только от земляничного и паутинного клещей, но и пятнистостей (белой и бурой) листьев и мучнистой росы. Чтобы читатель мог различать повреждения земляничным клещом, ниже приводится описание этих повреждений.

Наиболее опасен для земляники — земляничный (прозрачный) клещ. Клещи и их личинки высасывают сок из молодых полуразвернувшихся листьев. Основная масса клещей концентрируется во внутренней, наиболее затененной части растения. Земляничные клещи очень малы: самки 0,2 мм, а самцы в 1,5 раза меньше. Самки продолговато-овальной формы, прозрачные, вначале белые, а затем со стекловидным желтоватым оттенком. Поврежденные участки особенно заметны во второй половине лета по характерным изменениям растений. Молодые листья сморщены, в местах повреждения приобретают желтоватый или буроватый цвет с маслянистым оттенком, часто засыхают совсем. Старые листья сильно морщинистые. Кусты земляники мельчают, становятся карликовыми, почти не дают урожая. Платации, поврежденные земляничным клещом, плохо перезимовывают и часто вымерзают. Зимуют самки клещей у основания листовых черешков. Весной, при температуре воздуха $+13^{\circ}\text{C}$, в начале отрастания листьев у земляники, самки откладывают яйца. Числен-



На фотоконкурс

«МОЙ УГОЛОК ЗЕМЛИ»

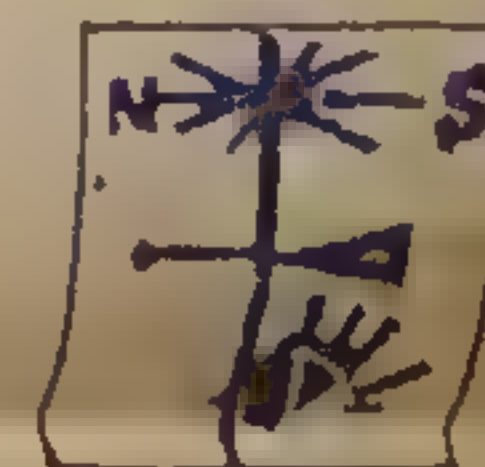
Лечебный



ДРУЖБА ГРЕЕТ

А. ЛЫЖИН, г. Пермь.

ГИДРО-
МЕТ-
ЦЕНТР
СООБЩАЕТ



Неудавшийся июль...

Неустойчивая, пасмурная

для крупных партий оздоровленной рассады. Но автор не указывает ни времени, когда проводить обеззараживание, ни против какого вредителя направлено мероприятие. В условиях дачного участка выдержать в сосуде температуру $+45^{\circ}\text{C}$ в течение 15 минут очень трудно, так как вода остывает уже при погружении в нее рассады, а кипяток подливать нельзя — можно погубить растения. Прогревать рассаду земляники при указанной температуре и экспозиции нужно не позднее середины — конца августа (когда на листьях большое скопление клещей), чтобы рассада окрепла и ушла в зиму с 3—5 листьями. Но растения после прогревания все-таки страдают и растут ослабленными, многие гибнут. Считаю, что эту процедуру любителям делать нецелесообразно. Садовод может поступить проще: уничтожить (сжечь) растения земляники, поврежденные клещом (если их немного), а на остальной площади сразу после сбора ягод скосить (срезать) все листья, оставив только сердечко и черешки листьев высотой 4—5 сантиметров. Все листья сжечь, грядки обильно полить, подкормить и опрыскать 0,75%-ным карбофосом (75 грамм на 10 литров воды).

После сбора ягод земляники (особенно в жаркую погоду июля — августа) нижние листья начинают отмирать: они желтеют, краснеют и усыхают. Это естественное отмирание летних листьев, которые выполнили свою задачу — создали урожай, а теперь, отмирая, мульчируют, прикрывают корни земляники, расположенные близ-

дистные. Кусты земляники мельчают, становятся карликовыми, почти не дают урожая. Платации, поврежденные земляничным клещом, плохо перезимовывают и часто вымерзают. Зимуют самки клещей у основания листовых черешков. Весной, при температуре воздуха $+13^{\circ}\text{C}$, в начале отрастания листьев у земляники, самки откладывают яйца. Численность клещей резко возрастает в июне — период отрастания молодых листьев — и достигает наивысшего количества в августе, в период массового формирования розеток. Благоприятно для развития клеща сочетание относительной влажности воздуха 80—85% и средней температуры $17-20^{\circ}\text{C}$. В условиях Московской области клещи развиваются в 4—5 поколениях. Клещи переносятся с одного участка на другой вместе с рассадой.

2. Рецепты настоев листьев одуванчика и чеснока (приведенные автором) применяют для борьбы с тлями и клещами, а в плодовом саду для борьбы с яблонной и грушевой медяницами, но только при появлении вредителей, а не просто так механически через 7—19 дней. Причем чеснока (и сухих листьев, и головок) нужно брать не 100 грамм, а 200—300 грамм на 10 литров воды.

3. Для защиты ягод земляники от серой гнили медицинский йод применять нельзя. В крайнем случае можно испытать иодистый калий, но ни тот, ни другой не дают эффекта — серая гниль не пропадет, да и йода нет в аптеках.

г. Москва. И. Мещерякова.

На фотоконкурс

«МОЙ УГОЛОК ЗЕМЛИ»

Лечебный душ

Морковная ботва — 50 г свежей ботвы на 1 л кипящей воды, настоять 10—15 мин под крышкой и охлажденный раствором поливать лук и листовые овощи, полностью растения и почву около них против луковой мухи. Самое благоприятное время — период лета луковой мухи (июнь, июль).

Пижма — всю надземную часть растения измельчают и используют для приготовления растворов, но лучше всего цветки. Берут 30 г сухих цветков на 1 л кипящей воды, настаивают до охлаждения и процеживают. Применяют весной и осенью без разбавления, а летом с разбавлением 1:3 против тлей, клещей, белокрылки на плодовых и ягодных культурах. Хорошо смешивать с раствором хвоща полевого и проводить опрыскивание против комплекса вредителей и болезней.

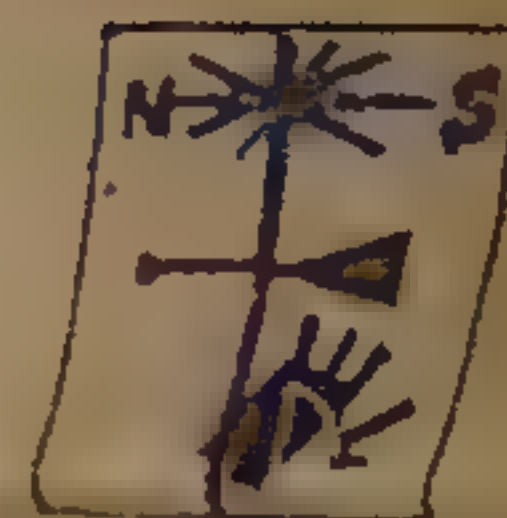
Ревень — 50 г листьев измельчают и заливают 3 л горячей воды, настаивают, процеживают и опрыскивают без разбавления против тлей, особенно черных.

Томаты — берут горсть листьев, заливают 1 л теплой воды. Через 2—3 часа отжимают, процеживают и неразбавленным раствором опрыскивают против вредителей капусты, в т. ч. белокрылки во время яйцекладки. Вредителей отпугивает запах томатов, поэтому опрыскивание систематически повторяют в течение июля-августа.

Полынь — верхушки растения в период цветения 300 г свежих или 30 г сухих измельчают, заливают горячей водой, настаивают, процеживают и опрыскивают без разбавления против тлей, белокрылки. Использование нехимических препаратов в защите растений просто и доступно каждому садоводу или огороднику. Оно не требует больших затрат, позволяет оздоровить землю и всю окружающую среду, эффективно уничтожает вредные организмы. Поэтому за этим методом будущее, особенно в условиях органического земледелия.

Перевод с немецкого А. КУЗНЕЦОВОЙ.

ГИДРО-
МЕТ-
ЦЕНТР
СООБЩАЕТ



Неудавшийся июль...

Неустойчивая, пасмурная, дождливая и относительно прохладная погода, когда средняя суточная температура в большинстве областей Европейской России ниже климатической нормы для первой половины июля на $2-5^{\circ}$, связана с постоянным влиянием областей пониженного атмосферного давления — циклонов, которые несут большое количество влаги, способствуют увеличению облачности и мешают солнечному прогреву.

Середина июля будет солнечной и жаркой на Урале, в большинстве областей Юго-Западной и Восточной Сибири, в Забайкалье, в Хабаровском и Приморском краях, где дневная температура будет колебаться от 22 до 33° ; затяжных дождей не ожидается.

Гораздо меньше надежды на улучшение погоды у жителей Европейской части России. Преобладающая температура днем во многих районах, включая Северный, Северо-Западный, Центральный, Волго-Вятский, Поволжский предполагается $18-25^{\circ}$, в Нижнем Поволжье и на Северном Кавказе $25-30^{\circ}$, но по-прежнему, временами, велика вероятность дождей различной продолжительности и интенсивности, гроз, местами с градом, так как «дирижерами» погоды будут циклоны.

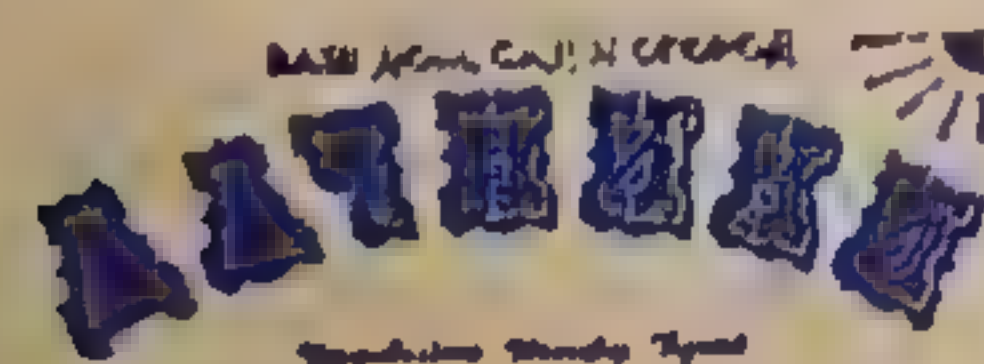
Учредитель — главный редактор С. А. ЧУДАКОВ.

При перепечатке ссылка на «ДАЧНИКИ» ОБЯЗАТЕЛЬНА.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за патентную чистоту, достоверность и точность приведенных фактов, цитат, экономико-статистических данных, собственных имен, географических названий и прочих сведений, а также за разглашение данных, не подлежащих открытой публикации.

Газета зарегистрирована в Госкомпечати СССР 5.12.90 г. Рег. № 1062.

Типография издательства «Пресса». 125865 ГСП, А-137, ул. «Правды», 24.



ЕЖЕНЕДЕЛЬНИК издается с участием Центра научно-производственного содействия мини-земледелию при коллективном садоводстве им. Ленина.

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:

О. Н. АФАНАСЬЕВ; В. Ф. БАШМАЧНИКОВ; В. С. ЗАКОТИН — к. с.-х. наук; С. А. КРУГЛОВ; А. М. УЛЬЯНОВ; А. М. МЕДВЕДЕВ — д. с.-х. наук; В. Д. МУХИН — д. с.-х. наук, профессор; П. З. РЯБЦЕВ; В. В. СТОЛЯРОВ; В. Н. ХОХЛОВ; В. Г. ШАЙКИН — к. с.-х. наук; Е. И. ЯРОСЛАВЦЕВ — главный научный редактор, к. с.-х. наук.

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 142715, Московская обл., Ленинский р-н совхоз Ленина, редакция газеты «ДАЧНИКИ». Тел. 548 66 51.

РУКОПИСИ НЕ РЕЦЕНЗИРУЮТСЯ И НЕ ВОЗВРАЩАЮТСЯ.

Тираж 118.200 экз.

Подписано к печати 13.07.93 г.

тип. № 12375.

ДАЧНИКИ

ВАШ ДОМ, САД И ОГОРОД

Июль 1992

Летний выпуск

ЦЕНА: в рознице — свободная отпускная

По подписке — согласно каталогу, индекс 50028.

В номере:

- ◆ «Добрые» воры 2
- ◆ Против полосатого хищника 4
- ◆ Нутрии — белые, черные, жемчужные 5
- ◆ Рукотворный дождь 6
- ◆ Свежие огурцы — круглый год 7

Юридическая
консультация

Плата за землю



«Мой отец — пенсионер с минимальной пенсией и я — малообеспеченные люди. Освобождаемся ли мы от земельного налога?»

Л. БЕЛЯЕВА.



Уважаемые читатели!
Продолжается
подписка
на газету
«Дачники».
Стоимость месячной
подписки —
6 руб. 50 коп.
Индекс — 50028.

Подписка-82



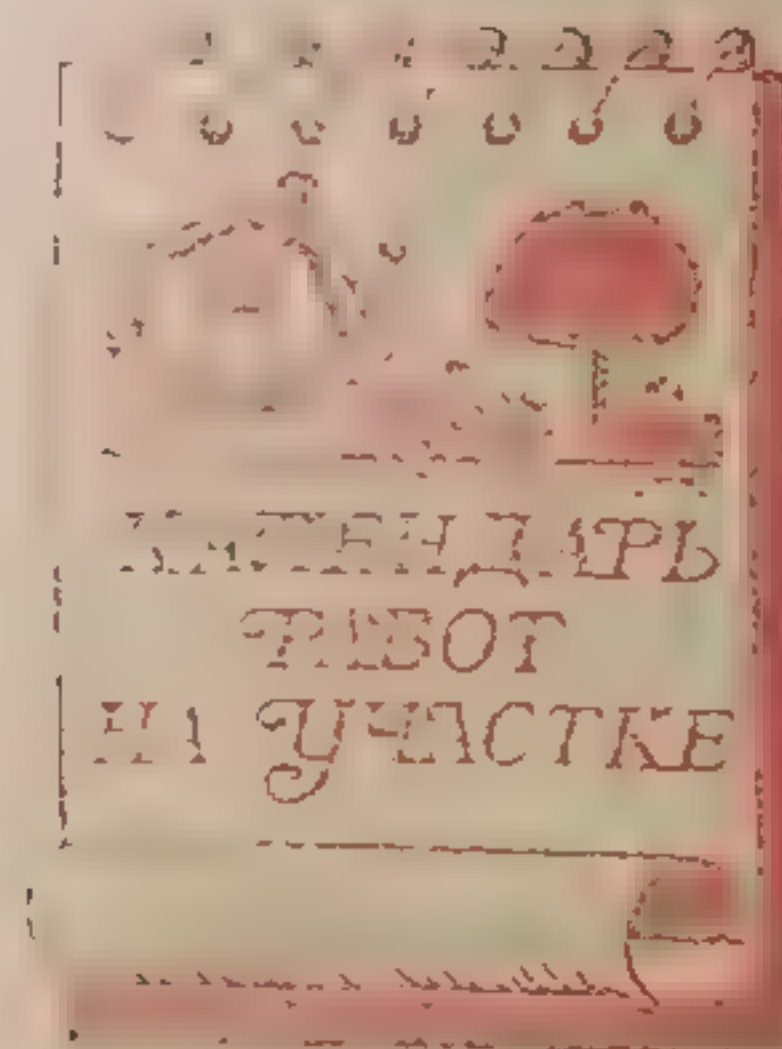
Дела житейские

Что сравнится с садоводством?

— В ЧЕМ ЦЕЛЬ ЖИЗНИ? — СПРАШИВАЕТ ВЕЛИКИЙ ВОЛЬТЕР В КОНЦЕ «КАНДИДА». И ОТВЕЧАЕТ: — НАДО ОБРАБАТЫВАТЬ СВОЙ САД!

Именно этому занятию посвящают большую часть свободного времени более 80 миллионов американцев.

Итоги опроса, проведенные Национальной ассоциацией



Огородные заботы в конце лета

Неблагоприятным для посевов сельскохозяйственных культур выдалось нынешнее лето. Холодно и сухо. Так можно было охарактеризовать погоду в Центральной России в мае, июне и в первой декаде июля. Потом стало жарко и сухо. По нашим наблюдениям, такое сочетание погодных факторов в летние месяцы бывает не часто.

Из-за холодов в первой половине лета произошла задержка в росте и развитии овощных, плодовых, ягодных культур.

«Мой отец — пенсионер с минимальной пенсией и я — малообеспеченные люди. Освобождаемся ли мы от земельного налога?»

Л. БЕЛЯЕВА.
Нижегородская обл.

На основании ст. 21 Земельного Кодекса право установления предельных размеров земельных участков предоставлено краевым, областным... Советам народных депутатов.

Согласно ст. 6 Закону «О плате за землю», земельный налог за участки в границах сельских населенных пунктов..., предоставляемые гражданам для ведения... огородничества..., личного подсобного хозяйства..., устанавливается по всей площади участка в размере 1 коп. за 1 м².

Местным Советам предоставлено право, с учетом благоприятных условий размещения земельных участков, повышать ставки земельного налога, но не более, чем в 2 раза.

За земельные участки, расположенные в городах и рабочих поселках, земельный налог взимается по более высоким ставкам, с применением коэффициентов.

В данном Законе (ст. 14) предоставлено право сельским, поселковым, районным, городским Советам народных депутатов устанавливать льготы по взиманию земельного налога в виде полного или частичного освобождения на определенный срок, отсрочки выплаты, понижения ставки земельного налога для:

— граждан в случаях стихийных и других бедствий, когда землевладелец понес значительные материальные убытки;

— многодетных, малообеспеченных и молодых семей;

— за земельные участки, находящиеся в стадии освое-

Г. РОМАНОВ,
юрист.

— В ЧЕМ ЦЕЛЬ ЖИЗНИ? — СПРАШИВАЕТ ВЕЛИКИЙ ВОЛЬТЕР В КОНЦЕ «КАНДИДА». И ОТВЕЧАЕТ: — НАДО ОБРАБАТЫВАТЬ СВОИ САДЫ.

Именно этому занятию посвящают большую часть свободного времени более 80 миллионов американцев.

Итоги опроса, проведенные Национальной ассоциацией садоводов (НАС), свидетельствуют: садоводство и огородничество стало самым популярным в стране занятием на свежем воздухе, опередив бег трусцой, плавание, гольф и даже... теннис. Предполагается, что к 2000 году еще 8 миллионов семей приобретут садоводство.

Президент НАС Чарльз Скотт считает, что феноменальная популярность садоводства и огородничества отчасти объясняется вступлением в зрелые годы поколения «бэби-бума», т. е. лиц, родившихся между 1945 и 1964 годами. Только в 1985 г. более трех миллионов американцев этого возраста увлеклись садоводством и огородничеством.

[Окончание на 2-й стр.]



В северных штатах США лето короткое, почти такое же, как в Московской области. Поэтому многие овощи здесь выращивают из рассады. На садовых участках распространены небольшие удобные теплицы, одна из которых показана на снимке.

Внутри теплицы устанавливают просторные стеллажи. Рассаду американцы выращивают в пластиковых ячеистых ящиках, а грядки с овощами накрывают специальной полимерной пленкой.

АВГУСТ ПОГРЕБА ПУЧИТ, А ГОЛОВУ УЧИТ



ВНИМАНИЕ ЗИМНИМ СОРТАМ

На пороге август. Как бы ни тяжело складывалась нынешняя жизнь, наверное, не все, но очень многие из дачников наконец получили, а точнее сами создали возможность отвлечься от тревожных дум, «отвести душу». Вот он, урожай-то, — под рукой! Уже выстроились на полках и антресолях баночки с пахучим земляничным, противостудным малиновым, «царским» вареньем из крыжовника, трепетным желе из красной смородины. Остыва-

[Продолжение на 3-й стр.]



вов сельскохозяйственных культур выдалось нынешнее лето. Холодно и сухо. Так можно было охарактеризовать погоду в Центральной России в мае, июне и в первой декаде июля. Потом стало жарко и сухо. По нашим наблюдениям, такое сочетание погодных факторов в летние месяцы бывает не часто.

Из-за холодов в первой половине лета произошла задержка в росте и развитии овощных, плодовых, ягодных культур, картофеля. И, что удивительно, в первой декаде июля в Московской области отмечались заморозки. Это также случается здесь редко.

Август — завершающий месяц лета, и солнечного света и тепла значительно меньше, чем в июне и июле. Среднемесячная температура, по многолетним данным, в средней полосе снижается на 5—6°C.

В народе август называют месяцем плодосбора. И действительно, в это время отмечаются массовое созревание и уборка многих видов ягод, плодов, овощей, раннего картофеля. В августе закладываются основы будущего урожая. Готовят к посадке землянику, заготавливают и сажают черенки красной смородины, отбирают, очищают, сушат и закладывают на хранение семена огурцов, томатов, бахчевых культур.

В 1992 г. задержался в развитии картофель, но ранние сорта уже начали убирать в конце июля. В конце августа начнется уборка и среднеспелых сортов. В этом случае также очень важно загодя припасти на семена лучшие клубни. С этой целью отбирают типичный для данного сорта материал из наиболее урожайных гнезд, весом 60—80 г. Желательно клубни, предназначенные на семена, сразу же после уборки промыть, удалить вместе с мелкими комками почвы вредную микрофлору — споры болезней, включая особо губительную для растений фитофтору.

При значительном распространении фитофтороза ботву необходимо за несколько дней до копки удалить (скосить) и убрать с участка. Выкопанные сухие клубни ранних и среднеранних сортов продовольственного картофеля лучше хранить при температуре 7—8°C. Длительное хранение картофеля, включая зимний период, тре-

[Продолжение на 2-й стр.]



(Продолжение.

Начало на 1-й стр.)

бует поддержания температуры хранения не ниже 2—4°C. В августе проводится тщательный уход за посевами белокачанной капусты. Необходимо рыхление междурядий, уничтожение сорняков вблизи растений, защита от болезней и вредителей. Следует обратить внимание на повторные посадки и посевы редиса, огурца, картофеля.

У томатов в средней полосе России в начале месяца опытные огородники заканчивают обрывать бутоны, прищипывают верхушки, удаляют пасынки, нижние пожухлые листья, а также листья, из пазух которых вышли кисти с налитыми и краснеющими плодами. Подобное мероприятие ускоряет созревание помидоров и в открытом и закрытом грунте.



Требуют проявления заботы тяжелые, большие кисти томатов, их необходимо подвязать и подставить под них подпорки — деревянные колья. Созревающие плоды целесообразно в более северных регионах собрать и положить на дозревание в сухом, теплом помещении. Это особенно нужно делать при наличии в посадках фитофтороза.



Дела житейские

(Окончание.
Начало на 1-й стр.)

В последние годы любительское садоводство и огородничество из приятного времяпрепровождения превратилось в крупную отрасль хозяйства. Объем реализации товаров для садово-огороднического дела достигает ныне 17,5 миллиарда долларов в год. Среднестатистический любитель тратит 250 долларов в год на растения, оборудование, удобрения, химикаты и т. д. Только в 1987 г. сообщает Институт огородной техники, пестецидов и фирмам было продано на 7,5 миллиарда долларов мотокосялок, мотокультиваторов и тракторов, в преддверии времени использования только фермерами.

В 1985 г., например, более 35 миллионов семей превратили свои участки в миниатюрные агрохозяйства, производящие продукты и реализовали продукцию на 15 миллиардов долларов.

Опытные садоводы и огородники знают, что ни самая современная садово-огородная техника, ни самые передовые агроприемы не могут гарантировать успеха ни мудрецу, ни тем более начинающему огороднику. Но нельзя не согласиться с преподавателем плодовоощного дела Пенсильванского университета Робертом Нуссом, утвер-

Что сравнится с садоводством?

ждающим, что: «Плодовоеводство таит в себе столько неопределенностей, что небольшая семья не в состоянии превзойти по качеству продукцию, выращиваемую крупными коммерческими хозяйствами. Истинная польза от садоводства и огородничества заключается в чувстве удовлетворения».

В 1935 г. в городах Америки общественные плодовоощные участки занимали свыше 37 000 гектаров в старых, обветшалых центральных кварталах. Моделью для них послужили так называемые «сады победы» времен второй мировой войны, когда правительство Ф. Рузвельта призвало население выращивать собственные фрукты и овощи, с тем чтобы продукцию крупных фирм направлять в действующую армию.

Работа на общественных огородах способствует общению окрестных жителей, вызывает повышенный интерес к жизни и судьбе своего микрорайона, улучшает питание и сокращает семейные расхо-

ды в среднем на 350 долларов в год. Но какую бы пользу ни извлекали садоводы и огородники из своих участков — всех их объединяет любовь к земле.

Движение «Мастер гарденер» считает обмен садово-огородным опытом одним из способов борьбы с голодом в мире, а президент компании «Гарденер санитайз» Уилл Рэн надеется организовать обмен семенами с дачниками России, представляя садово-огородное дело мостом дружбы, перекинутым через беспокойные международные воды.

Двести лет назад Томас Джефферсон, любящий обширными садами своего поместья в Монтичелло, писал: «Никакая культура не принесет мне столько наслаждения, как возделывание земли, никакое занятие не может сравниться с садоводством».

Восемьдесят миллионов американцев с отцом Декларации независимости США согласны.

По материалам журнала «Америка», 1990 г.

Вот как, оказывается, живет средний американец. Не жирует, не бесится от «все... все... — есть», а вкалывает... Отчасти для души и отдохновения, но, и это не менее важно, для экономии трех с небольшим сотен «баксов», как обзывают могучий доллар скороспелые наши борода-тенькие деляги, промышленные куплей-продажей хламья из залежалого юговосточно-азиатского ширпотреба. Каждый цент, что называется, в строку. Иначе прогорышь, а там — нищета, бедность и... потеря лица.

Может быть, и мы, опомнившись, остановившись от пустопорожнего трепя, махнув рукой на политиканствующих вчерашних аспирантов, доцентов, несостоявшихся инженеров и проектировщиков, помощников «главначпупсов», засучив рукава и начнем работать? Работать на себя, на свою семью, оказывая посильную помощь другу, товарищу, соседу по огородно-садовому участку. Жила же Россия когда-то с мудрым народным обычаем «ПОМОЧЬ», когда за неделю-другую всем миром ставили хуторянину дом, устраивали усадьбу. И все за скромное вознаграждение — обед, да ужин, спроторенные хозяйкой и ее подружками.

Из личного опыта Грядки на балконе

листву — собираю эту золу, чай спитый сушу. В общем, все идет в ход, потому что навоза-то нет. Для посуды годятся пятилитровые банки из-под томата и старые ведра. Поливалку сделала из пластмассового баллончика, наколов шилом дырочки.

Могу сказать, что растения не переносят ни табачный дым, ни водочный перегар, зато требуют много терпения и труда. Жаль, что отсутст-

Юридическая консультация



Требуют проявления заботы: тяжелые, большие кисти томатов, их необходимо подвязать и подставить под них подпорки — деревянные колья. Созревающие плоды целесообразно в более северных регионах собирать и положить на дозаривание в сухом, теплом помещении. Это особенно нужно делать при наличии в посадках фитофтороза.

Необходимо следить за ростом и развитием брюссельской капусты. Для ускорения роста и формирования ее кочанов целесообразно за полтора месяца до уборки удалить верхушки растений. Самостоятельно разумеется, что посевы этого вида капусты следует поливать, почва под ней должна быть хорошо увлажненной до состояния, близкого к полной полевой влагоемкости, сорняки надо удалять.

Требуют ухода и посевы тыквы, поздних кабачков. У тыквы за месяц до съема плодов следует удалить все вновь образующиеся бутоны и цветки, а также прищипнуть концы плетей. Для предотвращения загнивания урожая под плоды подкладывают дощечки, картонки и т. п. Аналогичный уход, включая прищипывание плетей, необходим и при выращивании арбузов.

Важно с заботой отнестись к уборке лука-севка. Его выкапывают из почвы, хорошо сушат, разложив в сухом, проветриваемом помещении тонким слоем. Хорошо просушенный лук-севок меньше потом болеет болезнями, особенно гнилями. Сухой лук перебирают, сортируют по размеру и хранят для весенней посадки при температуре 1—3°C. В этом случае при высадке весной в грунт растения не дают стрелок. Применяют и так называемый теплый способ хранения лука-севка при температуре 18—25°C, однако такую температуру зимой трудно выдерживать, и, кроме того, в тепле луковицы значительно усыхают.

[Окончание на 3-й стр.]

ДАЧНИК

2 стр. № 31

Поскольку я переносерка и работать в огороде не могу, то решила заниматься им на дому. Вот уже 6 лет не покупаю огурцы, помидоры, редис, укроп, лук зеленый. И с балкона собираю 25—30 кг помидоров, до 40 кг огурцов, не считая зелени. А в доме огурцы и помидоры выращиваю круглый год. Первый год ничего не получилось. Потом в магазине взяла литературу, прочитала, стало получаться, и с каждым годом все лучше и лучше. Изменили свое отношение и соседи. Живу на 5-м этаже, балкон большой, солнечный. Настроила приспособлений, а землю готовлю так: одна

Из личного опыта Грядки на балконе и в доме

часть земли, а две части сухой травы, толченую скорлупу сырых яиц, немного мела. Осенью дворники жгут

листву — собираю эту золу, чай спитый сушу. В общем, все идет в ход, потому что ливоза-то нет. Для посуды годятся пятилитровые банки из-под томата и старые ведра. Поливалку сделала из пластмассового баллончика, наколол шилом дырочки.

Могу сказать, что растения не переносят ни табачный дым, ни водочный перегар, зато требуют много терпения и труда. Жаль, что отсутствует необходимая литература. Но этот пробел существенно восполняет газета «Дачники».

А. СУХОВЕЕВА,
г. Чита.

Криминальная сотка «ДОБРЫЕ» ВОРЫ

Воровство на дачных и садовых участках стало «притчей во языцех». Да иначе и не могло быть. Время нынче смутное, переходное... Магазины пусты, на дачах же, кои побогаче, вещей полным-полно. Тащат, что хочешь. Помех никаких; сторож для вида, всегда в стороне. Живут там летом старые да малые. Вор — в одну сторону, а они, ежели и увидят, — в другую.

У нас, в садовом товариществе «Приволье», на бывших торфяных выработках, в позапрошлом году случился казус. Вор один был, просто неуловимый. И сами дачники-огородники, и сторож наш ничего поделать не могли, как ни старались. Особенно любил тот вор часы и радиоаппаратуру. Заворачивал их в носильные вещи и умыкал все бесследно. Крайние от леса участки выбирал, в середине не лез. Следил, когда нет никого, и орудовал.

А попался случайно. Хозяин с ночи приехал и заспался. Проснулся — кто-то в шкафу шурует. С криком схватил вора. У того аж ноги с перепугу отнялись. На крик сбежались соседи. Глядят — мужик в летах. Оказывается, он из ближайшей деревни, через поле в лес, версты четыре с гаком крался... Ну, побили его наши огородники садоводы, конечно. Для порядка и примера — не в милицию же вести! Молча терпел сердечный. Еле домой дошел и слег. Особенно шиб-

ко его помяли двое молодых, у которых он «видик» спер и загнал на рынке в Можайске. На побой он не жаловался — не успел, — через неделю помер. А похоронили домашние — глядь, в сарае ворованные часы и транзисторы лежат, тряпки чужие... Кое-кто приходил с участков — забрали свои вещи, другие даже не пошли.

Но главная беда для дачника-огородника все же та, что по нашим участкам шагают кому только не лень. Из наших домиков тащат все, что под руку попадет, а управы на воров нет никакой. И знают, кто воры, а поделывать ничего не могут. В основном это или свои же соседи, или приглашенные бригады строителей, водопроводчиков и прочих там «кооператоров».

Люди это «честные», работающие, специалисты своего дела, многого не берут. Толь-

ко то, что для работы нужно, ну, дрель там или станок какой содрут да поест и попить. Это вам не туристы-шалопан из школяров и студентов, которые зимой подряд по домам шарят и все бьют и ломают. Люди это степенные, чаще не в дом лезут, а в сарай, где инструменты и материалы лежат.

Вот и в моем сарае побывали. Аккуратно так замок раскрыли. Что значит профессионалы! Замок-то английский с гарантией, хороший был. Теперь, правда, не запирается. Инструменты все забрали: и молоток, и клещи, и пилу... Даже гвозди последние! Зато все остальное: корыто старое, две лопаты, грабли и бочку для сжигания мусора, краски, кисти засохшие — оставили, не забрали. Да, утащили еще литровую болгарскую круглую бутылку с прошлогодней настойкой из черноплодки, консервы там рыбные были... Слава Богу, хоть сарай не спалили да дверь не сломали... Считаю, что попались «добрые» воры. Свои люди, в доску. По-соседски обошлись с моим сараем. Как стоял сарай, так и стоит себе.

Какое счастье, что остатки зоокумарина не всыпал тогда я в бутылку настойки, для крепости! Господь удержал меня и спас «добрых» воров. Свечку надо будет Ему поставить!

Стефан АРМАВИР.

Юридическая консультация



Размеры

земельных участков

«В деревне имеем дом по наследству: у трех наследников — земельные участки по 3 сотки. Местная власть больше не дает».

В. ФЕДОСЕЕВА,
г. Москва.

На основании ст. 23 Земельного Кодекса в пределах черты сельских населенных пунктов вопросы предоставления земельных участков, их изъятия решают сельские, поселковые Советы народных депутатов.

Президиум Исполкома Мособлсовета своим решением от 3 апреля 1991 г. № 49—157 установил следующие размеры выделения земельных участков: для огородничества — до 6 соток; садоводства — до 12; индивидуального дачного строительства — до 12; для ведения личного подсобного хозяйства или обслуживания жилого дома в сельской местности гражданам, не являющимся постоянными жителями данного населенного пункта, — до 12 соток.

При наличии нескольких совладельцев размер участка — до 30 соток.

Данное решение действует с момента принятия (с 3 апреля 1991 г.) и обратной силы не имеет.

При выделении земельных участков местные органы исходят из наличия свободных земель и населения, желающего получить земельный участок.

Г. РОМАНОВ,
юрист.



Картошка землянике не товарищ

«Можно ли землянику высаживать после картошки и помидоров?»

А. СТАРЦЕВ,
г. Москва»

Можно, но только устойчивые сорта. Так как таких практически нет в арсенале любительского садоводства, то лучше из числа предшественников земляники картофеля и томаты исключить.

В этом же письме А. Старцева есть вопрос и о сорте Лорд. Но в нем практически нет никаких деталей, по которым можно было бы понять, почему он не дает урожая. Нужно знать, как ведут себя, как выглядят растения, чтобы поставить точный диагноз.

Спасительный клей

Клей против гусениц плодовых для обработки ловчих поясов можно приготовить самим. Для этого берут килограмм сосновой смолы-живицы, 200 граммов садового вара, 125 г канифоли и 150 граммов технического вазелина. Живицу расплавляют на слабом огне и помещают туда остальные компоненты.

Есть еще один рецепт: к 200 граммам разогретого растительного масла добавляют 150 граммов смолы-живицы и при постоянном помешивании в смесь добавляют 100 граммов скипидара и полстакана солидола.

Р. БУДРИНА,
агроном.

Лимонник китайский — древняя многолетняя лиана, перенесенная в наши сады из дальневосточных лесов. Издавна он ценится как лекарственное и пищевое растение, восстанавливающее силы и придающее бодрость человеку.

Сажают лимонник в саду на возвышенном месте, чтобы не было близко стоящих грунтовых вод и не застаивалась вода после дождя. Лучше всего выбрать для него слаботемненное место, избегая солнцепека или глубокой тени, а также близости крупных деревьев. Располагают саженцы в ряд с расстоянием не менее 1 м друг от друга. На второй год после посадки ставят шпалеру. Она состоит из металлических труб высотой до 2—2,5 м, вкопанных в землю. Между ними натягивают проволоку в 3 ряда — нижний на высоте 0,5 м. Молодые побеги подвязывают к шпалере и в дальнейшем на зиму не снимают. От своевременности подвязки зависит начало плодоношения лимонника.

В природе имеется 3 половые формы лимонника: 1. Однодомные растения, когда на одном кусте есть как женские, так и мужские цветки. 2. Двудомные — т. е. из года в год на кусте имеются только женские или только мужские цветки. 3. Растения с чередующимися по годам полом

Слизки, которые размножаются с невероятной быстротой, приносят много вреда на садовом участке. Опыт показал, что наиболее эффективным способом борьбы является ловушка. Ее делают так: берут лист фанеры размером 15×15 см и прикрепляют к колышку. Затем надевают на колышек обыкновенную гайку, сверху укладывают второй лист фанеры размером 18×18 см, просверлив в центре отверстие по диаметру колышка. Между двумя листами фанеры должно быть полутемно.

ЛИАНЫ лимонника У ВАШЕГО ДОМА

цветков. В условиях Подмоковья все выращенные из семян лианы лимонника обычно бывают однодомными. Садоводу для получения урожая плодов необходимо вовремя установить, есть ли на кусте женские и мужские цветки. Они всегда раздельнополые и легко отличимы. В мужском цветке находятся 3—5 светлых сидячих тычинок, а в женском — в центре находится зеленоватый крупный пестик. С началом цветения лучше провести самому дополнительное искусственное опыление. Для этого срывают мужской цветок и на 5—10 минут вставляют его в женский, чтобы пыльца попала на пестик. В этом случае вы получите полное опыление цветков и в дальнейшем полную весну кисти плодов. Дело в том, что лимонник не перепылается пчелами и шмелями. Пыльцу переносят мелкие жучки. В плохую дождливую погоду во время цветения

опыление может оказаться недостаточным и тогда цветки опадают.

Немаловажное значение имеют и условия выращивания лиан. Кроме подвязки, для ускорения начала плодоношения необходимо ежегодно осенью удалять появившуюся корневищную поросль. Ее отделяют от маточного растения и используют для пересадки как посадочный материал. В течение лета проводят прополку сорняков вокруг лиан, мелко рыхлят почву. Нельзя перекапывать ее в приствольном круге, так как лимонник имеет поверхностную корневую систему. Лианы хорошо отзываются на увлажнение воздуха опрыскиванием водой утром и вечером во время засухи.

При загущенной кроне лиан ее прореживают летней обрезкой в июне-июле. Из обрезанных побегов готовят черенки для укоренения в холодных парниках. На шпалере оставшиеся ветви располагают веером, чтобы улучшить доступ света к цветкам.

Подробно с условиями выращивания лимонника и других новых ягодных культур можно ознакомиться также в появившейся в продаже книге автора «Таежная ягода».

Э. КОЛБАСИНА,
кандидат
биологических наук.

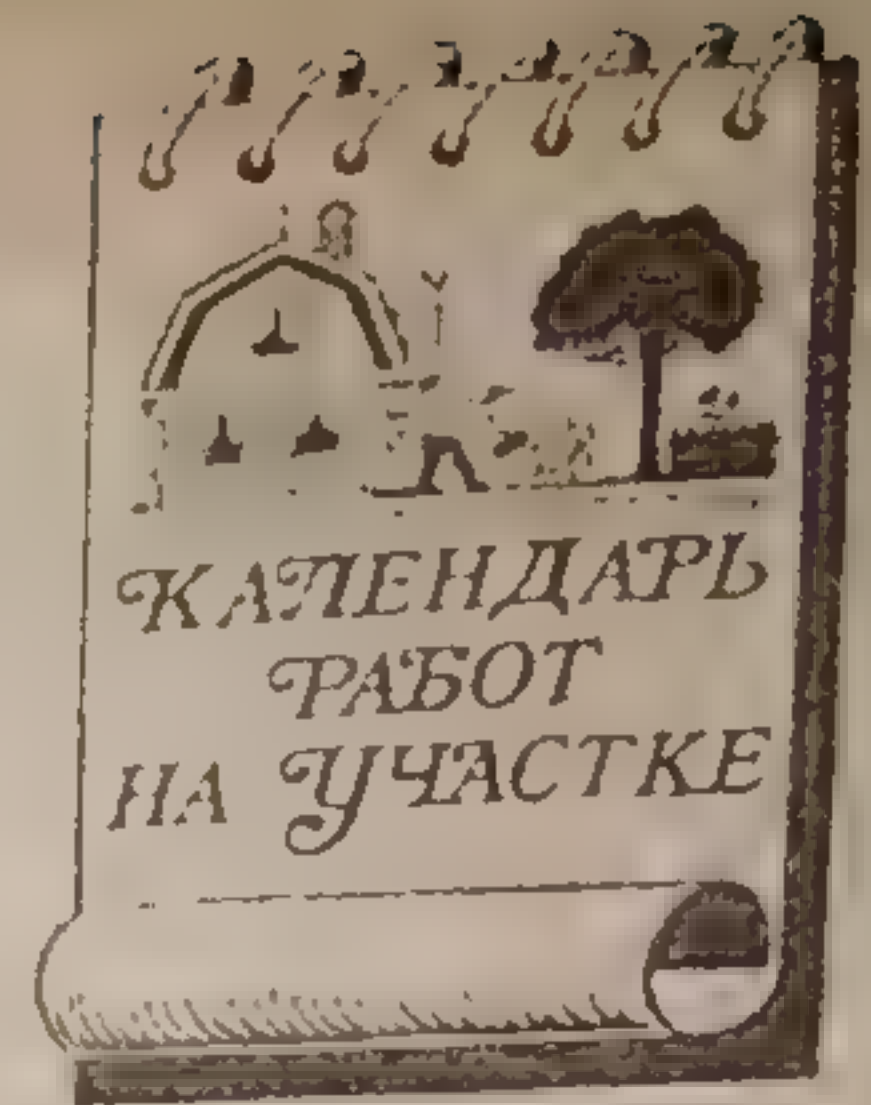
Ловушка для слизней

В ловушку кладут влажную ткань и устанавливают ее вблизи овощных культур и земляники. К утру слизни собираются в ловушке, прячась от света. Снимают верхний лист фанеры и слизней уничтожают, помещая в банку и заливая кипятком или керосином.

Для отпугивания слизней

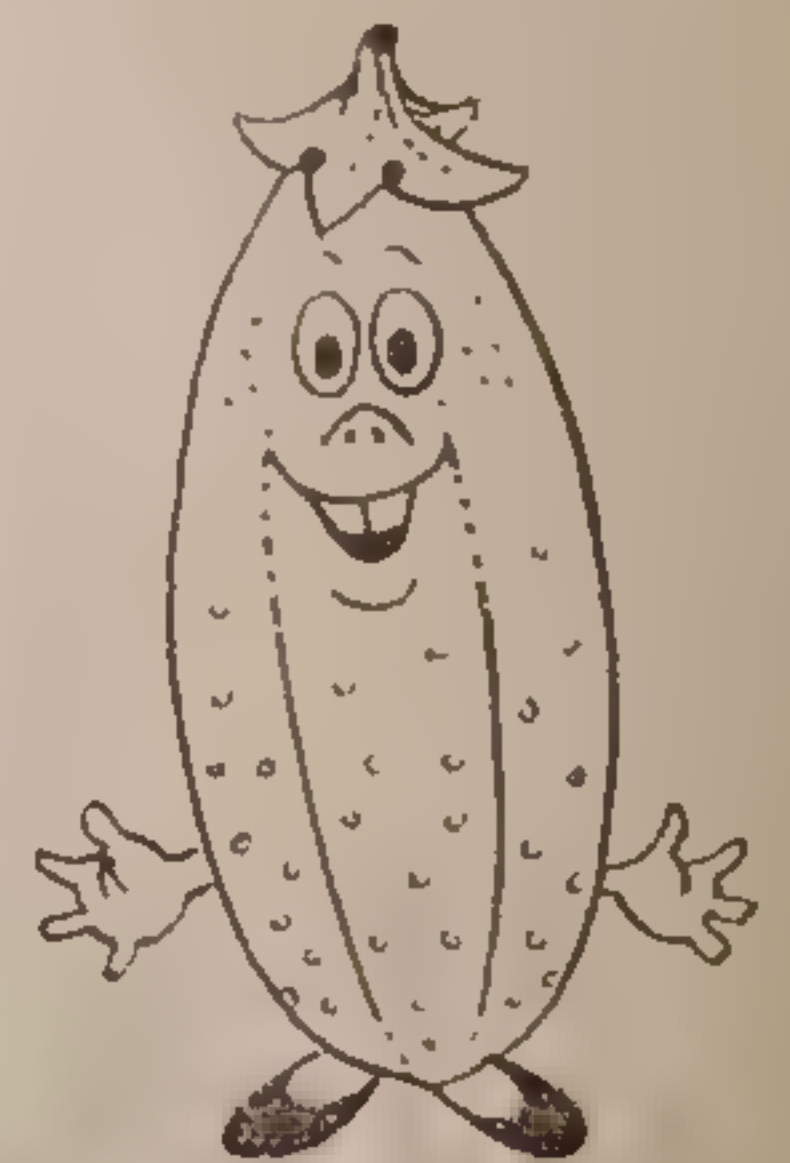
по краям гряд высаживают обыкновенную петрушку, запах которой они плохо переносят. Особенно ценные культуры защищают полосками картона с насыпанным тонким слоем цемента. Переползая через него, слизни обволакиваются цементом, неблагоприятно действующим на вредителей. В среднем, как показал опыт, одну ловушку для слизней необходимо устанавливать на участок в 50 квадратных метров.

Б. ДУХНЕВИЧ,
садовод.



[Окончание.
Начало на 1—2-й стр.]

Лук-репку и чеснок после уборки следует оставить лежать на несколько дней на земле (при хорошей солнечной погоде), разложив тонким слоем. Затем их укладывают в марлевые мешочки и подвешивают в сухом проветриваемом месте, для полного дозревания. Лук обычно дополнитель-



но сушат под навесом. Желательно луковицы месяц держать при повышенной температуре (35—40°C), затем, спустя 8—10 дней, обрезают ботву и корни. Крупные луковицы используют на еду, а более мелкие закладывают на хранение.

Чеснок после просушки также готовят к хранению: обрезают верхнюю часть и корни, оставляя шейку длиной 4—5 см.

В августе созревает цветная капуста. Убирают ее обычно выборочно, срезая в первую очередь хорошо сформировавшиеся головки. Аналогично поступают и с кольраби: крупные плоды диаметром 7—8 см срубают, а те, что помельше, оставляют до их срока уборки.

Есть еще один рецепт: к 200 граммам разогретого растительного масла добавляют 100 граммов скипидара и полстакана солидола.

Р. БУДРИНА,
агроном.

В ловушку кладут влажную ткань и устанавливают ее вблизи овощных культур и земляники. Из улья слизни собираются в ловушке, прячась от света. Снимают верхний лист фанеры и слизней уничтожают, помещая в банку и заливая кипятком или керосином.

Для отпугивания слизней

картона с насыпанным тонким слоем цемента. Переползан через него, слизни обжигаются цементом, неспособны двигаться на вредителей. В среднем, как показал опыт, одну ловушку для слизней необходимо устанавливать на участок в 50 квадратных метров.

Б. ДУХНЕВИЧ,
садовод.

закуют верхнюю часть и корни, оставляя шейку длиной 4—5 см. В августе созревает цветная капуста. Убирают ее обычно выборочно, срезая в первую очередь хорошо сформировавшиеся головки. Аналогично поступают и с кольраби: крупные плоды диаметром 7—8 см срубают, а те, что поменьше, оставляют до их срока уборки.

Следует уделить внимание посевам средне- и позднеспелых сортов картофеля. В этом году весь август и начало сентября клубни еще будут расти, набирая урожай. Если есть возможность, в начале месяца картофель надо полить. Это особо важно, если погода и далее будет засушливая.

Опытные огородники, которые на своем участке занимаются выращиванием в небольших объемах фасоли, гороха, пшеницы, ранней кукурузы, гречихи, других зерновых культур, своевременно и качественно убирают эти виды растений. Семена должны быть собраны сухими. Затем их надо провеять и в мешочках в сухом месте положить на хранение. Участок, на котором росли зерновые и зернобобовые культуры, целесообразно вскопать на глубину 18—20 см, удобрить перегноем из расчета 4—5 кг на 1 м². На будущую весну эта ранняя зябь будет хорошим предшественником для посева огурцов, томатов, других овощных растений.

Уделите, пожалуйста, побольше внимания и моркови, столовой свекле, другим корнеплодам, если они по срокам посева не достигли уборочной спелости, им также для формирования полноценного урожая нужны и рыхление, и прополка, и подкормка, и полив.

А. МЕДВЕДЕВ,
доктор
сельскохозяйственных наук.

(Продолжение.)

Начало на 1-й стр.]

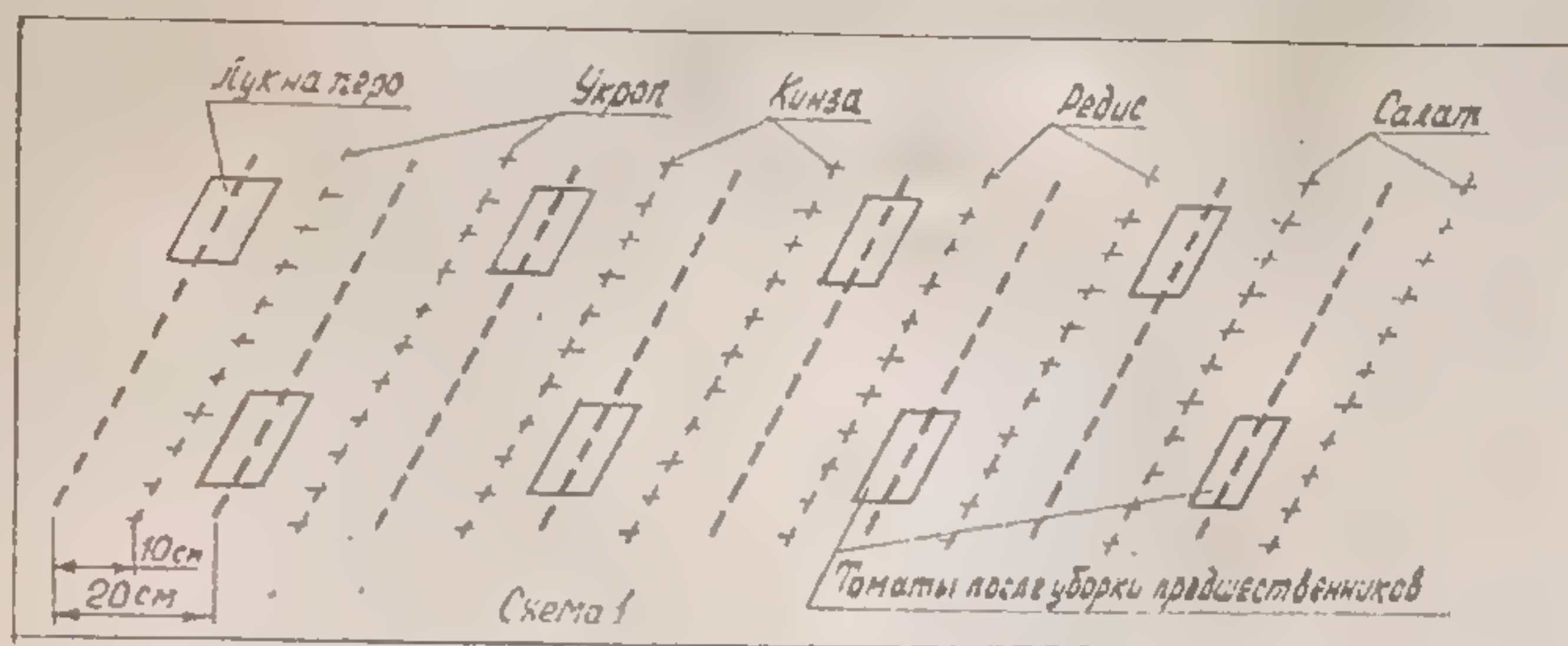
ют в подвалах трехлитровые пузаны с темно-бордовыми и золотисто-янтарными компотами из черешни и абрикоса. Не густо припасов из черной смородины. Ничего, другие культуры перекроют. Вон ждет не дожидается своего часа слива. А на очереди облепиха. Кое у кого в тайном темном углу даже вишнявка зреет. Правда, с сахарком сегодня туговато. Да народ наш на выдумку хитер: что-то вспомнили из старинных рецептов, что-то привнесли новенького, и вот уже обходимся мизерными дозами сахара.

Хороши сегодня и яблонь. С летними и раннеосенними сортами дело простое: Мантет, Грушовку — в нас. Коричное — в медный таз, Папировку-старушку — на компот и в сушку, Мелбу — в пакет и на холод в про запас на голод. С зимними вопрос посложнее. Чтобы хорошо хранились, плоды надо снять вовремя, не спешить. Но есть опасения насчет предстоящей зимы: перегруженные деревья при позднем съеме урожая могут и пострадать, уйдя на зиму ослабленными. Это надо иметь в виду.

ЛЕТНИЕ ДУМЫ О ВЕСНЕ

Радуют дачника и грядки, особенно те, что под пленкой или стеклом. Одновременно с уборкой урожая неплохо бы для будущего проведения записать некоторые наблюдения о размещении. Зима снова придет весна, и возникнет вопрос, где что сеять, как с большей отдачей использовать земельную плодородие. Не будем спешить с выводами, но зафиксируем поведение расте-

АВГУСТ ПОГРЕБА ПУЧИТ, А ГОЛОВУ УЧИТ



ний уже сейчас, когда так все наглядно видно и понятно, что к весне надо готовиться летом.

Весной многие старались возможно раньше освоить различные конструкции — стеклянные и пленочные теплицы, парники, туннели. Но если они без дополнительного обогрева, особенно рано в них ничего не посеешь. В текущем году в Подмоскovie в стеклянной неотапливаемой теплице (высотой конька до 2,2 м) вода ночью замерзала и в самом конце апреля. Днем же температура поднималась до 35—40° С.

Как же воспользоваться этим теплом и избежать пагубного действия холодов? В какой-то степени проблему решили, установив в теплице дуги и распахнув над ними полиэтиленовую пленку. Слева и справа от центрального прохода получилось по одному туннелю. В одном из них разместили посевы зеленных

и салатных культур и лука, в другом — готовили рассаду томатов, перца, баклажан, впоследствии — огурцов, патиссонов, кабачков, тыквы.

УКРОП С ЛУКОМ КУНАКИ

Первыми, чтобы получить зелень лука, высадили уже прорастающие луковички — или самый крупный севок, или самую мелкую репку. Расстояния между рядками (направленными поперек теплицы) — до 20 см. В промежутках между ними посеяли укроп или кинзу — лентами шириной до 5 см или салат, редис — в одну строчку (см. схему 1).

Наверное, можно было бы разместить каждую культуру компактно: сначала несколько рядков укропа, сколько-то кинзы, лука и т. д. Если бы рядки располагались через 10 см, то это привело бы к загущению (особенно на салате и редисе), а при 20-сан-

тиметровых расстояниях площади потребовалось бы в 2 раза больше, чем при смешанном посеве.

В первом варианте полнее используются свет, площадь, что очень важно в смысле своевременного занятия ее под основную культуру. Почему? Посмотрите сами. Сначала с позиции освещения. Пока не проросли семена, луку раздолье! К моменту появления всходов укропа и другой листовой аппарат достигнет достаточно заметных размеров. При компактной, плотной однокультурном размещении наместилось бы нежелательное взаимозатенение. Некоторого снижения его степени можно добиться на луке, его прорывкой и использованием по назначению. Густоту всходов салата и других культур регулируют еще при посеве и при прореживании — удалении лишних.

При смешанном же размещении, например, лука и укропа затенение луком в первое время практического значения не имеет. В дальнейшем оно также контролируется путем целенаправленной выборки «спелого» лука-пера к столу. Такая же картина и с кинзой, салатом, редисом при поправке на скорость прорастания и роста их наземной части. В этом случае потребление лука-пера

[Окончание на 4—5-й стр.]

ДАЧНИКИ

№ 31 стр. 3



НЕ ЗАБЫВАЙ РЕПКУ!

ный стебель и семена. Корнеплод — мясистый, округлой формы, желтой, зеленой, фиолетовой или красной окраски; мякоть — сочная, белая, со сладковатым привкусом редьки.

В прошлом репа имела в питании человека такое же значение, как в настоящее время картофель. Овощеводы-любители проявляют большой интерес к этой незаслуженно забытой культуре, являющейся ценным источником круглогодичного поступления в организм человека аскорбиновой кислоты, минеральных веществ, сырой клетчатки, ферментов и фитонцидов. Репа обладает мочегонным, ранозаживляющим, антисептическим и обезболивающим действием.

Употреблять ее рекомендуются круглый год.

Репа — перекрестноопыляющееся, скороспелое, холодостойкое, влаголюбивое растение. Для возделывания наиболее пригодны легкие, с глубоким пахотным слоем, плодородные участки. Вегетационный период от посева семян до технической спелости корнеплодов — 50—75 дней.

Лучшим сортом репы для Нечерноземья является Петровская-1. Овощеводы выращивают также местные сорта-популяции. В качестве предшественников подходят любые овощные культуры, кроме капусты, а также чистый и занятый пар или хорошо обработанная целина. Репу в средней полосе

России можно высевать в два срока: в апреле—мае — для летнего потребления, и в конце июня — начале июля — для зимнего хранения. Посев проводят в бороздки глубиной 1,5—2 см, сделанные на расстоянии 12—15 см друг от друга. Норма высева — 0,2—0,3 г/м². При появлении всходов проводят прореживание, оставляя растения в ряду через 6—8 см.

Уход за посевами состоит в регулярном рыхлении поверхности почвы, прополке сорняков, поливах по мере необходимости. В период вегетации проводят одну-две подкормки растений раствором птичьего помета 1:15—20, используя ведро раствора на 10 погонных метров.

Убирают культуру для летнего потребления выборочно, по мере формирования корнеплодов, для зимнего хранения — единовременно, перед наступлением заморозков. Урожайность репы составляет в среднем 2—3 кг/м².

Л. ДОРОШИНА.

«Суп»

ДЛЯ ПОЧВЫ

Многие интересуются, как обойтись без навоза, он очень дорогой, но все же хочется получать высокие урожаи овощей хорошего качества.

В Подмоскovie некоторые дачники готовят «суп» для почвы. Нагревают большой чан воды, закладывают в него мелко нарезанные кусочки высокостебельных растений — клевера, лебеды, щарицы, гороха и др. и кипятят в течение 1 часа, затем охлаждают.

Процеженным «бульоном» увлажняют почву, помещенную в небольшие деревянные ящики, размером 25 × 50 × 100 см (можно и других размеров). Ящики с увлажненной почвой оставляют в таком месте, куда не попадают осадки.

В течение 10—12 дней «бульон» благотворно воздействует на почву, в ней активизируются бактерии, которые переводят неусвояемые питательные вещества в усвояемые.

После того как над ящиками начнут летать мелкие мушки, удобрение считается готовым к употреблению. Его можно насыпать под огурцы, томаты, картофель и другие растения.

Урожай на бедных почвах от применения таких удобрений удваивается.

А. МИХАНЛОВ,

доктор сельскохозяйственных наук.

«У меня к Вам большая просьба написать о репе. Я купил семена репы Петровской и хочу выращивать на своем участке, а как ее выращивать и использовать — не знаю...»

И. ПОТЕМКИН,
г. Киев.

Репа-двухлетка — корнеплодное овощное растение. В первый год образует розетку листьев и корнеплод, на второй — развивается цветонос-

Против полосатого хищника

Читатель В. Крюков из г. Ханты-Мансийск просит дать рекомендации по борьбе с вредителями картофеля. Этой темой газета «Дачники» касалась не раз.

Первую обработку химическими препаратами проводят против перезимовавших жуков и появившихся личинок 1—3 возрастов. Вторую и третью — для уничтожения личинок и молодых жуков.

Хороший эффект дает опрыскивание в нежаркое время дня (к вечеру) 0,5%-ным раствором хлорофоса (50 г препарата на 10 л воды).

На небольших участках, где применение препаратов затруднено, можно использовать народные средства: настой листьев тополя (полведра листьев кипятят 15 минут в 10 л воды и потом настаивают 3—4 дня); древесную золу (1 кг золы заливают ведром кипяченой воды, настаивают сутки и добавляют ведро воды с разведенными в ней 40 г хозяй-

ственного мыла); настой полыни (треть ведра с полынью заливают водой, настаивают 5—6 дней); листья помидоров (1 кг листьев настаивают 3—5 часов в ведре воды, процеживают и добавляют 2 столовые ложки жидкого мыла или 40—50 г хозяйственного). Применяют также настой чеснока (200 г стрелок или головок на 10 л воды), полыни, красного перца, пижмы и других растений.

Из биопрепаратов хороший эффект дает боверин и битоксибациллин — препараты кишечного действия. Первую обработку боверином (100—120 г препарата на 10 л воды) проводят при массовом появлении личинок второго возраста, вторую — через 10—12 дней. Битоксибациллином (100 г в 10 л воды) опрыскивают посевы картофеля несколько раз (2—3) с интервалами 7—8 дней. Расход жидкости 4 л на 100 м².

Посевы картофеля страдают и от озимой совки. Гусеницы подгрызают стебель, повреждают клубни. Применение хлорофоса (0,5%-ный раствор — 50 г на 10 л воды) устраняет с посевов этого вредителя.

А. АЛЕКСАНДРОВ.

(Продолжение.
Начало на 1—3-й стр.)

АВГУСТ ПОГРЕБА ПУЧИТ,



малая, неиспользованные растения выгнали стебли и цветки, вступив в борьбу за свет с основной культурой. Значит, убирать нужно уже, пока формируется лишь ра-

(Продолжение.
Начало на 1—3-й стр.).

должно проходить интенсивнее, с тем чтобы быстрее освободить световое пространство обильной листовой массы этих культур.

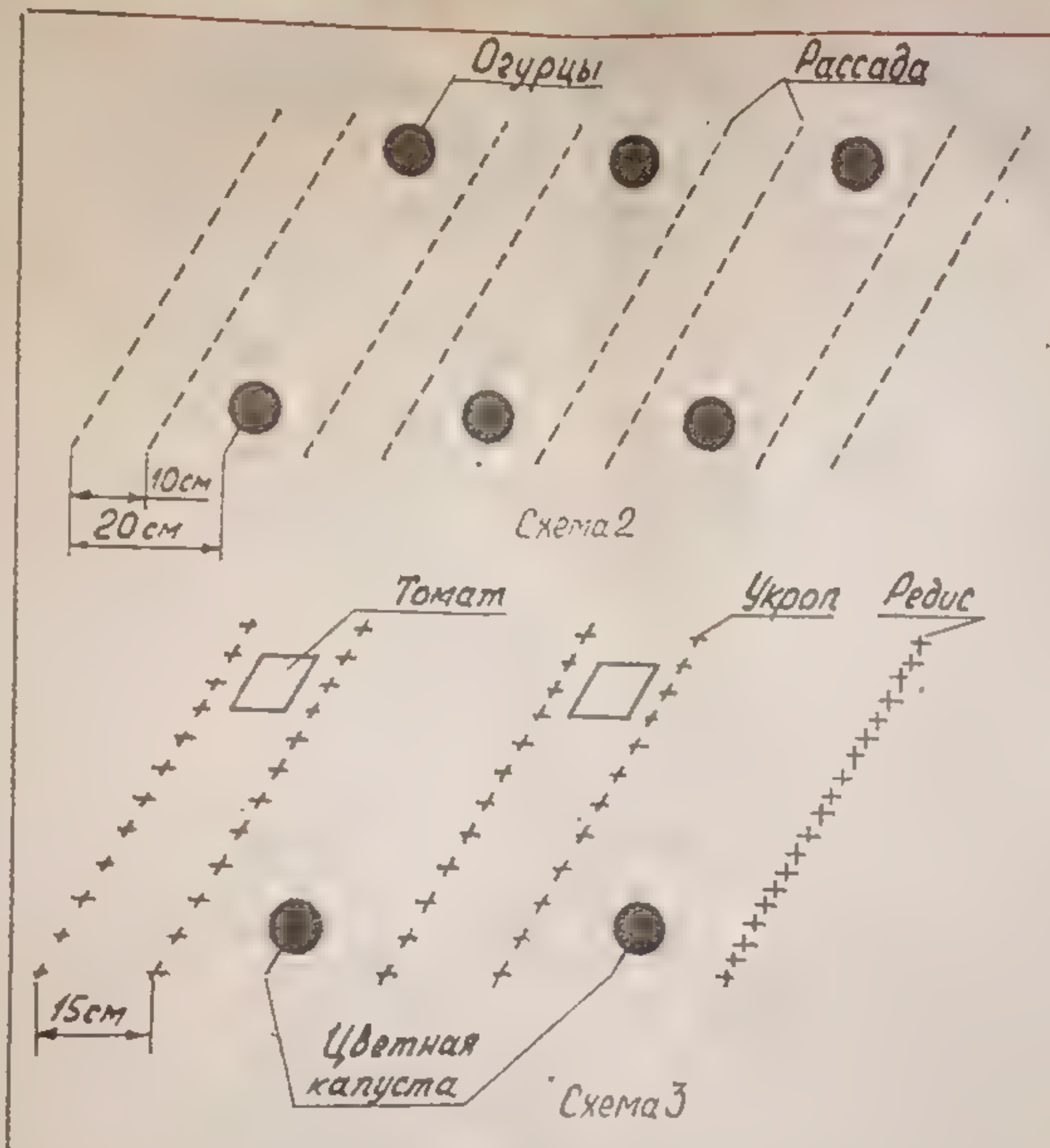
После схода лука-пера расстояния между рядками салата, редиса оказываются равными 20 см. А это обеспечивает очень хорошие условия для растений (не то, что при 10 см).

РЕДИС ТОМАТУ НЕ ПОМЕХА

Второе преимущество смешанного посева. Данная теплица предназначалась для томатов. К моменту высадки рассады целенаправленно был выбран весь лук или частично, причем в первую очередь там, где предполагались лунки под рассаду. В непосредственной близости к ним постепенно выбирали и укроп, салат, редис, кинзу (см. схему 1). Лунки под томаты можно разместить и там, где росли укроп, кинза и т. п. Какой-то краткий период почва здесь «отдыхала», а в оптимальный срок высадили томаты. Пока она приживалась, возобновляла активный рост, было некоторое время для «созревания» оставшихся растений предшествующих культур. Света хватало всем. Потом убрали и их, заняв теплицу основной культурой.

Рассада томатов готовилась здесь же во втором туннеле, в своих отличных условиях. На ночь пленку натягивали над обеими туннелями, над томатами сверху располагали еще и полог из мешковины. Днем пленку

АВГУСТ ПОГРЕБА ПУЧИТ, А ГОЛОВУ УЧИТ



снимали на период с 7—8 до 17—18 ч. там, где рос лук и прочее, и с 12 до 15—16 ч. — где росла рассада.

Таким способом удалось и рассаду подготовить, вырастить урожай салатных культур, высадить вовремя и рационально с позиции использования площади основную культуру. Никто из соседей и предшественников не мешал друг другу.

БАТУН В СОГЛАСИИ С ЧЕСНОКОМ

В открытом грунте сочетаний может быть куда как

больше. Комбинируя, однако, надо помнить о питании растений и не забывать о подкормках.

Лук-севок высаживают рядками на расстоянии 10—20 см один от другого (на зелень — плотнее, на репку — реже). При редком размещении свободные пространства с успехом использовали под посев укропа. В подобных посадках чеснока удачно удалось вырастить многолетний лук-батун. Малая облиственность чеснока, устойчивая от полегания (в противополож-

ность луку-на-репку) надземная часть не затеняли всходы. После заготовки чеснока лук пойдет в зиму и будет использован весной следующего года.

ПОРЯДКИ НА ОБЩЕЙ ГРЯДКЕ

Еще одна комбинация заключалась в следующем: в ранневесеннее благоприятное для культур время на гряде (рядки поперек) посеяли укроп, редис. Расстояния между рядками — до 15 см. Когда позволили погодные условия (после возможного возврата холодов), высадили рассаду цветной капусты и грунтовых томатов (см. схему 3).

Укроп и редис здесь были уже третьего срока посева. Использовали их уже в июне — начале июля. Отрицательного взаимного влияния растения не испытывали.

ОГУРЕЦ — СОСЕД СТРОПТИВЫЙ

В теплице, предназначенной под огурцы сортов Зозуля, Тополек, предшественниками-соседями служили укроп, кинза, редис и т. д. Размещали посевы так, как на схеме 2.

Когда миновала опасность снижения температуры в теплице до 0+5° С, высадили на постоянное место подготовленную рассаду огурцов. Туда же из первой теплицы на время переместили в емкостях рассаду патиссонов, кабачков, тыквы.

Довольно быстро был использован по назначению укроп, и растениям огурцов не стало соперников. Не оказал особой конкуренции и редис только потому, что его тоже вовремя употребили в пищу. Потребность в кинзе

малая, неиспользованные растения выгнали стебли и соцветия, вступив в борьбу за свет с основной культурой. Значит, убирать кинзу надо, пока формируется лишь розетка листьев. Взаимное неудовлетворение испытывали растения при задержке с высадкой рассады астр. При таком сочетании для посадки необходимо использовать огурцы с 3—4 листьями и затем в течение 7—10 дней убирать астры.

ОГУРЕЦ СВОБОДУ ЛЮБИТ

Вместо капусты размещали огурцы. При посеве их семенами происходило затенение рядов с укропом и угнетение соседним редисом. Рассада чувствовала себя лучше, но тоже плохо, особенно между редисом. Положение можно было исправить, если вокруг огурцов выбирали к столу готовый редис, тем более укроп.

Аналогичная картина наблюдалась на грядах, где рассаду огурцов высаживали по периметру площади, занятой луком-пером. К концу июня лук уходил, и ничто уже не мешало огурцам. Если лук выращивали на репку, худо было тому и другому, особенно огурцам. В июле листья лука поникали, и вроде бы огурцы могли успешно расти. Но вступал в действие фактор водообеспеченности: лук поливать нельзя, а огурцам требуется полив. Но все-таки там, где рядом с этой грядкой есть более или менее свободная площадь, огурцы растут. В августе уберут лук, а над огурцами установят туннели. Есть надежда получить урожай и с них.

СВЕТОВОЙ КОРИДОР

Интересный результат получался с размещением томатов. Обычно их высаживают в два ряда на одной гряде. Рациональнее — на двух соседних: на одной — вдоль правой стороны, на другой —

Нутрия (болотный бобр) — это грызун, родом из Южной Америки. От них получают шкурки различных расцветок, которые в нещипаном виде по носкости приближаются к шкуркам лисиц, норок и превосходят кроличьи примерно в 5—6 раз. Меха нутрий пользуются большим спросом, из него шьют манто, женские шубы, шапки и другие изделия. Кроме шкурок, от нутрий получают пищевое мясо, которое по питательности и диетическим свойствам не уступает другим полноценным видам мяса.

Нутрии неприхотливы в разведении, не имеют запаха. Средняя живая масса взрослой особи колеблется от 5 до 7 кг. Масса отдельных животных достигает 9 кг и даже 15 кг. Длина тела, от кончика мордочки до основания хвоста, составляет 45—60 см. Самцы примерно на 15% крупнее самок. Хвост круглый, длиной 30—35 см, покрыт темно-серыми чешуйчатыми пластинками и редким грубым волосом. Туловище коренастое, удлиненное. Уши короткие, слабо опушенные снаружи, но внутри ушные раковины покрыты пушистым волосом, который задерживает воздух и не позволяет воде проникать в слуховой проход. Лапы короткие, пятипалые, все пальцы имеют острые и загнутые когти, более мощные на задних лапах. Кисти передних лап небольшие, с длинными пальцами, за исключением короткого первого. Передними лапами животные пользуются при еде, цепко хватая и поднося ко рту пищу, а также расчесывают мех после купания. По суше

НУТРИИ - белые, черные, жемчужные

нутрия передвигается неуверенной походкой или прыжками; быстро и долго бежать не может, зато плавают животные хорошо.

Взрослые особи неуживчивы, между ними часто возникают драки.

Нутрии сравнительно хорошо переносят жару до 25—35°C при наличии воды для купания и затенении клеток. При сильной жаре без воды и затенения клеток у них нарушается терморегуляция, повышается температура тела на 3—5°C и возможны тепловые удары. Нутрии, как субтропические животные, хуже переносят холод. При содержании в клетках, в хорошо утепленных домиках и без воды они удовлетворительно переносят умеренные морозы. В сильные морозы (минус 13—30°C), особенно с ветрами и при плохом утеплении домиков, активность животных значительно снижается: они зарываются в подстилку, мало двигаются и едят, особенно сочные корма, у них снижаются вес и на 2—5°C температура тела. Лучше всего нутрии чувствуют себя при умеренных температурах воздуха (от 15 до 20°C).

Живут нутрии до 8 лет. Практически их используют в хозяйствах 3—4 года, так как с возрастом снижается плодовитость животных и ухудшаются структура и качество опушения.



Половозрелость нутрий наступает в 4—5 месяцев, однако первый раз самок покрывают в возрасте 8—9 месяцев, при достижении ими массы не менее 4—4,5 кг. Отбор животных на племя проводят по размерам, структуре и качеству опушения, плодовитости, молочности самок, полигамной способности самцов, состоянию здоровья, материнским качествам и т. п.

Самки нутрий могут совмещать беременность с лактацией. Половая охота у самок повторяется каждые 25—30 дней. После щенения состояние охоты может наступить на первый-второй день. Самка, находящаяся в состоянии охоты, принимает самца, при ее отсутствии — убегает от него. В таком случае самку следует сразу же отсадить. Спариваются звери на суше или на мелководье, где происходят многократные, но кратковременные

покрытия, продолжительность каждого — 2—3 минуты.

Пары подбирают по принципу: лучший самец — лучшая самка, по комплексу хозяйственно-полезных признаков. У спаривающихся животных не должно быть общих предков до 4-го поколения. Применяют вольную, косячную и ручную случку.

При вольной (или загонной) случке 30—40 самок выпускают в большой загон вместе с 3—5 самцами. Беременность у покрытых самок определяют на 40—50-й день прощупыванием. Эмбрионы к этому времени достигают размеров грецкого ореха. В последующем прощупывают через каждые 10—15 дней. Недостаток такого метода в том, что не известен отец щенков.

При косячной случке в одну клетку помещают 8—10 самок и одного самца. Самок так же периодически аккуратно прощупывают и оплодотворенных отсаживают. Метод прост и экономичен, но между самками часто возникают сильные драки.

При ручной случке нутрий всех животных содержат в индивидуальных клетках и лишь в период половой охоты самок подсаживают к закрепленному самцу. При этом точно известен отец щенят. Метод довольно трудоемок и требует большого числа клеток.

В хозяйствах звероводов-любителей часто применяют так называемое семейное разведение нутрий. При этом в одну клетку помещают 3—4 самки и одного (не родственного) самца. Такую «семью» содержат вместе весь год.

Беременность нутрий продолжается 128—137 дней. Эмбрионы наиболее активно растут во второй половине беременности, поэтому важно, чтобы рацион зверей был полноценным. Эмбриональная смертность у нутрий при неблагоприятных условиях кормления и содержания может достигать 30—35%.

Перед щенением хорошо моют, дезинфицируют и утепляют домики (в холодное время года). В теплое время года подстилку помещают только на пол. Самки щенятся, как правило, один раз в год, некоторые — два раза. Средняя плодовитость — 5—6 щенков.

Молодняк рождается хорошо развитым, зрячим и опушенным. Щенки сразу могут идти за матерью и даже плавать. Живая масса щенят колеблется от 180 до 250 г, в зависимости от пола и индивидуальных особенностей. Через 1—2 дня после рождения щенки начинают пробовать траву и другой корм.

Отсаживают молодняк в 40—50-дневном возрасте. За ним ведут постоянное наблюдение: агрессивных или слабых щенков изолируют или создают из них отдельные группы. Периодически часть молодняка взвешивают, чтобы следить за его ростом и развитием.

А. МАКСИМОВ,
доцент.

...соединяет левый. Про-
... между градами служит и
... коридором. На
... сторонах
... высаживать
... густую

АВГУСТ ПОГРЕБА ПУЧИТ.

САДОВНИКИ



(но уже плодоносящей) смородины. В засушливых условиях кабачки на севере чувствовали себя значительно лучше. В довершение южан измолотил град, а северяне отлично плодоносили.

вдоль соседней левой. Проряд между грядами служит и световым коридором. На противоположных сторонах гряд можно высаживать огурцы, капусту цветную и т. п.

КУКУРУЗА — КАРТОШКЕ НЕ ОБУЗА

Со свеклой и морковью пока не экспериментировали. А вот с кукурузой, огурцами и картофелем картина прелюбопытная. Рассадку кукурузы выращивали в торфогоршочках, в теплице. В первых числах мая пророщенными, прозелененными клубнями высадили ранний картофель. В положенное время провели окучивание картофеля и вслед за последним заморозком высадили в гребни (схема 4) рассаду кукурузы.

Там, где кукуруза не уступала в интенсивности роста и была выше ботвы, проблем не было для обеих культур. Первоначальное отставание в теплицах роста у кукурузы привело к ее затенению ботвой, но положение выправилось, когда ботва несколько полегла, выпустив «золушку» на свет и волю.

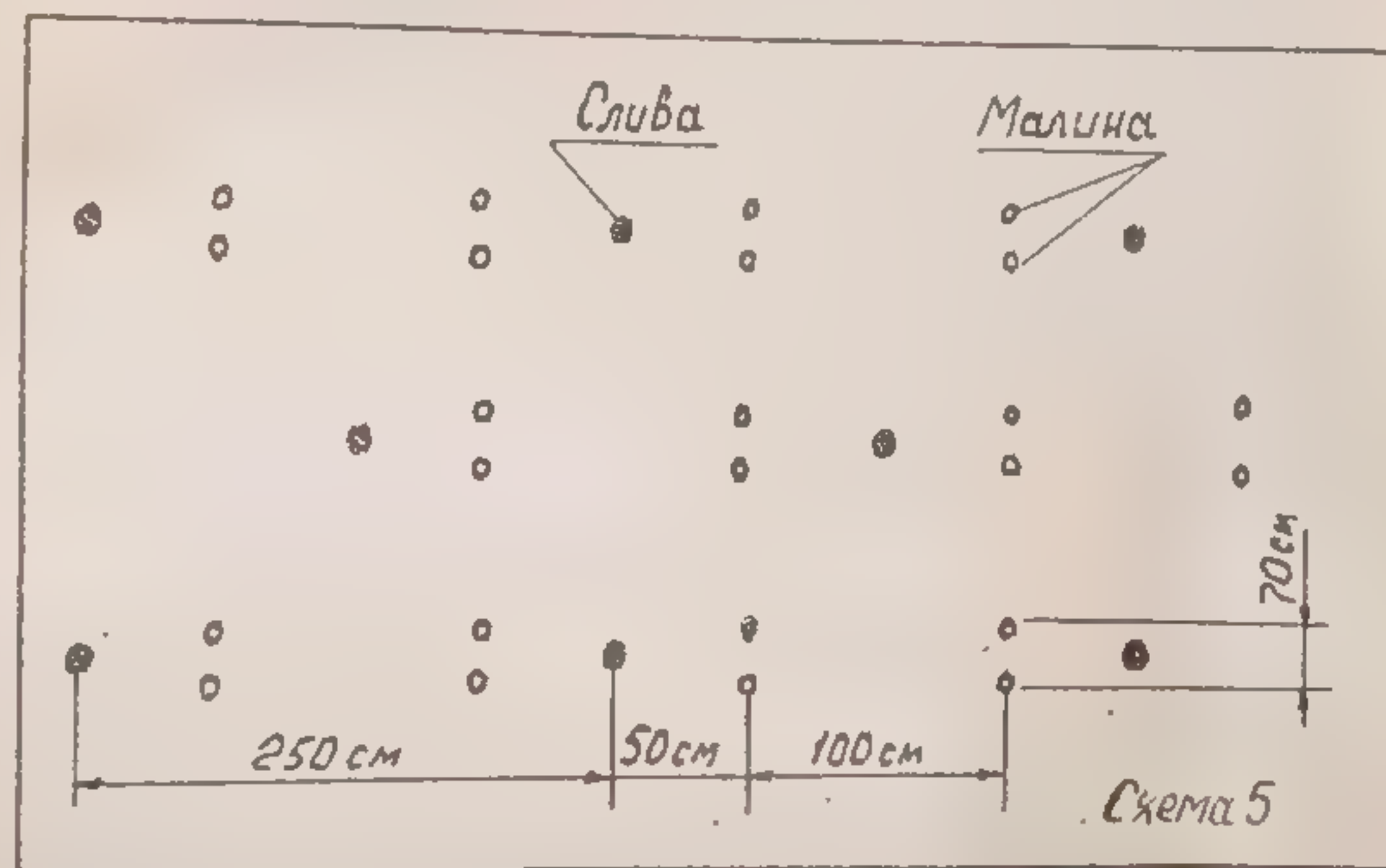
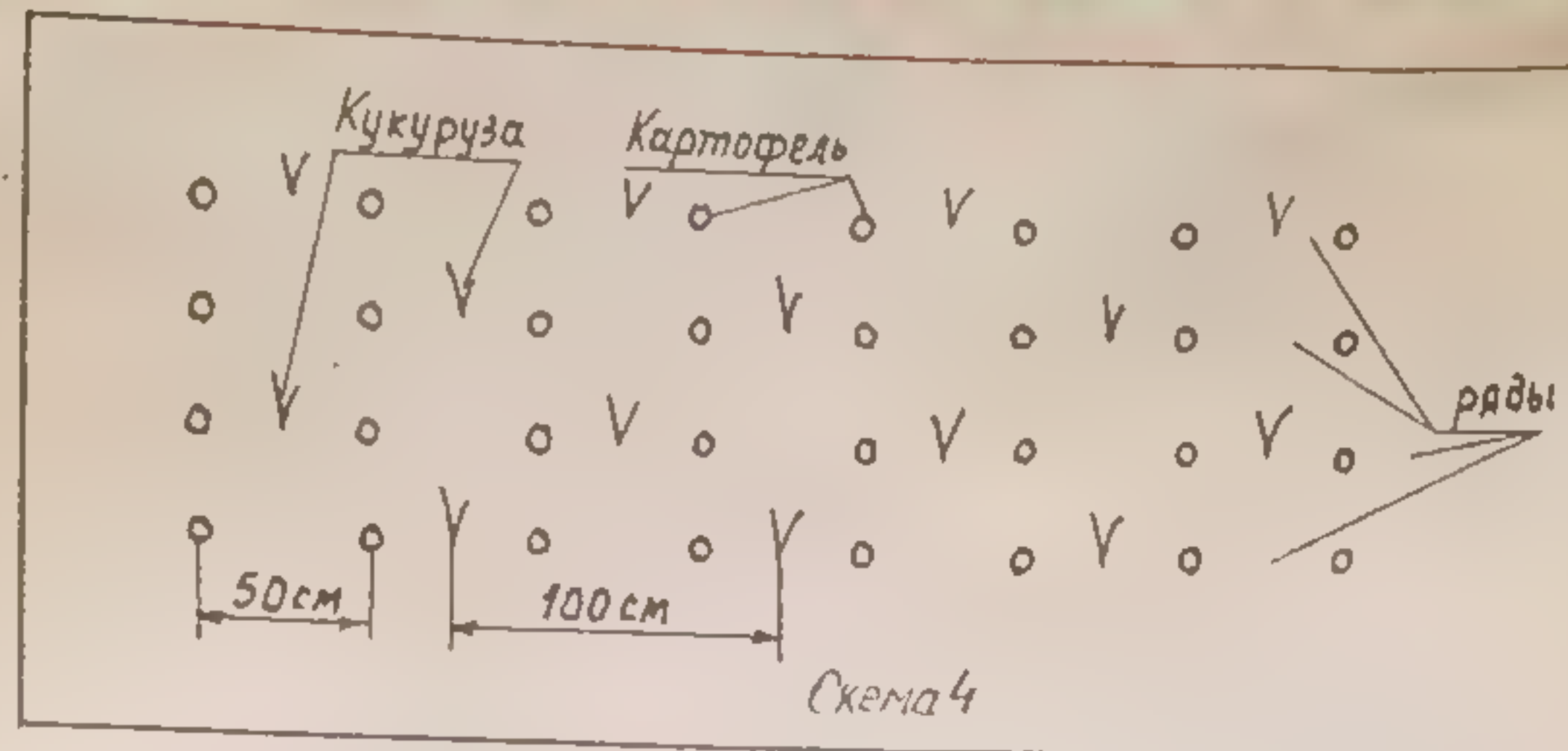
С КУКУРУЗОЙ МОЛОДЕЦ ДАЖЕ ХИЛЫЙ ОГУРЕЦ

Никаких сомнений не вызывает совместное пребывание на гряде кукурузы и огурцов, причем при самых разнообразных схемах взаиморасположения. Один из вариантов (может, и не лучший): по периметру гряды шириной 70—80 см на расстоянии 35 см посеяны огурцы (1—2 в гнездо), по центральной оси высажена кукуруза на расстоянии 70 см в шахматном порядке по отношению к огурцам.

ЦВЕТУЩАЯ КОМПАНИЯ

Одна из комбинаций с цветами. На делянку (под окном) крокусов у самой стены посеяли или высадили рассаду душистого горошка (пред-

АВГУСТ ПОГРЕБА ВУЧИТ, А ГОЛОВУ УЧИТ



усмотрев ему и шпалерку). Упала, зажелтела листва крокусов, но ей на смену разросся по шпалере горошек, и полянка не выглядела удручающе унылой. В июне убрали луковичи, подготовили почву и высадили астры. Остаток лета и осенью под окном ожидаем разноцветье.

В МОЛОДОСТИ БЕЗ ПРОБЛЕМ

Можно комбинировать и на молодых посадках многолетних растений, например ма-

лины и сливы. В шахматном порядке высадили одно-двухлетки сливы. Между ними (см. схему 5) двустрочно разместили ряды малины. Шпалерную проволоку натянули на высоте 1 м. Побеги малины, оставленные на плодоношение, рано весной после укорачивания приплетали к проволокам шпалеры. В результате малина располагалась ниже кроны слив. И они не мешали малине, так как еще не сформировались и пропускали солнечный свет. Три-четыре года такое «со-

жительство» происходит без взаимных претензий.

КРАТКОЕ СВИДАНИЕ

Краткосрочным может быть размещение на одной площади малины и смородины. Например, кусты смородины наметили на корчевку. Весной у них удалили всю непродуктивную часть кроны (очень старые и слабые прошлогодние в центре куста, полегшие), приподняли ее с помощью обрезки и подвязки. Сделали куст компактным, пряморослым, разреженным. Почву между кустами привели в порядок, удобрили и в свободных пространствах высадили малину. Какой-никакой, а урожай смородины получили, и малина прижилась. Весной решим, что делать: еще год подержать смородину и убрать с той и другой культуры по-немногу ягод или переключиться только на малину, отложив корчевку смородины на осень 1993 г.

СПОНСОРЫ-ПОКРОВИТЕЛИ

Оправдало себя размещение земляники с южной стороны под кустами молодой смородины, у которых побеги и крона в целом сохранили пряморослость. Тот же вариант с крыжовником с понижающей кроной не удался.

Вместо земляники под крону смородины, в частности красной, посеяли хеномелис и войлочную вишню. Селянцы успешно развиваются.

Иногда полезным может быть размещение и с северной стороны. На богарном (только естественном увлажнении) участке кабачки посадили с южной и северной сторон ряда кустов молодой

(но уже плодоносящей) смородины. В засушливых условиях кабачки на севере чувствовали себя значительно лучше. В довершение южан измолотил град, а северяне отлично плодоносили.

У шиповника сортов Воронцовский, Витаминный крона прозрачная, и в одном ряду с ним не испытывали затенения кусты смородины сортов Натали, Рондом и др. С шиповником Юбилейный с шаровидной кроной не уживалась красная смородина Роте шпет лезе с подобной же надземной частью. В то же время при надлежательной системной обрезке, при которой листовая полог и плодоношение шиповника Юбилейный сосредоточивались на периферии, под такими кустами без осложнений растет земляника и, наверное, так же поведут себя овощные культуры.

Приемлемым кажется размещение под яблонями с компактной кроной (Мелба, Уэлси, Лобо) питомника малины. Отпрыски растут в некотором затенении, что могло бы отрицательно сказаться на будущем урожае. Но это не имеет значения в отношении растений, которые будут использованы в качестве посадочного материала.

УВАЖАЕМЫЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Перечень приведенных комбинаций совсем не обязателен. У кого-то, может, при тех же сочетаниях получились совершенно иные результаты. Кто-то имеет свои варианты. Давайте обмениваемся наблюдениями и поможем друг другу эффективнее использовать площадь наших скромных земельных наделов. Пишите в «Дачники».

Е. ЯРЬЕВ.

ДАЧНИК

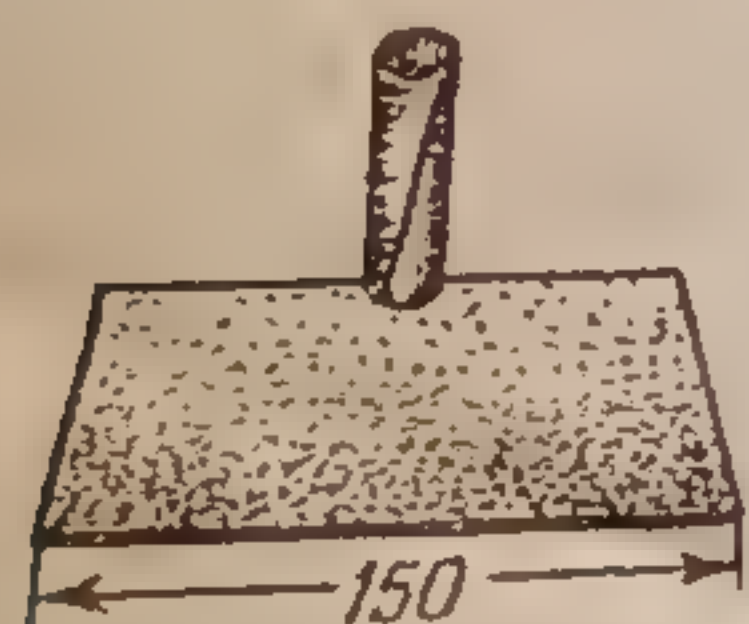
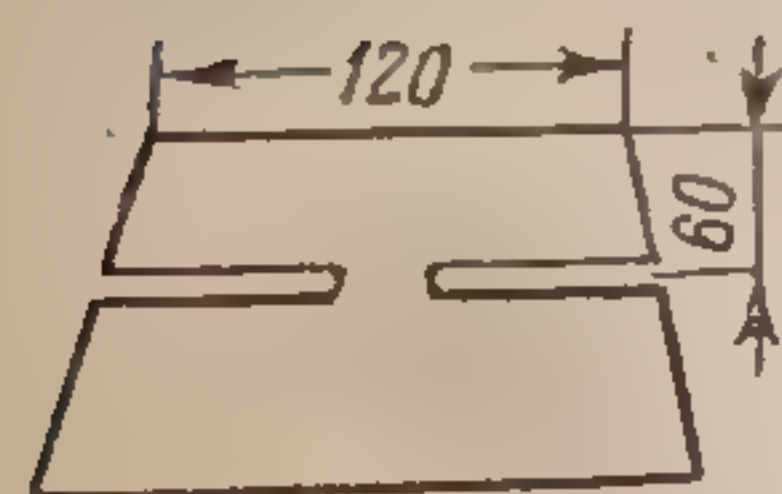
№ 31 стр. 5



Мастерская

РУКОТВОРНЫЙ ДОЖДЬ

...из «телескопа»



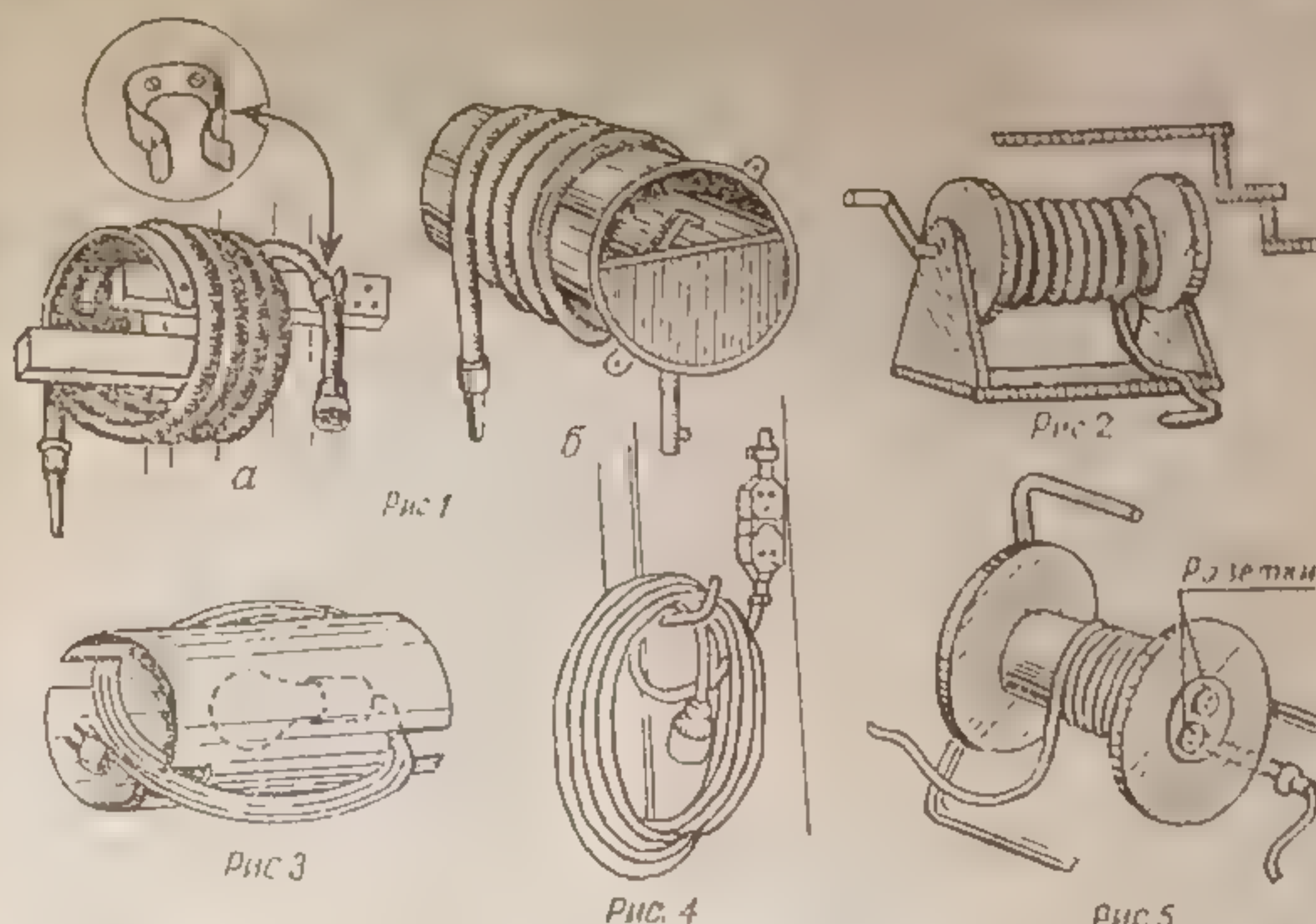
Конструкция леек для полива грядок в огороде практически не изменяется многие годы. Но это дождевальное устройство не так уж и совершенно и может быть модернизировано.

Обычно насадка-сетка для полива находится на уровне верхней ручки лейки. Если из металлической или резиновой трубы сделать удлинитель (рис. 1), то таким «телескопом» работать станет удобнее. Струйки воды свободно достигнут до любого края даже самой широкой грядки.

Если обрезать и согнуть, как показано на рис. 2, кусок жести или кровельного железа, то получится отличная насадка к лейке. С ее помощью удобно поливать гряды водой с добавкой коровяка. Лейка не засоряется, а струя из насадки получается веерообразная.

Припаяв к лейке одну дугообразную ручку (рис. 3) и заменив круглую головку-разбрызгиватель на поперечную трубчатую, можно улучшить качество работы при поливе. Держать лейку станет удобнее, да и рабочий захват ее увеличится.

Длинный носик лейки мешает зачерпывать ею воду из бочки, а при хранении эта часть занимает лишнее место. Если корпус и носик соединить гофрированной трубкой, а конец соединить с корпусом тросиком, крепящимся за защелку (рис. 4), то лейка станет удобнее в работе и при хранении.



Кабель и шланг — хорошо лежат

Наверняка нет такого садовода, который не имел бы в хозяйстве кабель или шланг большой длины. Можно сказать с уверенностью, что он лежит, а точнее валяется в сарае, кладовке, на веранде или чердаке. А ведь при небольших усилиях можно хранить эти изделия аккуратно, продлив их жизнь. Вот как это делают.

Садовый шланг всегда будет под рукой и не запутается, если его наматывать на выпуклый кусок листовой стали, алюминия или пластмассы, прибитый к закрепленным на стене брускам (рис. 1, а). Конец шланга вставьте в металлический зажим. Такое устройство можно сделать съемным. А вот венгерский журнал «Эзермештер» утверждает, что у рачительного хозяина любая вещь должна находить соответствующее применение, даже худое старое ведро. Оно еще послужит своеобразной полкой, если укрепить его через дно на стене сарая или кладовки (рис. 1, б). Вставьте в него и прибейте деревянную заслонку и храните инструмент или хозяйственную мелочь. А сверху удобно намотать шланг для полива — хранящийся таким образом, он не занимает много места и хорошо просушивается. Можно шланг намотать на барабан, выполненный из отрезка бревна (рис. 2). Его хранят в любом удобном месте, даже под крыльцом садового домика, как это делает москвич И. Чичаев.

Небольшой отрезок кабеля, например подсоединенный к переносной лампе, удобно хранить на картонной или пластмассовой трубке с вырезами по краям (рис. 3). Диаметр трубки должен быть больше диаметра колбы лампы. Тогда она легко убирается в трубку. Кабель, имеющий большую длину, хранят так же, как и шланг. Можно также подвешивать его на специальном крюке около розетки (рис. 4).

Пригодится воды напиться

Чтобы обеззаразить воду, необходимо иметь раствор хлорной извести. Разведите в стакане воды четыре чайные ложки хлорной извести. Полученный концентрированный раствор вылейте в банку объемом не менее двух литров и долейте 800 г воды. Полученный раствор тщательно перемешайте и закройте крышкой.

Для обеззараживания воды на ведро (10 л) добавьте от одной до 10 чайных ложек раствора хлорной извести (их число зависит от прозрачности воды), перемешайте, и после получасовой выдержки воду можно пить.

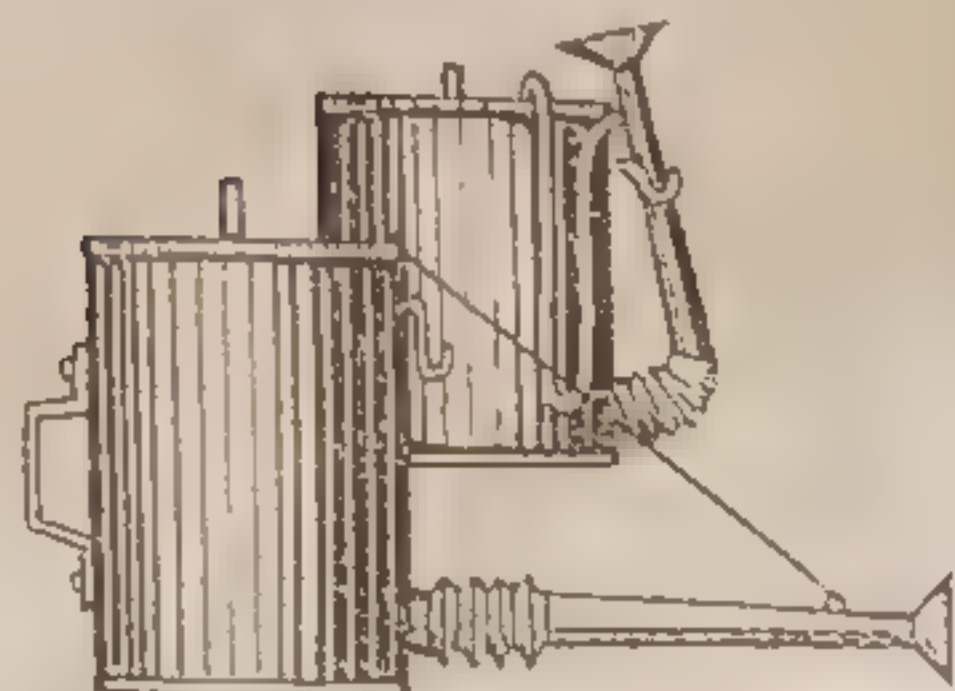
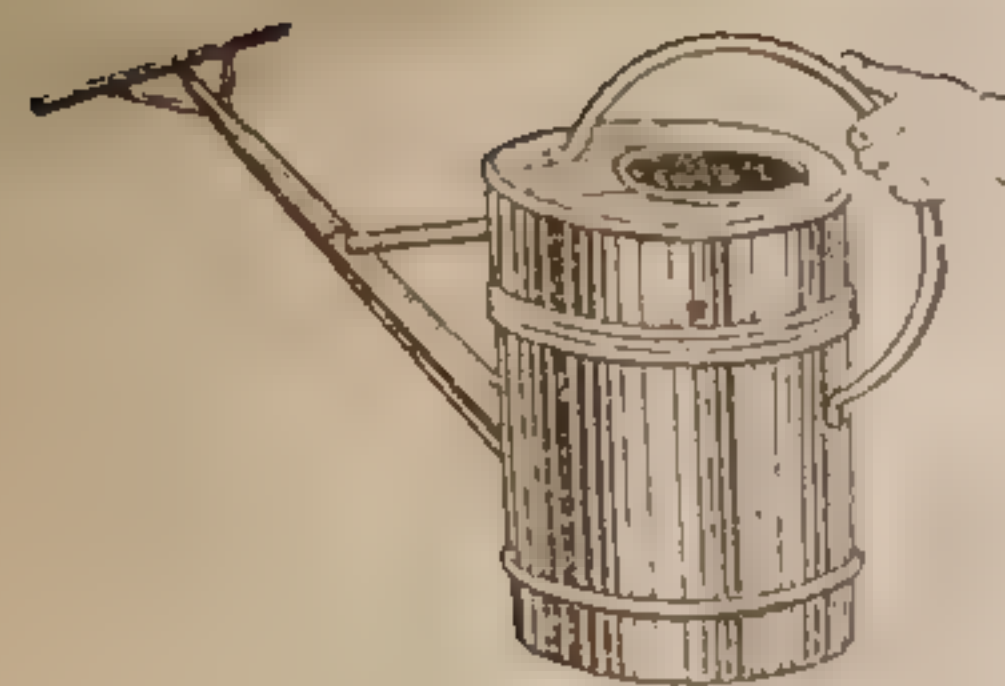
Если необходимо небольшое количество питьевой воды, то для ее обеззараживания растворите каплю йода или кристаллик марганцовокислого калия в стакане воды.

Сделайте для очистки воды фильтр из ведра (см. рисунок). Прodelайте ближе к дну ведра отверстие и установите кран. На дно ведра уложите слой мелкого гравия толщиной около 10 см, а выше — кусок хлопчатобумажной ткани, так, чтобы ее края вышли за край ведра. Поверх ткани насыпьте промытый речной песок, ткань заверните наружу и обвяжите бечевкой или наденьте резиновое кольцо.

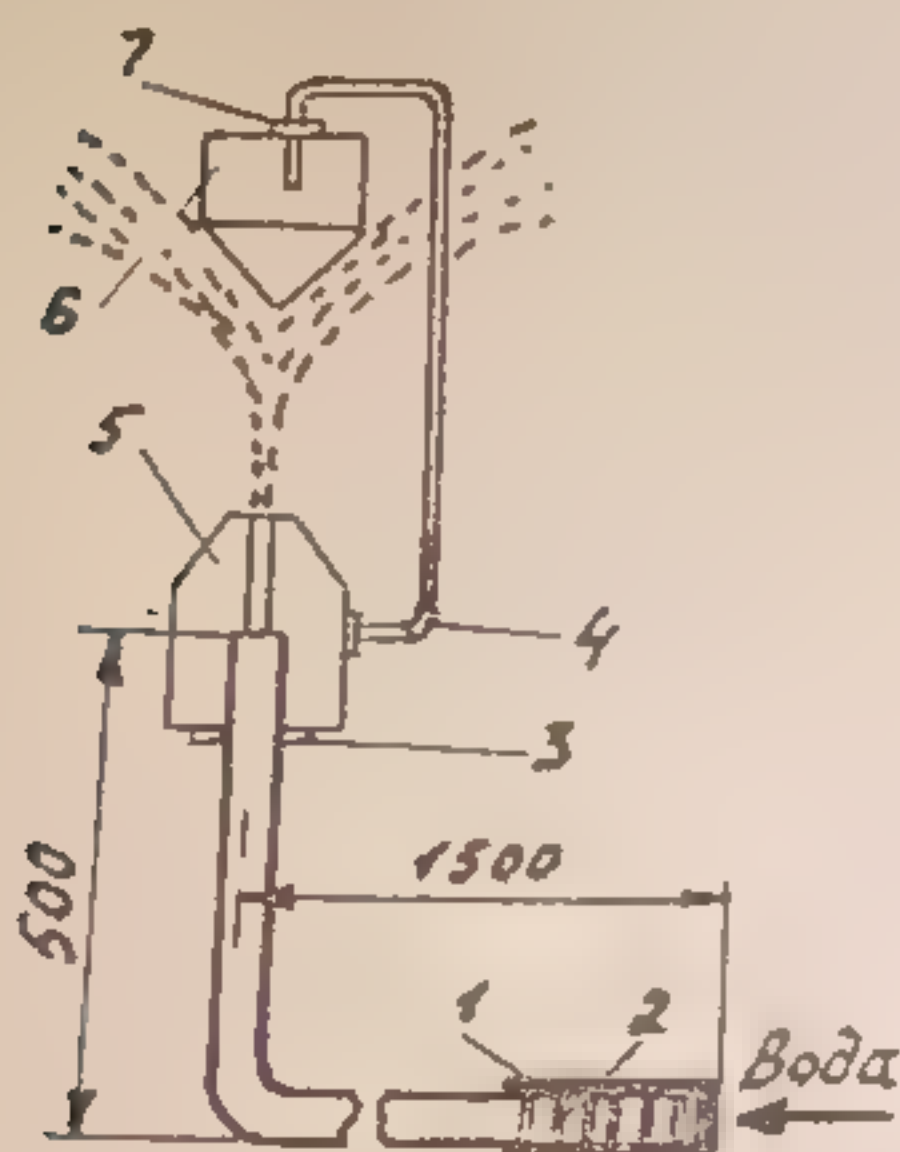




из бочки, а при хранении эта часть занимает лишнее место. Если корпус и пистолет соединить гофрированной трубкой, а пистолет соединить с корпусом тросиком, крепящимся за защелку (рис. 4), то лейка станет удобнее в работе и при хранении.



...ИЗ ВОДОПРОВОДА



Дождевальное устройство своей конструкции создал Н. Шаповал из села Радьковские Пески Боровского района Харьковской области. Оно не сложно и может быть легко сделано.

Для изготовления устройства нужен отрезок водопроводной трубы длиной 2 м. С одного конца делают кольцо-

вые проточки 2 под шланг 1, а с другого нарезают резьбу. Трубу сгибают под прямым углом, как показано на рисунке. Чтобы короткий конец трубы был направлен вертикально, ее приваривают (или крепят иным способом) к массивной металлической пластине.

Из металла вытачивают конусы 5 и 6. Нижний конус 5 должен иметь сквозное отверстие диаметром 8—10 мм, в верхнем — делают отверстие с резьбой и крепят контргайкой 7 на кронштейне 4 из проволоки диаметром 5 мм. Нижний конус навинчивают на трубу и с помощью гайки 3 фиксируют. Верхний конус необходимо отшлифовать, что позволит получать мелкий распыл воды.

Источником воды может служить водопровод или скважина, оборудованная насосом.

Растения поливают вечером или днем в пасмурную погоду. Устройство подсоединяют к шлангу и относят в дальний конец сада или огорода. Включают насос и через каждые 20—30 минут подтягивают устройство за шланг по междурядью на величину радиуса полива.

Небольшой отрезок бревна (рис. 2). Его хранят в любом удобном месте, даже под крыльцом садового домика, как это делает москвич И. Чичасев.

Небольшой отрезок кабеля, например подсоединенный к переносной лампе, удобно хранить на картонной или пластмассовой трубке с вырезами по краям (рис. 3). Диаметр трубки должен быть больше диаметра кабеля лампы. Тогда она легко уберется в трубку. Кабель, имеющий большую длину, хранят так же, как и шланг. Можно также подвешивать его на специальном крюке около розетки (рис. 4).

Кстати, если для работы с дрелью нужен длинный кабель, для его хранения лучше всего использовать барабан с вмонтированными в него розетками. Как его изготовить, видно из рис. 5. Опоры из проволоки диаметром 5—6 мм придают этому устройству устойчивость.

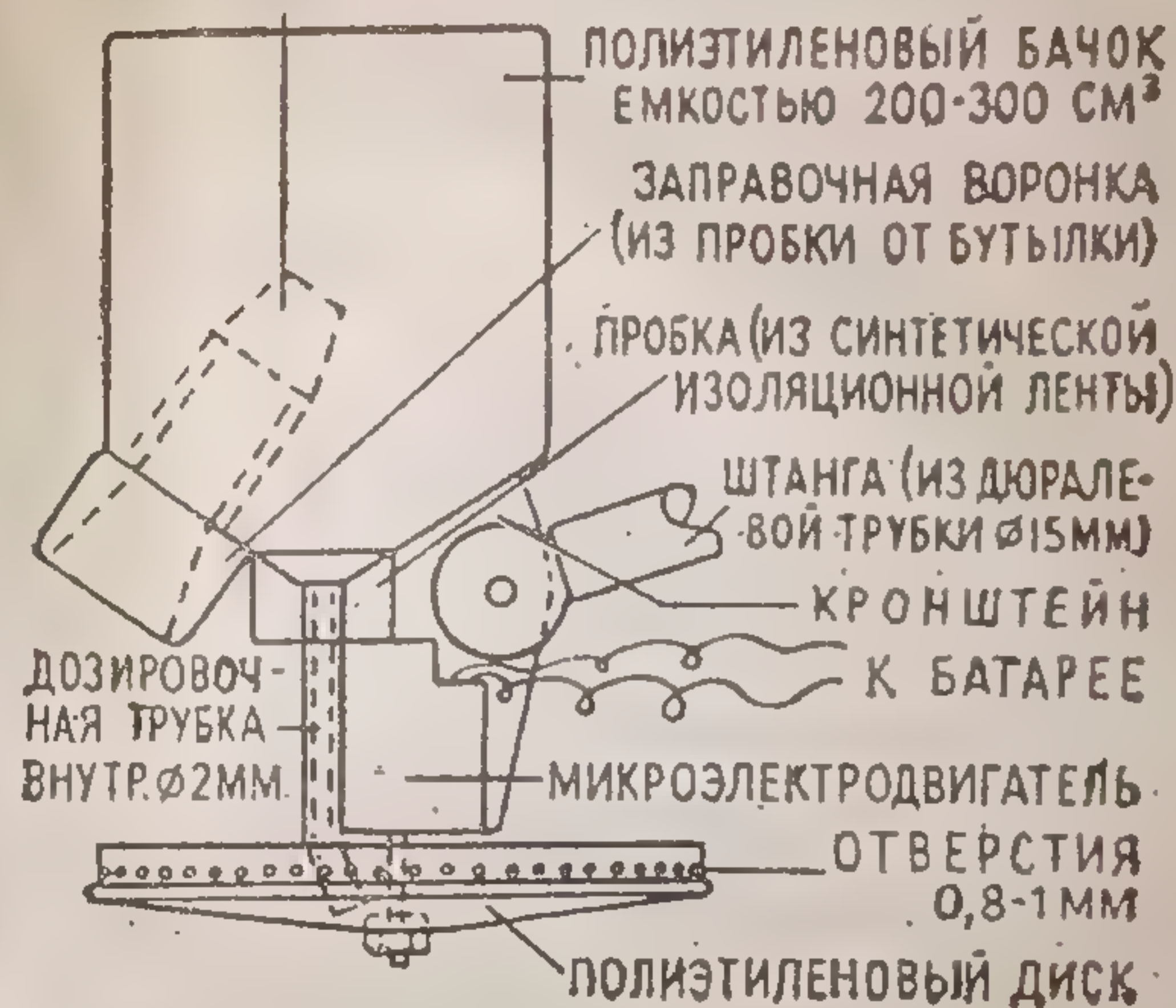


Рис. 1.

Опрыскиватель-самоделка

Наш читатель из Москвы В. Казаков спрашивает: как сделать опрыскиватель для разбрызгивания влаги при укоренении черенков?

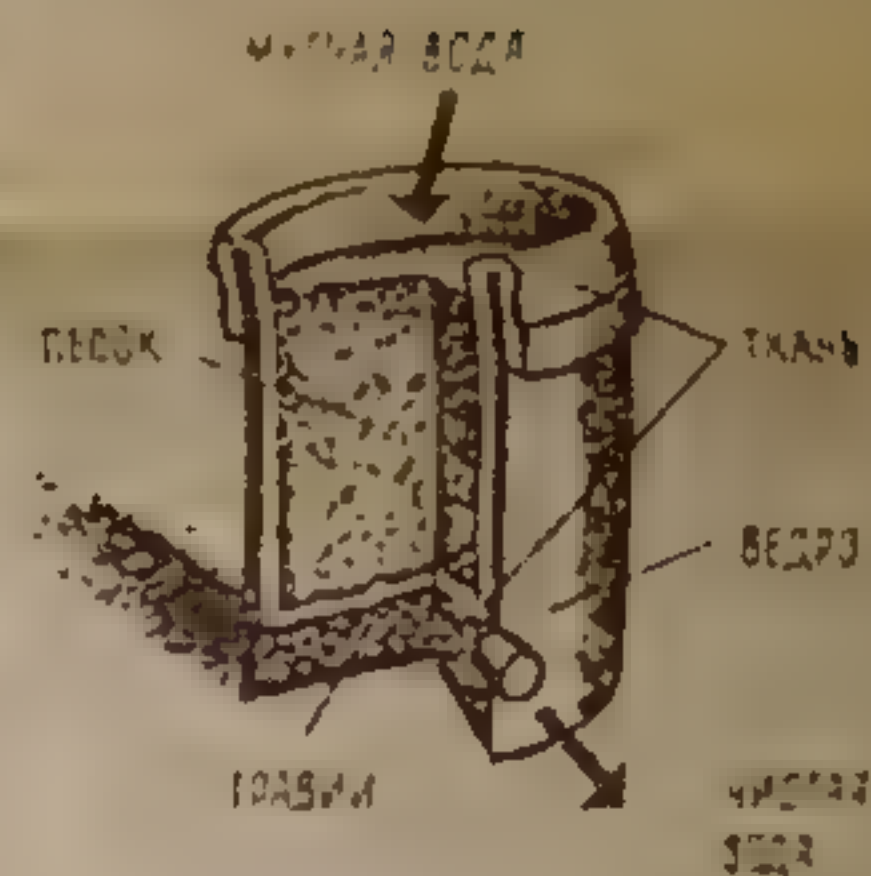
Даем описание портативного опрыскивателя, изготовленного на базе электромотора, который применяется в игрушках с электроприводом. Это устройство придумали жители Приморского края П. Кудрин и А. Троицкий.

На валу электродвигателя с помощью двух гаек укрепляют диск, сделанный из по-

лиэтиленовой консервной крышки для банок. В боковой стенке крышки прокалывают иглой отверстие. В крышке, по центру ее тяжести просверливают отверстие, равное диаметру вала. Материал, из которого делают опрыскиватель, указан на рис. 1.

Источником питания служит аккумуляторная батарея от мотоцикла напряжением 6 вт или 6—8 батареек от карманного фонаря, соединенных параллельно. Бата-

келью.



рейки обеспечивают работу опрыскивателя в течение 5—8 часов.

Опрыскиватель не имеет переключателей и регулировочных кранов, а подача жидкости происходит самотеком из бачка через калибровочную трубку на диск (рис. 2). При внутреннем диаметре трубки 2 мм обеспечивается скорость истечения жидкости до 1,5—2 кубических сантиметров в секунду. Ширина захвата опрыскивателя 75—100 см.

Опрыскиватель можно использовать и при обработке растений ядохимикатами. При

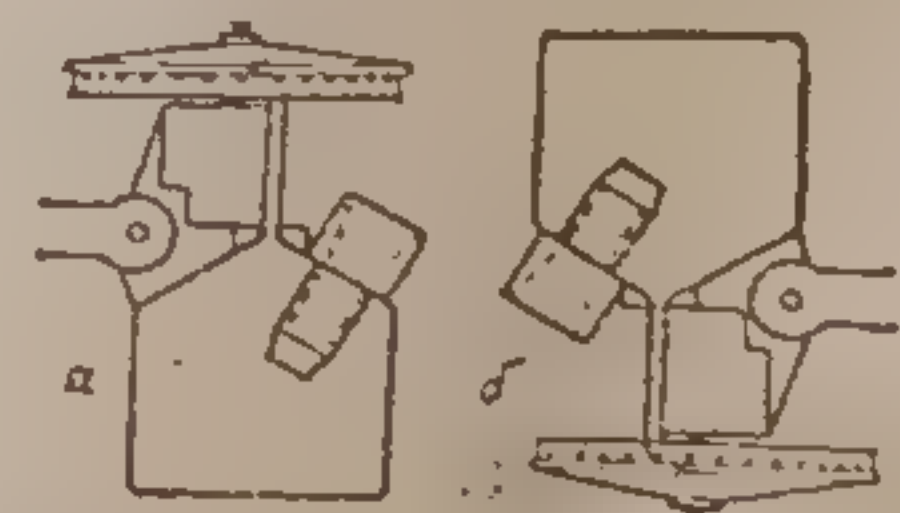


Рис. 2

этом расход жидкости составляет 0,5—0,6 л на одну сотку. Если опрыскиватель закрепить на штанге (лучше разборной), им можно обрабатывать кусты и деревья.

Соединив, через реле времени, источник питания и опрыскиватель можно автоматизировать подачу жидкости через требуемые временные промежутки.

Полосу подготовил инженер Б. ВОРОБЬЕВ.



Разные разности



Сливы натуральные. Уложенные в банки половинки слив заливают кипяченой горячей водой и стерилизуют: пол-литровые — 15 минут, литровые — 25 и трехлитровые — 35 минут.

В пол-литровую банку помещается 370 г, в литровую — примерно 750 г и в трехлитровую — 2,2 кг слив.

Абрикосы натуральные. Отбирают плоды с плотной

Погребок ПЛОДОВЫЕ КОНСЕРВЫ

ГОТОВЯТ ИХ БЕЗ САХАРА

мякотью, удаляют плодоножки, плоды с гнилью, помятые и недозрелые. Затем моют, осторожно по бороздке разрезают и удаляют косточки. Уложенные в банки половинки заливают кипяченой горячей водой и стерилизуют: пол-литровые — 20, литровые — 30 и трехлитровые — 40 минут.

Количество абрикосов в банках такое же, как и слив.

Вишни натуральные. В банки помещают: пол-литровые — 350 г, литровые — 700 г и трехлитровые — 2,1 кг ягод, заливают их кипяченой горячей водой и стерилизуют при слабом кипении воды: пол-литровые — 15, литровые — 20 и трехлитровые — 30 минут.

Черешня натуральная. Количество в банках и режим стерилизации такие же, как и для вишни.

В связи с недостаточным содержанием кислоты в черешне необходимо добавлять лимонную кислоту (0,5 г на пол-литровую банку).

Яблоки натуральные. Очищенные и нарезанные дольками яблоки бланшируют 3—5 минут в воде, нагретой до 90° С, охлаждают и укладывают в банки, заливают кипяченой горячей водой. Банки накрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые — 15, литровые — 25 минут.

В пол-литровую банку примерно помещается 350—400 г, в литровую — 800 г яблок.

Айва натуральная. Отбритые плоды моют, очищают, вырезают сердцевину, нарезают дольками или кубиками, бланшируют в течение 15 минут при слабом кипении воды, сразу же охлаждают холодной водой, укладывают в банки и заливают горячей кипяченой водой. Банки накрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые — 20, литровые — 25 минут.

Количество айвы в банках такое же, как и яблок.

Клюква натуральная. Вымытые ягоды укладывают в подготовленные банки и заливают кипятком, накрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые — 7—9, литровые — 9—10 минут. После стерилизации банки герметич-

но укупоривают. Такая клюква хороша для приготовления морса, киселя и варенья.

Компот из плодов в собственном соку. Промытые, очищенные, нарезанные плоды взят при несильном нагреве 5—10 минут и плотно укладывают в банки, добавляют 2—3 столовые ложки кипяченой горячей воды. Банки укупоривают и стерилизуют при слабом кипении воды на 5 минут дольше, чем обычные компоты из соответствующих плодов.

Компот с заливкой из плодовых и ягодных соков. Плоды (как описано для предыдущего компота) заливают натуральным яблочным соком. Но можно также и разнообразить компоты, используя для заливки соки других плодов и ягод, по собственному вкусу, например, яблоки залить малиновым соком. Приготовление этих компотов не отличается от ранее описанных.

Н. БРУННЕК,
инженер-технолог.

Моченые яблоки

Мочить в основном приходится Антоповку, Пепин, Шафран, славянку и др.

Яблоки перебивают в горячей воде и заливают водой без всяких добавок. Ряды яблок перекладывают красной рябиной, которая придает аромат и крепость.

При употреблении яблоки не так быстро темнеют.

Сушка яблок

Самый простой и гигиенический способ такой: беру капроновую сетку (те, что употребляют для сиена), закреп-

ляю ее в четырехугольную раму из планок, толщиной 2—3 см (таких рам надо 2 штуки).

В любом уголке сада (лучше на солнце) вбиваю 4 кола на любой высоте и кладу на них первую раму с сеткой, на нее насыпаю резаные яблоки. Сверху накрываю второй рамой. Для мух недоступно.

За 2—3 дня яблоки готовы, так как и снизу и сверху продуваются воздухом.

Повидло

Чисто вымытые целые яблоки в горячей воде укладываю в кастрюлю из нержавеющей стали, на дно кладу сетку и наливаю стакан воды.

Яблоки размягчаются на слабом огне. Когда они ос-

тывают, протираю через сито или дуршлаг руками.

Кастрюлю с протертыми яблоками ставлю в другую кастрюлю (на 1 см большую), в которой налита вода почти до верха. В этой водяной бане яблочную массу довожу до кипения, периодически помешивая ложкой.

Чтобы не было напряжения и усталости, доваривать оставляю на второй день, добавив 400 г сахара на литр массы. Когда масса станет густой, повидло готово.

Разливать можно в горячем виде и закрывать простой капроновой или стеклянной крышкой. Можно и пергаментной бумагой.

В. РЫКОВА,
садовод-любитель.

Свежие огурцы — круглый год

Представьте себе кирпичный или бетонный погребок в личном подворье с обыкновенным колотым озерным или речным льдом, на этот лед поставлено несколько дубовых бочек, на большую свою половину опущенных в ледовые «лунки». В бочках не что иное, как свежие огурцы, как будто вчера сорванные с огородных грядок, сохранившие свою первоначальную свежесть, запах и красоту. Но здесь есть важное «но».

Такие огурцы необходимо собирать в разгар урожая, сохраняя плодоножку длиной в 1 см, и чтобы огурец не имел на своей поверхности ни малейшей царапины и побоев. Огурцы, один к одному, бережно укладывают в дубовую бочку почти доверху. Подой, потом поверх воды наливается исключительно чистой родниковой водой 2—3 см. Тщательно закупоривают бочку дубовой крышкой, закрепляют ее обручем и спокойно опускают ее в ледовую «лунку». Если в бочке подтеков нет — значит огурчики будут в полной первоначальной сохранности целый год.

Таким способом можно хранить и другие овощи, в том числе помидоры.

Ф. ЦВЕТКОВ,
г. Москва.

Сушка

Яблоко

Самый простой и гигиеничный способ такой: беру капроновую сетку (те, что употребляют для окон), закреп-

Новидло

Чисто вымытые целые яблоки в горячей воде укладываю в кастрюлю из нержавеющей стали, на дно кладу сетку и наливаю стакан воды. Яблоки размягчаются на слабом огне. Когда они ос-

массы. Когда масса станет густой, повидло готово.

Разливать можно в горлом виде и закрывать простой капроновой или стеклянной крышкой. Можно и пергаментной бумагой.

В. РЫКОВА,
садовод-любитель.

ному, бережно укладывают в бочку, исключая чистотой родниковой водой, потом поверх воды наливают подсолнечное масло толщиной 2—3 см. Тщательно закупоривают бочку дубовой крышкой, крепят ее обручем и спокойно опускают ее в ледовую «дувку». Если в бочке подтеков нет — значит огурчики будут в полной сохранности целый год.

Таким способом можно хранить и другие овощи, в том числе помидоры.

Ф. ЦВЕТКОВ,
г. Москва.

Ветер — помощник

Грызунов (да и птиц) можно отпугивать... шумом. А производить его способен ветер. Надо лишь сделать миниатюрный ветряк. Соорудить его под силу каждому.

Вначале ножницами крыльчатку с шестью лопастями вырезают из крышки жестяной консервной банки. Лопастки отгибают на угол в 10—12 градусов. Корпус делают из сухой дощечки размером 30×200 и толщиной 10 миллиметров и окрашивают. Осью крыльчатки служит обычный гвоздь. Чтобы она легче вращалась, в центре ее припаивают жестяную втулку (гвоздь проходит через нее). Отверстие, через которое вет-

ряк крепят к опоре — длинному шесту, сверлят там, где крыльчатка и корпус уравниваются друг друга. Гвоздь, крепящий ветряк к шесту, должен входить в это отверстие свободно. Он служит осью, вокруг которой ветряк вращается в горизонтальной плоскости.

Подует ветер, закрутится крыльчатка, ее колебания передадутся через шест в землю, распугивая мышей и кротов. А если на корпус ветряка нацепить гирлянду из полдюжины крышек от молочных бутылок на тонкой проволочке, то и среди пернатых поднимется тревога.

В. ФЕДОТОВ.

Хранилище... на балконе

Простейшее хранилище для овощей и картофеля можно устроить на балконе из двух ящиков различных размеров, вставленных один в другой. Между ними кладут слой сухого торфа с опилками. При сильных морозах подают по шлангу или трубе теплый воздух от стандартного теплового вентилятора. Верхняя крышка не позволяет проникать влаге. На ней делают вентиляционный люк с задвижкой для регулировки температуры в нем. Вставленная полоска стекла позволяет видеть показания термометра, установленного внутри.

Если смонтировать в хранилище контактный термометр Т-1, то можно автоматизировать регулирование температуры. При ее снижении термометр автоматиче-

ски включается и подогревает воздух.

Перед закладкой овощей или картофеля хранилище освобождают от мусора, остатков почвы, протирают 0,1-процентным раствором марганцовки, затем просушивают. Для лучшего хранения клубней и овощей можно положить дольки чеснока в марле.

Оптимальная температура для хранения клубней картофеля +4 градуса Цельсия (срок хранения до 6 месяцев), белокочанной капусты — 1 градус (до 7 месяцев), лука-репки — 2 градуса (до 8 месяцев), яблок зимних сортов — 0 градусов (до 2 месяцев), груш и яблок осенних сортов — 0 градусов (до 4 месяцев).

В. ДУХНЕВИЧ,
садовод.

Кухня

Блюда

из лука-порея

Запеканка

«Ножки» лука-порея нарезают крупными кольцами, солят и тушат со сливочным маслом при помешивании до размягчения. Затем выкладывают ровным слоем на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поливают сметаной, смешанной с сырым яйцом, и запекают в духовке до образования румяной корочки. Перед подачей к столу посыпают мелко нарубленной зеленью.



На 6 порций требуется 1 кг

лука-порея, 150 г сливочного масла, 180 г сметаны, 4 яйца, молотые сухари.

Салат

«Ножки» лука-порея нарезают кольцами, антоновские яблоки натирают на крупной терке, берут консервированный зеленый горошек. Все смешивают и заправляют майонезом. Салат выкладывают горкой в салатник и посыпают сверху тертым сыром или рублеными яйцами.

На 6 порций необходимо 600 г лука-порея, 2 яблока, 2—3 столовые ложки консервированного горошка, 2 яйца, 4 столовые ложки майонеза. По вкусу — соль, немного сахара и лимонного сока.

М. КАПУСТИНА.

ГОТОВИМ БОЧКУ

Вы, наверное, замечали, что на городских рынках быстрее раскупают капусту, квашенную в новых бочках. Это и понятно. Хорошо обработанная новая бочка имеет привлекательный внешний вид и обеспечивает гигиеничность сохраняемого продукта.

Вы купили новую бочку. Как ее подготовить к эксплуатации?

Мастера бондари советуют внутреннюю поверхность новой бочки подвергнуть легкому обжигу, не допуская обугливания древесины. Затем ее надо покрыть парафином. Делают это так: парафин предварительно расплавляют, затем быстро наносят широкой кистью на внутреннюю по-

верхность бочки. Подтеки и наплывы необходимо устранить немедленно.

Снаружи бочку покрывают горячей олифой (не краской), а металлические обручи окрашивают синей, желтой или черной краской в зависимости от хранимого продукта (квашеная капуста, соленые огурцы, моченые яблоки и др.).

Самый лучший материал для изготовления бочек — дуб. Но ввиду острого дефицита дубовые бочки делают в основном только для виноделия и частично для пивоварения, да и то в ограниченных количествах. Для населения в настоящее время неплохие бочки изготавливают из осины.

Бочки бывают заливаемыми и сухотарными. Заливные чаще используют под засолку огурцов. После закладки в них огурцов и специй закрывают герметично крышками и через шпунтовое отверстие заливают 6—9 процентным рассолом. Отверстие закрывают конусообразными древесными пробками.

Ю ПРОСКУРИН,
садовод-любитель,
г. Санкт-Петербург.

ДАЧНИК

№ 31 стр. 7

Зеленая аптека



«Чайная трава»

«Можно ли заваривать вместо чая «чайную траву»?

В. ТИТОВ,
пос. В.-Уфтуга.

Прежде всего, хотелось бы просить всех читателей «Дачников» стараться правильно ботанически называть то или иное растение. Практически каждое растение имеет свои синонимы и в разных зонах страны может называться по-разному. Поэтому бывает очень трудно иногда определить, о каком растении идет речь.

В данном случае автор, видимо, имеет в виду луговой чай, или вербейник монетчатый. Да, это растение используется в народной медицине. Используют траву, которую заготавливают в период цветения. Трава содержит витамин С, дубильные вещества, смолы, флавоноиды. В народной медицине траву вербейника используют при кровотечениях и как кровоостанавливающее средство. Одну столовую ложку сухой измельченной травы заливают стаканом кипятка, настаивают 1 ч и принимают по четверти стакана 2—3 раза в день перед едой. Ее можно использовать и как чайную заварку.

Л. ПОЛУДЕННЫЙ,
профессор ТСХА.



Компресс из капусты

«Появился отек локтя левой руки, это «бурсит». Хирурги говорят, что эта болезнь не излечивается. Добрая знакомая Ксана Иванова Наумова посоветовала сделать так: «Отожмите сока свежей капусты $\frac{3}{4}$ стакана, влейте туда белок одного яйца, хорошо взбейте, а затем на кончике ножа возьмите пищевой соды и опять взбейте все это. Намочите вату этой жидкостью и сделайте компресс».

Сделали раза три-четыре, и отек исчез, и вот уже лет пять больше не появлялся.

А. КРАВЧЕНКО,
г. Сызрань».

Что такое болиголов?

«Хотелось бы узнать, что из себя представляет растение болиголов и как его использовать».

Р. МЕЛЬНИЧЕНКО,
г. Кустанай.

В переводе с латинского болиголов означает «умерщвление», так что при его заготовке, сушке и хранении необходимо соблюдать строгие меры безопасности. После работы с этим растением следует обязательно тщательно с мылом вымыть руки.

Болиголов пятнистый — это двулетнее травянистое растение семейства сельдерейных с высоким ветвистым бороздчатым стеблем, покрытым снизу красновато-бурыми пятнами. Листья сильно рассеченные, цветки белые, мелкие, собраны в многочисленные сложные

зонтики. Цветет в июне-июле. Растет на пустырях, в огородах, по склонам оврагов, по долинам рек.

Лекарственным сырьем является трава, собранная в период цветения. Все части растения ЯДОВИТЫ. Использовать его следует только по рекомендации врача и под его наблюдением. В традиционной медицине настойка или сок свежей травы в малых дозах применяют при эпилепсии, коклюше, как противосудорожное и болеутоляющее средство.

Болиголов пятнистый обладает также хорошими инсектицидными свойствами, что позволяет его использовать в борьбе с вредителями.



Болиголов пятнистый: ветка с цветками и плодами; а — цветок; б — плод.

Продаем организациям и гражданам полотно нетканое иглопробивное арт. 944517 (ватин технический) шириной 170 см. по цене 47 руб. 20 коп. за метр с учетом НДС. Упаковка — рулоны по 20 метров, применяется в качестве утеплителя.

Поставка немедленно после поступления денег на р/счет.

323902 в Пушкинское отделение Уникомбанка М. О. или за наличный расчет.

Обращаться по адресу: 141200, Московская обл. г. Пушкино, Московский проспект 55, Арендное предприятие прядильно-ткацкая фабрика «Серп и Молот», тел. 584-33-23, 584-61-81; телетайп 846144 «Восход».

НАРОДНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

ПРЕДПРИЯТИЕ
ПРЕДЛАГАЕТ

МК ПТО «БЕТОН»

НАРОДНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

«НОРТ»

реализует:

- ДСП ФАНЕРОВАННЫЕ (дуб, ясень)
- ДВЕРИ ФАНЕРОВАННЫЕ
- ПАРКЕТ (дуб, бук)
- ШПОН (дуб, ясень, бук)
- МАНСАРДНЫЕ ОКНА (производство датской фирмы «VELUX»)
- КОРПУСНУЮ МЕБЕЛЬ



АДРЕС:

117261, г. Москва, ул. Панферова, д. 12, подъезд 2.

Контактные телефоны:

132-75-18, 133-90-20, 134-50-98.



ПРЕДПРИЯТИЕ
ПРЕДЛАГАЕТ

гвозди
высшего качества
(20 мм, 30 мм,
40 мм, 50 мм,
60 мм, 70 мм)
по низким ценам.

Оплата
за наличный
и безналичный
расчет.

Телефоны: 235-55-87,
235-54-59,
235-33-43,
235-15-82

ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОДАЕТ

кровельное
железо
из черной
жести
под черепицу
(лист 712×512 мм).

Цена 1 листа —
40 руб. нал.

Тел. 261-65-66

МК ПТО «БЕТОН»

продает:

1. Декоративные алюминиевые (под золото и серебро) подвесные потолки 16 видов, а также бра под орган 3-х видов, потолочные светильники, короны и технологию с внедрением «под ключ».
2. Декоративные облицовочные плиты на основе гипса и технологию с внедрением «под ключ».
3. Технологию изготовления теплоизоляционных плит и блоков на основе порогипса.
4. Рабочие чертежи на передвижную установку для формования стеновых камней 20×20×40 см.
5. Разрабатывает технологии изготовления стеновых материалов из отходов местного производства с оказанием посреднических услуг в приобретении отечественного оборудования.

Телефоны: 362-67-66, 278-90-00
доб. 32-47 с 9.00 до 18.00.

ДАЧНИКИ

ВАШ ДОМ, САД И ОГОРОД

ЕЖЕНЕДЕЛЬНИК издается с участием Центра научно-производственного содействия министерству лесного хозяйства при коллективном лесопитомнике им. Пенина.

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:

О. Н. АФАНАСЬЕВ, президент МА «Садовод и закон», В. Ф. БАШМАЧНИКОВ, президент АККОРА, А. Г. БУТОВ, председатель правления «Роспчеловодсоюза», В. С. ЗАКОТИН, н. с/х наук, А. М. МЕДВЕДЕВ, д. с/х наук, В. Д. МУХИН, д. с/х наук, профессор, П. З. РЯБЦЕВ, директор коллективного плодпитомника им. Ленина Московской области, А. М. УЛЬЯНОВ, директор издательства «Колос», Б. В. ЧИРКОВ, зам. председателя Московского ДО садоводов, В. Г. ШАЙКИН, н. с/х наук, Е. И. ЯРОСЛАВЦЕВ, главный научный редактор; н. с/х наук, зам. директора НИЗИСИП

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 142715, Московская обл. Ленинский р-н, совхоз Ленина, редакция газеты «ДАЧНИКИ». Тел. 548-66-51.

РУКОПИСИ НЕ РЕЦЕНЗИРУЮТСЯ И НЕ ВОЗВРАЩАЮТСЯ.

Тираж 94,600.

Подписано в печать 28.07.92 г.

Тип. № 11891, 125865 ГСП, А-137, ул. «Правды», 24.

Учредитель — главный редактор С. А. ЧУДАКОВ.

При перепечатке ссылка на «ДАЧНИКИ» ОБЯЗАТЕЛЬНА.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за патентную чистоту, достоверность и точность приведенных фактов, цитат, экономико-статистических данных, собственных имен, географических названий и прочих сведений, а также за разглашение данных, не подлежащих открытой публикации.

Газета зарегистрирована в Госкомпечати СССР 5.12.90 г. Рег. № 1062.

Типография издательства «Пресса».

АНОНС

Как приватизировать участок?

Об этом читайте в нашем приложении «Дачный КАЛЕЙДОСКОП», который поступит в киоски 26 ноября текущего года. В нем вы найдете приватизационные документы, разработанные Межрегиональной Ассоциацией «Садовод и закон». Данные документы имеют методическое, а не обязательное значение. Их обсудили члены Ассоциации и предложили принять за основу при создании механизма приватизации участков. Во многих местных администрациях уже воспользовались предлагаемой методикой, осуществив приватизацию сотен и сотен участков.

Подписка — бесплатно!

До конца нынешнего и в течение всего

№ 47—48 *Еженедельная Массовая Газета.*
(91—92)

ДАЧА

ВАШ ДОМ, САД И ОГОРОД

Ноябрь 1992

Осенний выпуск

ЦЕНА: В рознице —
свободная отпускная

По подписке — согласно
каталогу, индекс 50028.

НА ПОДПИСКУ

ЭТОТ НОМЕР НАПИСАЛИ ВЫ, ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Настала пора проанализировать уроки минувшего сезона, обобщить опыт наших читателей, сделать прогнозы на год грядущий. И, по мнению редакции, в письмах «НА ПОДПИСКУ» Вы, дорогие читатели, это делаете превосходно. Делитесь с нами впредь, и на ваши участки ваша же щедрость вернется сторицей!

Б. СМЕРНОВ:

Трудно найти другую отрасль, кроме птицеводческой, которая способна была бы удовлетворить городского жителя.

Читайте стр. 6

Е. ИВАНОВА:

Мой птичий двор в начале года насчитывал три курицы, да старый петух, правда, куры неслись почти каждый день.

Читайте стр. 6

А. ГЕРКАМИН:

Садовый участок размером около пяти соток я приобрел 25 лет назад. Много перенял у других садоводов. Кое-что придумал и сам.

Читайте стр. 3

В. НОЗДРИН:

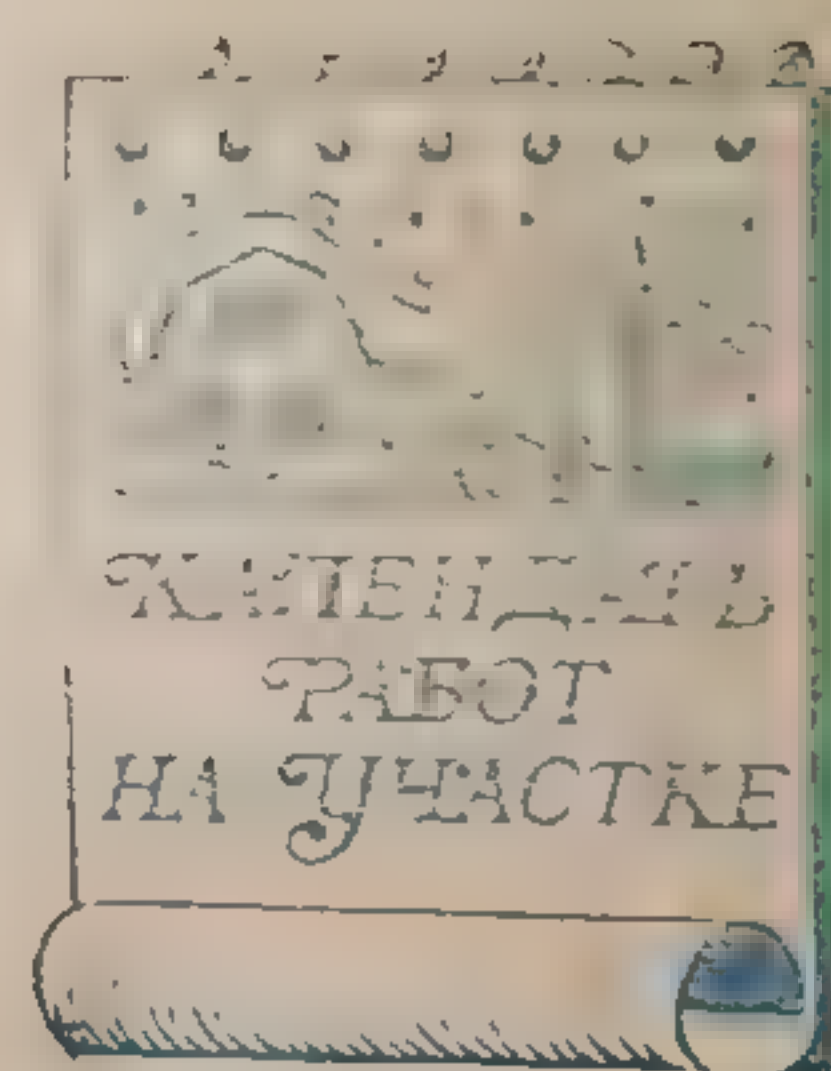
Озимый стрелкующийся чеснок выращиваю много лет. Его достоинство: луковица имеет 3—6 и более крупных зубков, весом до 25 г каждая.

Читайте стр. 5

Е. АНЧУК:

Моя соседница Анна Федоровна Приходько, к которой я заглянула в обеденный перерыв на работу, достала баночку с помидорами: «Угощайся».

Читайте стр. 2



Зимняя прививка

Сейчас самое подходящее время для подготовки к зимней прививке.

Прежде всего несколько слов о терминах, которые будут использованы в статье:

— подвой — растение или часть его, на которое прививают часть другого растения — привоя, сеянец из семян или растение, полученное путем укоренения побегов или черенков;

— привой — черенок одного растения, привитый на другое растение, небольшой отрезок (черенок) однолетнего прироста (побега) с двумя-тремя глазками;

— корневая шейка — граница, переход между побегом и

методикой, осуществив приватизацию сотен и сотен участков.

Подписка — бесплатно!

До конца нынешнего и в течение всего следующего года продолжается

конкурс
«НА ПОДПИСКУ».

Напишите о своем опыте или об опыте соседа и вы оправдаете полугодовую подписку.

Продолжается
коллективная
подписка

на I полугодие
1993 года

на газеты
«ДАЧНИКИ»,

«Дачный
КАЛЕЙДОСКОП»
и «ПАСЕКА»

по каталожной цене
будет продолжаться
непосредственно
в редакции до конца
нынешнего года
и в последующие
месяцы.

Заявка не менее
50 комплектов.

Телефон 548-66-51.

отрасль, кроме птицеводческой, которая способна была бы удовлетворить городского жителя.

В. НОЗДРИН:

Озимый стрелкующийся чеснок выращиваю много лет. Его достоинство: луковица имеет 3—6 и более крупных зубков, весом до 25 г каждая.

Читайте стр. 5

мой птичий двор в начале года насчитывал три курицы, да старый петух, правда, куры неслись почти каждый день.

Садовый участок размером около пяти соток я приобрел 25 лет назад. Много перенял у других садоводов. Кое-что придумал и сам.

Т. САНЧУК:

Моя собеседница Анна Федоровна Приходько, к которой я заглянула в обеденный перерыв на работу, достала баночку с помидорами: «Угощайся».

Читайте стр. 2



Разговор с газетой

Здравствуйте, «ДАЧНИКИ-93»!

Хочу сказать сразу: на «Дачники» я подписалась, но пока только на три месяца 1993 года. Нашла возможность — «помогли» старые газеты и журналы, скопившиеся за много лет в хозяйственном сарае. А то было хотела проститься с газетой и очень затужила об этом. По новым почтовым правилам подписка стала многим не по карману, в том числе и мне. Но объявленный Вами конкурс «На подписку» вселяет уверенность и надежду, хотя в любом случае подписку на газету оформлю, т. е. продлю обязательно. Газета «Дачники» для меня как настольная книга. Красным карандашом помечаю все полезные и интересные статьи и материалы, активно использую их в работе на приусадебном участке и на домашнем подворье. Жаль только, что маловато пока в «Дачниках» материалов о птичьем дворе.

Хотя я и оформила частичную подписку на газету «Дачники», очень хотелось бы не расставаться с газетой и в дальнейшем, а также получать и «Дачный КАЛЕЙДОСКОП». Как

видно из № 30 газеты «Дачники», приложение, видимо, тоже очень интересное. И еще хотелось бы, чтобы в нашей газете всегда присутствовала страничка «Домашняя ферма».

Желаю вам больших успехов: читателям газеты, редакционной коллегии газеты. И в отличие от А. М. Суховеевой не хочу говорить: прощай, газета, и все, кто ее готовит и выпускает, а здравствуйте, «ДАЧНИКИ-93», и очень надеюсь, что газете будут рады и старые ее подписчики, и новые, которые найдут в ней, как и я, много полезного для работы на приусадебном участке.

Очень надеюсь пройти по конкурсу и чем-то помочь своим рассказом начинающим любителям домашней птицы. Желающие подробнее о чем-то узнать пусть задают вопросы через Вашу редакцию, а Вы, надеюсь, сообщите мне о пришедших письмах и откликах.

Е. ИВАНОВА,
пос. Шатурторф,
Моск. обл.

Материал Е. Ивановой читайте на стр. 6.

слов о терминах, которые будут использованы в статье:

— подвой — растение или часть его, на которое прививают часть другого растения — привоя, семя из семени или растения, полученное путем укоренения побегов или черенков;

— глазок — почка на вегетативном однолетнем приросте или ветви;

— привой — черенок одного растения, привитый на другое растение, небольшой отрезок (черенок) однолетнего прироста (побега) с двумя-тремя глазками;

— корневая шейка — граница, переход между побегом и корнем, обычно более светлого цвета, чем побег;

— сеянцы — подвой, полученные посевом семян в грунт;

— вегетативные (клоновые) подвой — их получают путем укоренения частей растений;

— мочковатые корни — хорошо разветвленные корневые системы;

— камбий, камбиальные слои — ткань между древесиной и корой, обеспечивающая рост их в толщину;

— каллюс (каллюсная ткань) — ткань, образующаяся у растений в местах повреждения и способствующая их заживлению

Посредством зимней прививки лучше всего размножать следующие породы: яблоню, грушу, сливу, грецкий орех, виноград.

Подвой по способу размножения разделяют на сеянцевые и клоновые; по силе роста привитых на них сортов — сильно-среднерослые, полукарлики и карлики. Какие из них лучше, какие хуже? Для прививки важны два показателя: толщина корневой шейки (она должна быть для 1 сорта 7—9 миллиметров, 2-го — 5—6,9 миллиметра) и степень разветвленности корневой системы. Для прививки лучше использовать подвой с разветвлениями, мочковатыми корнями.

Подвой обычно выкапывают до наступления морозов. После выкопки их сортируют по толщине и разветвленности корней, связывают в пучки по 25—50 штук и прикапывают во влажный песок, торф или в опилки и хранят в подвале до прививки. Главное, не подсушивать корневую систему.

Побеги для привоя культурных сортов (яблони, груши,

[Продолжение на 2-й стр.]



КАЛЕНДАРЬ РАБОТ НА УЧАСТКЕ

[Продолжение.
Начало на 1-й стр.]

сливы и др.) заготавливают, когда деревья полностью вошли в зимний покой, а в более северных районах до наступления сильных морозов (обычно в середине ноября). Для прививки срезают самые хорошие, не поврежденные вредителями и болезнями однолетние приросты длиной не менее 30 сантиметров.

После срезки побегов их связывают в пучки. Постоянно следят за тем, чтобы побеги не подсушивались. Для этого их устанавливают в подвале в сырой песок, который по мере подсыхания увлажняют водой.

Одновременно с заготовкой подвоев и побегов запасаются инвентарем. Это прививочный нож, секатор (садовые ножницы), брусок и оселок для точки и правки ножа, кожаный ремень для правки ножа, садовый вар (лучше «петролатум»), лента полиэтиленовая или поливинилхлоридная. Не забудьте заготовить ящики для хранения прививок и опилки, которые необходимы для укрытия прививок.

Зимнюю прививку начинают в декабре — январе. Это хирургическая операция, она требует чистоты, поэтому побеги и особенно подвой тщательно моют в проточной воде. Обычно в ванне. Затем побеги и подвой слегка подсушивают, ждут, когда с них стечет вода.

Прививают способом «улучшенной капулировки»: на подвое в зоне корневой шейки острым ножом делают косой срез длиной в три толщины палеца, а поперек среза делают надрез — по-



Дела житейские

Интервью «Дачникам»

Моя собеседница Анна Федоровна Приходько, к которой я заглянула в обеденный перерыв на работу, достала баночку с помидорами: «Угощайся».

— Обратили внимание, без уксуса закатываю? Только соль и сахар. Хорошо промываю плоды горячей водой, просушиваю, бланширую минутку, дважды заливаю кипятком. И ни одна банка не взорвалась. И еще закатываю помидоры в собственном соку. Огурцы кислю с солью неделю и закатываю. Уксус вообще не применяю.

Дачный участок мы получили в Сидоровичах в 1985 году. Разработали землю. Построили дом. Летом выходные дни пропадали там, вечером после работы ездили. Много пота пролили. Но в результате ни в овощной магазин, ни на рынок уже который год не ходим. Разве что мандарины да яблоки покупаем: еще плодовые деревья не выросли. Все свое: и бульба, и капуста, и морковь, и лук, и чеснок, и свекла, огурцы, помидоры, кабачки, ягоды. Все есть. Зимой откросшь баночки салатов собственного изготовления, картошечки отварить, огурцов — помидоров — и гостей не стыдно принимать. Поэтому при либерализации цен моей семье все же легче.

— Анна Федоровна, секретами выращивания отдельных культур с нашими читателями не поделитесь?

— Пожалуйста. Первое: сею только по лунному календарю. Никогда не делаю это в новолуние. Посадку озимого чеснока веду в середине октября (яровой не выращиваю) самыми крупными зубчиками. Если под него отведу грядку, где росли огур-

квартире до нового урожая, всегда хватает на год, хотя использую его постоянно. Вот, к примеру, в семье моей любят такой салат: сырую морковь тру на терке, режу дольками помидоры, солю. Масло подсолнечное, чеснок, уксус довожу до кипения, заливаю салат — готово.

— Пусть она о своих огурцах расскажет, — не

прямо в теплице. Раз в десять дней подкармливаю. Для этого в другую бочку складываю навоз, сорняки, заливаю водой, закрываю полиэтиленом, настаиваю две недели. При подкормке разбавляю полученный настой водой. Когда цветут огурцы, добавляю в подкормку суперфосфат (спичечный коробок на ведро). Огурцы растут

А Ю Б А Ю



СВОИ ГРЯДКИ

удержалась Рита Григорьевна Магази́нер, коллега Приходько по работе и давняя подруга. — Я от нее многому научилась.

— Да, нынешней весной я применила так называемый «горячий» посев. Кстати, предпочитаю сорт «Кустовые»: и для салатов хорош, и для засолки. Часа за два до посадки заливаю семена горячей водой (где-то градус 70), укутываю банку, чтобы медленно остывала. Грядка уже готова в теплице: вырыла траншею, сложила в нее мусор, перепревший навоз, засыпала землей. Делаю бороздки, поливаю их горячей водой и тут же раскладываю семена (перед самой посадкой воду из банки выливаю, а семена слегка подсушиваю). Через три дня всходят все, как один.

у меня в два ряда по 4,5 метра. Да в открытом грунте два ряда по три метра. В начале — середине июля уже всю собираем зеленцы. Плодоношение длится долго. Чтобы не желтели, поливаю сывороткой молочной, а чтобы привлечь в теплицу пчел, опрыскиваю подслащенной медом или сахаром водой.

— И какой урожай?

— Солидный. Кушаем свежими все лето, да еще полсотни трехлитровых банок закатываю на зиму, готовлю про запас различные салаты.

— А разве можно на одном месте много лет высаживать огурцы?

— У меня теплица разделена на две половины. В одной растут огурцы, во второй помидоры. В следующем году меняю их местами. Теп-

— Я не выращивала рассаду дома нынешней весной. Рискнула и высадила семена прямо в грунт.

— ?

— Не удивляйтесь. В конце марта, в первую четверть луны посеяла сухие семена помидоров. В тепличку размером 1,2 × 80 см. Выбрала самый солнечный участок. Перекопала землю, вниз сложила мусор, потом навоз, компост, смешала с землей. Муж сделал каркас теплички: высотой где-то 30 см. Накрыли стеклянными рамами западную и юго-западную стороны, две другие из досок, сверху тоже стеклянная. Посеяла, полила водой. Приезжала дважды в неделю поливать. Рассада выросла крепкая, закаленная. Когда подросла, пересадил ее в большую теплицу и в открытый грунт, надщипывая центральный корень. Уже много лет сажаю «лежак», на 2/3 закапываю стебель корнями на юг.

— Впервые слышу о выращивании в наших условиях рассады прямо на грядке.

— Преимущество в том, во-первых, что она очень закаленной вырастает. Не боится. И, кроме того, не возмущается дома: посадить, пересадить, создать для рассады в условиях городской квартиры оптимальный режим не просто. И землю не надо готовить.

А плодов было — море. И на новогодний стол делаю салат из свежих. В парнике до середины октября, до заморозков, собирала урожай. И солила, и квасила, и сок делала, и в собственном соку закатывала. Хватит заготовок до нового урожая.

Кстати, когда началось цветение, брызгала раствором соды пищевой или борной кислоты. А с конца июля дважды в неделю поливала от фитофтороза кефиром: бочку на ведро воды. Помогло.

шивают, ждут, когда с них стечет вода.

Прививают способом упущенной капелировки: на подвое в зоне корневой шейки острым ножом делают косой срез длиной в три толщины стволика, а поперек среза скользящим движением — поперечный срез (как бы выделают язычок). Такой же срез необходим на нижней части одинакового по толщине побега, от которого затем отделивают черенок с тремя глазками. Срез делают с противоположной стороны почки. Таким образом, одна почка расположена под срезом и две выше на черенке. Из одной вырастает главный побег, из второй — побег замещения. Говорят, что почка стимулирует срастание подвоя и привоя. Срезы на подвое и привое должны быть одинаковой длины, чтобы камбиальные слои их совпадали. Соединяют подвой и привой путем вставки срезов за язычки. В заключение срезы плотно прижимают и обвязывают узкой полоской пленки. Верхняя часть черенка замазывается садовым варом, легким мажком. Это предохраняет черенок от иссушения после посадки в открытый грунт.

Затем слегка укорачивают корни подвоя с таким расчетом, чтобы длина корневой системы составила 15—20 сантиметров, а в целом прививка — 20—25 сантиметров.

Готовые прививки сразу укладывают слоями в садовые (или другие удобные для транспортировки) ящики и переслаивают влажными опилками или торфом. Для этой цели опилки заливают кипятком и доводят до такой влажности, чтобы при сжатии в кулаке ком опилок не рассыпался (60—70 процентов влажности). Верхний слой прививок засыпают сплошным слоем опилок и укрывают пленкой, что пре-

(Продолжение на 3-й стр.)

ДАЧНИКА

№ 47—48 стр. 2

— Пожалуйста. Первое: это только по лунному календарю. Никогда не делаю это в новолуние. Посадку озимого чеснока веду в середине октября (яровой не выращиваю) самыми крупными зубчиками. Если под него отвожу грядку, где росли огурцы, навоз не вношу. И вообще не использую свежий навоз.

— Одни овощеводы «завязывают» стрелки, другие выламывают, третьи оставляют. А как поступаете Вы?

— Несколько растений оставляю нетронутыми, чтобы получить семена — так называемые бульбочки. А на остальных выламываю, чтобы наливался плод. Убираю чеснок до 1 августа, где-то после 20 июля. Храню в

це: вырыла траншею, сложила в нее мусор, перевернувший навоз, засыпала землей. Делаю бороздки, поливаю их горячей водой и тут же раскладываю семена (перед самой посадкой воду из банки выливаю, а семена слегка подсушиваю). Через три дня всходят все, как один.

— А когда высеваете огурцы?

— В теплицу в начале мая. Когда земля прогреется основательно, готовлю грядку в открытом грунте и переносу вместе с комом земли из теплицы растение — прореживаю всходы в теплице. В закрытом грунте над каждым рядом натянута металлическая проволока, к которой подвязываю растения.

Поливаю часто, но только теплой водой. Бочка стоит

только про запас различные салаты.

— А разве можно на одном месте много лет высаживать огурцы?

— У меня теплица разделена на две половины. В одной растут огурцы, во второй помидоры. В следующем году меняю их местами. Теплица сделана из рам, на которые натянута пленка. На зиму рамы снимаем. Северная сторона теплицы обтянута пленкой в два слоя. Сделал муж двери, фрамуги для проветривания. Уже четвертый год будем ею пользоваться. Пленка, закрепленная в рамках, не так рвется, а ведь купить ее сегодня практически невозможно.

— А теперь о помидорах, — помогает мне задавать вопросы Рита Григорьевна.

ку закатывала. Хватит заготовок до нового урожая.

Кстати, когда началось цветение, брызгала раствором соды пищевой или борной кислоты. А с конца июля дважды в неделю поливала от фитофторы кефиром: бутылку на ведро воды. Помогло очень.

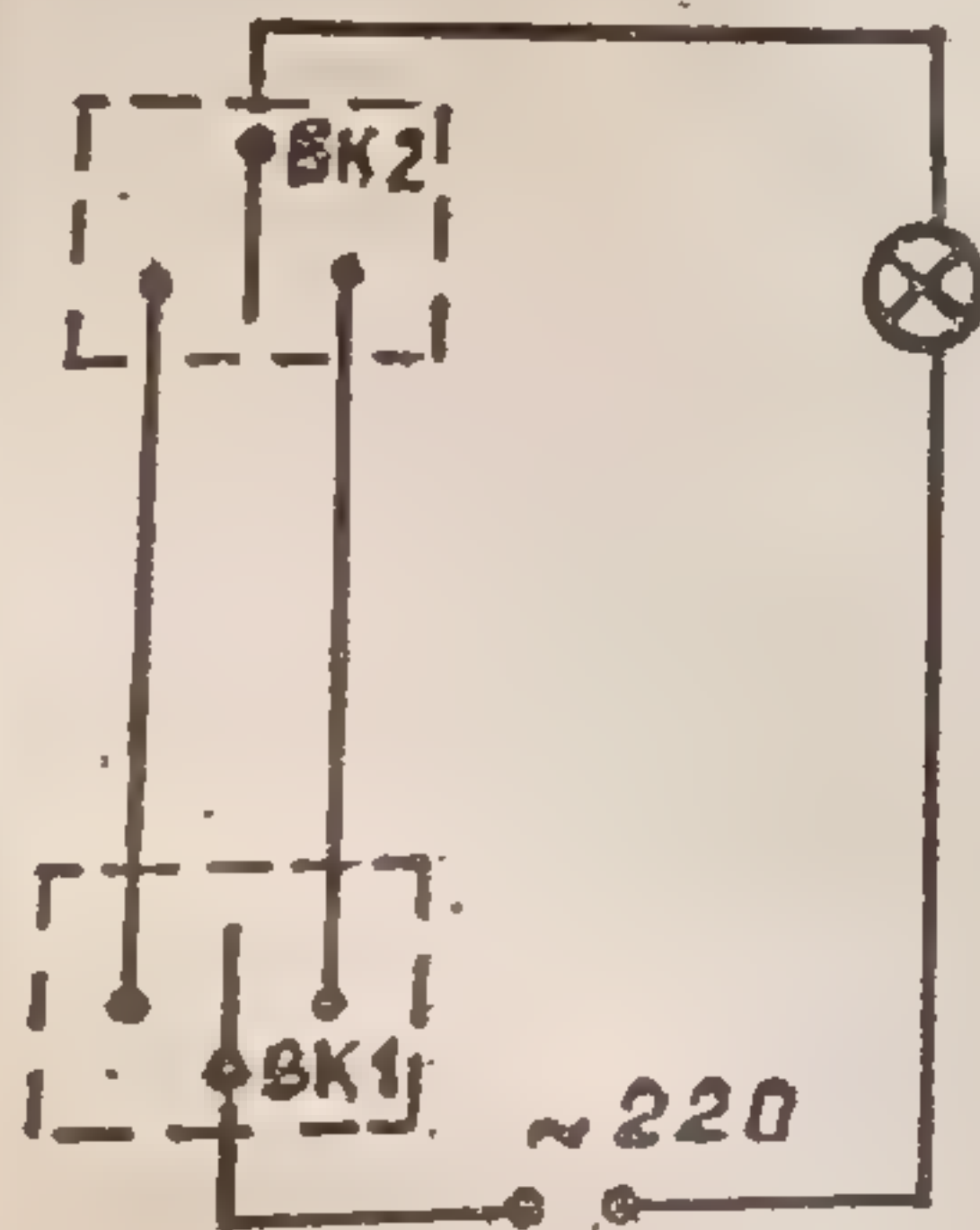
Кстати, и картофель тоже «окефиривала».

— Какие сорта помидоров предпочитаете?

— «Белый налив», «Факел», «Перемога». А вот морковь однажды попалась «Несравненная». Полностью оправдывает название. Очень советую раздобыть семена этого сорта.

С Анной Приходько беседовала Татьяна САНЧУК, г. Могилев.

СВЕТ НА СТУПЕНЬКЕ



ОБЕД НА МАНГАЛЕ

Как-то на даче случилась неприятность — закончился газ в баллоне и электричество по какой-то причине отключили. Как готовить обед?

Вспомнилась война, годы эвакуации в Самарканде. Я тогда была совсем маленькой, но хорошо помню, как в коммунальном дворе узбекские и русские женщины готовили обед на мангалах. Это такие мини-печки из старых ведер без дна, обмазанных внутри толстым слоем глины. Вот

При оборудовании своего садового домика я столкнулся с проблемами освещения лестницы, ведущей на мансарду. Мне хотелось, чтобы его можно было бы включать и выключать как на первом, так и на втором этаже.

Эту проблему я решил с помощью стандартных выключателей, которые доработал, вставив второй контакт на положение «выключено». Принципиальная схема освещения лестницы показана на рисунке. Здесь ВК1 и ВК2 — выключатели — лампа светильника.

Если по лестнице поднимаются или опускаются с промежутками по времени, то каждый может включить и выключить светильник.

В. ВЫХВАТЕНКО, г. Москва, садовод.

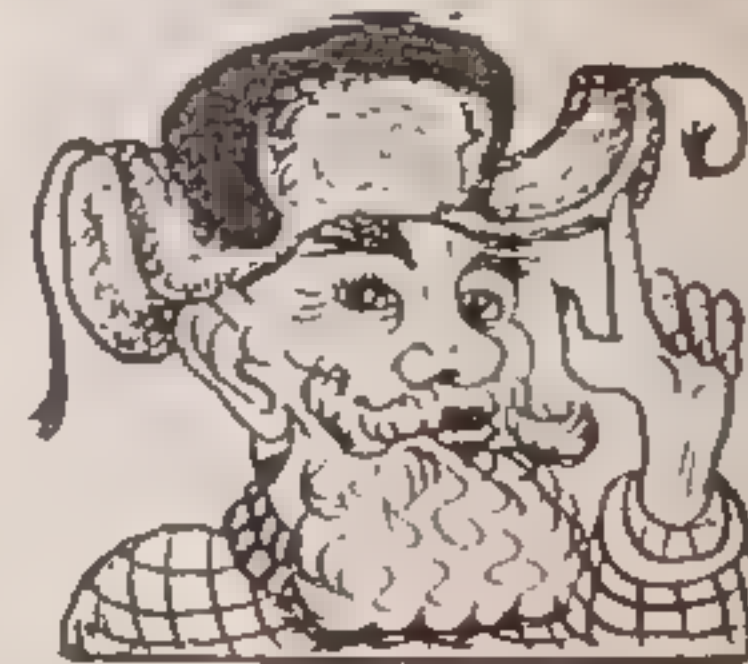
как делают это узбеки: в раствор глины добавляют соломы и шерсти.

Теперь мангал работает безотказно. На такой печке обед готовится значительно быстрее, чем на газовой или электрической плите. Достаточно 3—4 шепочек, чтобы приготовить обед. Один недостаток — кастрюли черные от копоти.

Но какое удобное устройство для тех, кто только осваивает участок.

Д. КИСЕЛЕВА, г. Москва

За советом к прадедам



Способ быстрого удаления пней

В № 41 доктор сельскохозяйственных наук А. Медведь пишет, что «исходя из собственного опыта могу сказать, что каких-то особых, быстрых биологических способов удаления пней не существует».

А вот что рекомендует «Обиходная рецептура садовода», Санкт-Петербург, 1911 г., под редакцией Н. Н. Штейнберга.

Способ выкорчевывания больших деревьев.

Срубают дерево по осени у самой поверхности земли, проделывают в центральной части ствола отверстие в 1—1½ вершка в диаметре и в 10—12 вершков глубиной, набивают это отверстие мелконестолченной селитрой в количестве 12—15 золотни-

ков, доливают водою и, плотно заколов отверстие деревянной втулкой, оставляют в таком виде до весны. Весною втулку выколачивают, наполняют отверстие керосином и зажигают. Ствол и корень выгорают при этом дотла, не оставляя по себе никакого следа, кроме золы,

остается только перекопать или пройти плугом, если выжигание сделано на более или менее значительном пространстве, что уже не представляет никакой трудности, так как вся корневая система оказывается разрушенной и превращенной в пепел. Выжигание не только удобно, полно и сопряжено с меньшей затратой рабочей силы, но и действенное, нежели выкапывание, при котором извлекаются из земли только некоторые главные части корневой системы, многочисленные же разветвления остаются и могут дать поросль, чего при указанном способе выкорчевывания совсем не наблюдается.

В. СУВОРОВ, г. Киев.



Например — по уходу за яблонями.

Чтобы ветви яблони не гнулись под тяжестью плодов и чтобы было их удобно снимать с верхних ярусов кроны, сделал на высоте 1,5 метра от земли ограждения из досок, на границе кроны дерева по окружности на четырех железных столбиках (угольники, трубы).

Ветки наклонялись на ограждения и, кроме того, предупреждался излом веток, отходящих от главного ствола дерева, а нижние ветви подвязывались бечевками к доскам ограждения. Чтобы не гнулись верхние ветки под тяжестью яблок, два противоположных столбика еще удлинял на высоту до 1—1,2 метра и соединял их рейкой, брусом. К этой рейке привязывал верхние ветки. В результате этого ветки не гнулись от тяжести яблок и их не мотало ветром.

Для съема яблок с верхних веток на высоте свыше 2,5—3 метра от земли подставлял лестницу на доски ограждения, которые были укреплены на железных столбиках. Просто и удобно ухаживать за высоким деревом. Ограждения по кругу кроны на железных столбиках сделал у яблонь, которые растут прямо вверх «свечкой», «пирамидой», и к яблоням с раскидистой кроной. Смотрим рисунок ограждения яблони.

Каждый год в конце июня или начале июля на уровне кроны яблонь делаю неглубокую канаву вокруг дерева для внесения удобрений, перепревшего навоза и в целях улучшения полива дерева водой, а также создания условий для за-

Садовый участок размером около пяти соток я приобрел 25 лет назад. Много перенял у других садоводов. Кое-что придумал и сам.

ОПЫТЫ В САДУ

колу на разную высоту. В результате такого приема ветви с ягодами стоят вертикально и свободно, не сгибаясь под тяжестью, весь куст свободно освещается и обеспечивается дружное созревание ягод. Смотрим рисунок.

Ну и наконец — об уходе за малиной.

Из-за дефицита деревянных реек и их недолговечности малину ограждаю проволокой, натянутой на железные столбики высотой до 1,5 метра (угольники, водо-

ваю две группы помидоров: высокорослые и позднеспелые для засолки — это сорт «Де Барао», а также раннеспелые и низкорослые — это помидоры «Свитанок», «Аврора», «Белый налив», «Сибирский скороспелый» для летнего потребления.

Семена для выращивания рассады высевая в конце января — в начале февраля в стаканчики из пленки без доньшка. Стаканчики из пленки устанавливаются в ящик размером 21×60 сантиметров высотой 6—7 сан-

растет и стаканчик в пределах до 10 сантиметров. Рассада не вытягивается, а дает дополнительные корни для роста за счет дополнительной подсыпки земли. Смотрим рисунок стаканчика.

Ящики ставятся на подоконник. При наличии в моей квартире 4-х окон шириной до 1,5 метра я выращиваю на подоконниках до 16 ящиков рассады, т. к. за период выгонки растений на уровне подоконника на 2-х столбиках-ножках приделываю дополнительные стеллажи.

Для того чтобы рассада не вытягивалась, к крайнему второму ящику от окна прищипываю кнопками фольгу или блестящую оберточную бумагу от чайных пакетов, корбочек. Рассада в отраженном свете растет нормально, не вытягивается.

При высадке рассады в открытый грунт или в теплицу достаточно убрать скрепки, и стаканчик из пленки спадет, а в руках останется рассада с увитым корнями комом земли.

В первой декаде мая высаживаю помидоры в теплицу, рассада к тому времени набрала цвет и завязала плоды с горошину и более.

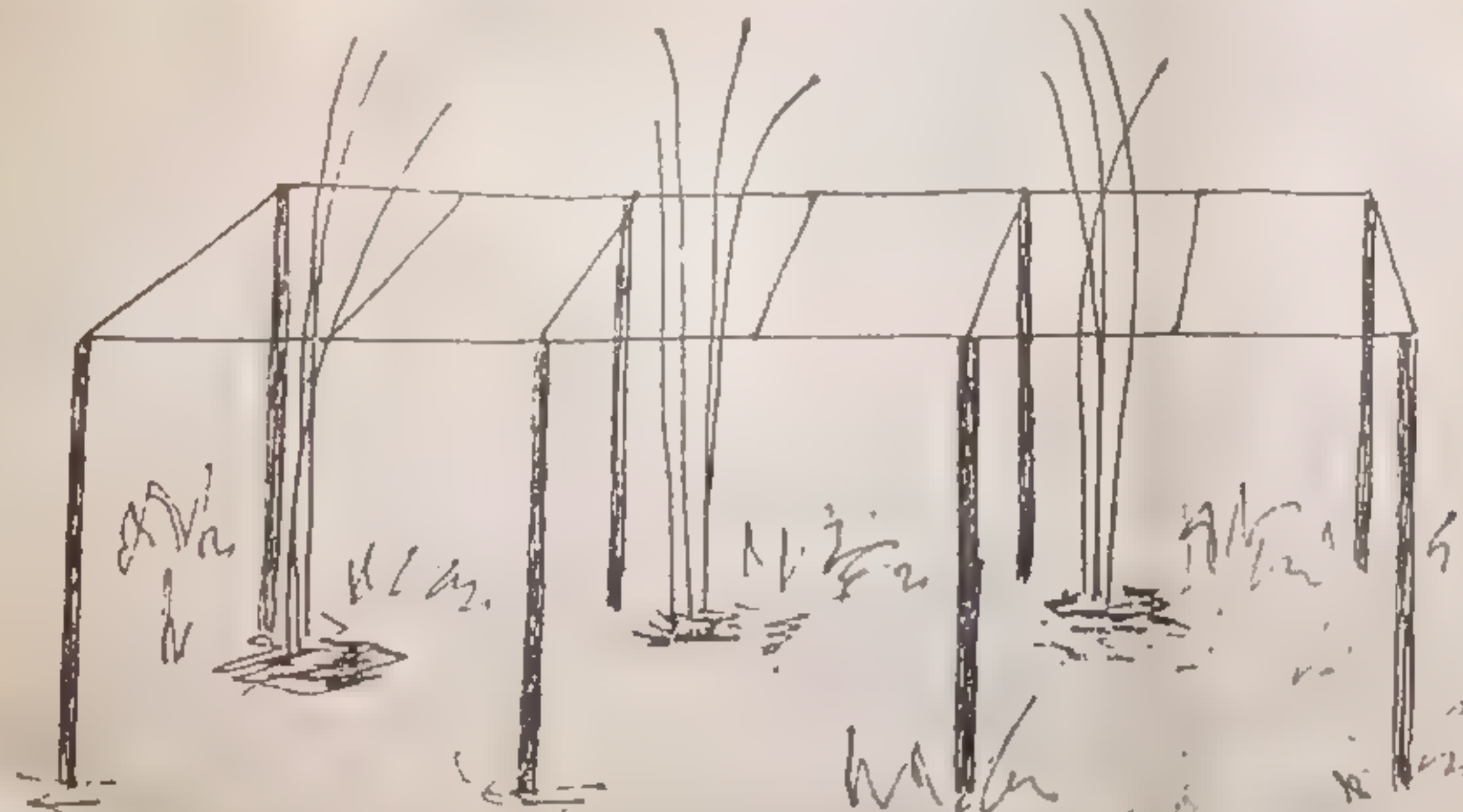
Теплица у меня шириной 3,5 метра, длиной до 8 метров. В первых числах апреля обтягиваю пленкой, а в октябре на зиму ее снимаю.

Пленка, в зависимости от ее качества, выдерживает



2—3 сезона летнего использования.

Теплица также стоит на же-



проводные трубы) в 1—2 линии, и каждый куст малины ограждается еще короткой проволокой. Малина оказывается в квадратной ячейке, стоит прямо и получает достаточно света, что сказывается на урожайности малины. Смотрим рисунок.

Недостаток выращивания малины вместе с молодой порослью, что она затеняет кусты с ягодами, в результате чего снижается урожай.

Особенность изготовления стаканчиков из пленки.

В заметках садоводов я никогда не встречал описания устройства моих стаканчиков из пленки.



(Продолжение. Начало на 1—2-й стр.).

дохраняет субстрат от быстрого иссушения.

Ящики с прививками хранят при комнатной температуре (18—22 градуса) в течение 12—20 дней до предварительного сращивания привитых компонентов. После чего ящики выносят в погреб или другое прохладное место, где поддерживается температура в пределах 4—6 градусов. Можно хранить прививки в снежнике. Сигналом к снижению температуры служит растрескивание почек, появление зеленого конуса и образование каллюсной ткани на верхушке черенка. При низких плюсовых температурах прививки содержатся до посадки.

Участок под посадку зимних прививок готовят сейчас. Для этого на квадратный метр вносят 6—8 килограммов навоза или перегноя, по 20 граммов суперфосфата и 40 граммов хлористого калия. Перекапывают на штык лопаты. Почву выравнивают.

Прививки высаживают ранней весной. Схема посадки: междурядья — 70 сантиметров, между растениями в ряду — 15—20 сантиметров. Посадка ведется вручную подлопатой в щель. Лопатой делают щель, куда вставляют корень и нижнюю часть черенка. Затем растение плотно прижимают и обильно поливают. Когда побеги достигнут 10—12 сантиметров, саженцы подкармли-



кладки почек на следующий год.

А теперь об уходе за кустарниками.

Ограждение крыжовника или смородины из палок на деревянных столбиках не предохраняет ветки от их сгибания к земле и перегибания через перекладины палок. Кроме того, под тяжестью ягод загущаются ветки.

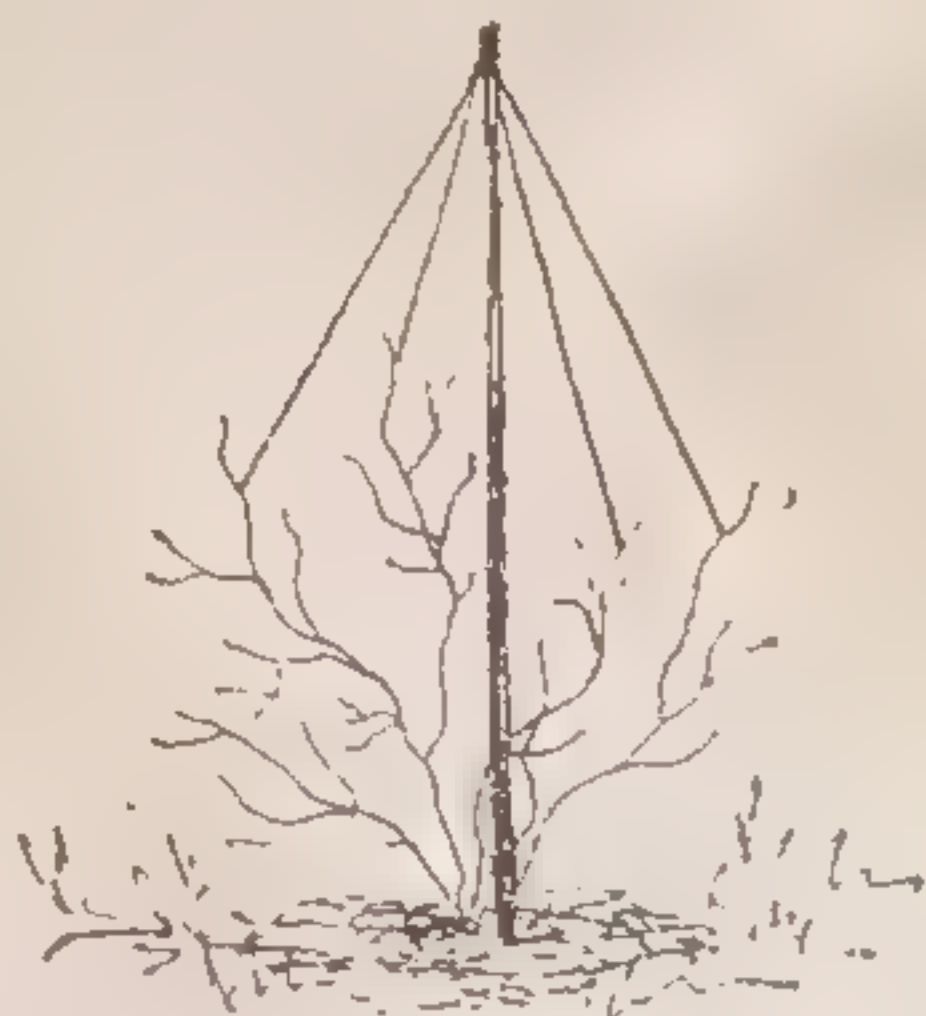
Поэтому я использую всего один кол-палку в центре куста: ведущие ветви кустарника подвязываю за концы к

Малина — растение, которое растет в квадратной ячейке, стоит прямо и получает достаточно света, что сказывается на урожайности малины. Смотрите рисунок.

Недостаток выращивания малины вместе с молодой порослью, что она затеняет кусты с ягодами, в результате чего снижается урожай.

Планирую на следующий год выращивать малину с ягодами отдельно от поросли будущего года, чередовать малину текущего года с малиной будущего года через ряд.

Из овощей предпочитаю выращивать помидоры. Много времени уделяю этому овощу. В основном выращи-



ваются обильно, линия под скапливается на дне ящика и по мере высыхания земли в стаканчиках растения не используют, скопировать влагу из ящика.

Особенность изготовления стаканчиков из пленки.

В заметках садоводов я никогда не встречал описания устройства моих стаканчиков из пленки.

Сделайте стаканчик из бумаги для интереса.

Я вырезаю из пленки две полоски длиной 27—30 сантиметров, шириной 6 сантиметров. Одна пленка-полоска скрепляется 1—2 канцелярскими скрепками по окружности пол-литровой молочной или винной бутылки. Другая пленка-полоска вставляется внутрь первой пленки, тоже скрепленная скрепкой. Этот стаканчик из двух пленок без доннышка ставится в ящик, в стаканчик насыпается земля и в него либо высевается семя, либо высаживается рассада. По мере роста рассады подсыпается земля в стаканчик, для чего внутренняя пленка стаканчика поднимается, вернее, выдвигается свободно на нужную высоту по уровню подсыпки земли. Так постепенно по мере роста рассады



2—3 сезона летнего использования.

Теплица также стоит на железных столбиках из угольников, фундамент высотой до 40 сантиметров сделан из силикатного кирпича, щебенки и цемента для укрепления железных столбиков и ограждения участка теплицы.

Пленка приколачивается к двухскатной крыше.

Раннеспелые сорта помидоров поспевают в июне месяце, позднеспелые — в конце июля, к самому сезону засолки помидоров, огурцов. Помидоры плодоносят до самых заморозков. «Де-Барао» выращиваю до 3 метров: два метра тянутся вертикально до крыши теплицы, а третий метр ствола направляю, привязывая горизонтально по низу крыши. Получаю урожай с каждого куста до 15 и более килограммов.

А. ТОМИЛОВ,
г. Курган.

ХОРОШИ АБРИКОСЫ В ЛИПЕЦКЕ

В 1984 году я получил земельный участок под сад 4 сотки. Участок был завален хламом, раскорчеванными деревьями, железками, бочками, частично залит машинным маслом. Первым делом мне пришлось с участка удалять деревья. Подумал и решил: буду разводить костер и жечь деревья. Так и сделал. В течение двух недель я сжег все деревья, напаял бульдозер, и он разровнял землю по всей территории. Это было в октябре 1984 г. А весной 1985 г. вскопал участок лопатой и стал высаживать плодовые деревья, кустарники, спланировал размещение хозяйственных построек и домик. Вокруг по границе участка посадил яблони, груши, вишню, сливу, смородину, крыжовник, малину, облепиху, а середина осталась под овощные культуры.

Всем известно, что Липецк находится в северной части Черноземья. У нас никогда не росли южные растения. Однажды я видел, что в г. Воронеже у одной знакомой около дома рос персик. Это было в августе, и мне пришлось отвезти персик с этого дерева. По размеру плоды были мельче южных, но на вкус почти такие же. Разговорились со знакомой, и она поведала мне, как надо сажать персик или абрикос.

Дело в том, что абрикос — южное растение, любит тепло и боится сквозняков с северной стороны. В 1985 г. посадил саженец абрикоса с южной стороны дома, на солнце. Ухаживал за ним как и за яблоней, поливал, вносил удобрения. Саженец прижился и ежегодно давал прирост, сейчас выросло большое

дерево высотой пять метров и крона диаметром 7 метров. На четвертый год собрал урожай — сорок штук плодов абрикоса, на 5-й год — небольшую корзину. А вот в этом году получил обильный урожай 30 ведер абрикоса.

Весной, в мае все дерево было белое, даже листьев не было видно. Весна была не очень теплая, но выдалась четыре дня в мае теплые, солнечные и пчел на дереве было очень много. Пчелы работали — собирали мед и опыляли цветы. Затем на дереве появились плоды и листья. Однако плохо то, что у дерева не было ствола и оно росло прямо из земли, разроготившись на четыре ствола. Время шло, плоды наливались и желтели. В начале июня был сильный ветер и сломал один сучок, а в июле случилась буря и пострадал второй сучок, который упал на вишню и сломал ее целиком. Как было жаль выбрасывать сучок абрикоса и целиком вишню! С двух сучков абрикоса можно было собрать еще не менее десяти ведер плодов. Урожай все же оказался богатым.

Мне пришлось под каждый сучок подставлять шест длиной 3—4 метра, на конце шеста я делал из тонкой дощечки рога-тину 15—20 см длиной, чтобы с подставки не соскакивал сучок. Таким образом, я спасал дерево, плоды абрикоса и получил тридцать ведер продукции. Мой совет садоводам:

- сажайте саженцы абрикоса и вы получите большое удовлетворение;
- саженец выбирайте одноствольный;
- ухаживать за абрикосом надо, как за яблоней;
- сажать надо около домика с южной стороны, на солнце.

г. Липецк.

В. ТУРКИН,

станки плотно прижимают обильно поливают. Когда побеги достигнут 10—12 сантиметров, саженцы подкармливают аммиачной селитрой из расчета 10—15 граммов на квадратный метр. Почву поддерживают в рыхлом состоянии. В середине лета, если на растении вырастает два побега, один из них прищипывают или полностью удаляют. В дальнейшем саженцы выращиваются по обычной технологии.

Некоторые любители стали выращивать саженцы из зимней прививки в небольших полистироловых контейнерах (с диаметром 15—18 сантиметров и высотой 20 сантиметров). В этом случае на небольшой площади можно разместить большое количество растений. Уход за такими посадками несколько усложняется, но с лихвой окупается.

В. ЗАКОТИН,
главный агроном плодотомнического совхоза имени Ленина Московской области.

Что еще можно сделать сейчас

Главное — позаботиться о дополнительном укрытии всех ягодников. При раннем окучивании кустов снегом урожай любого сорта повышается в несколько раз.

Снег — это благо для садоводов, главный защитник от морозов. Мне вспоминается зима 1978—1979 годов, когда на посадках земляники было всего 4—6 см снега, но она не вымерзла при понижении температуры до минус 41° и даже дала урожай по 3,6 тонны с гектара.

Кроме снега, землянику можно укрыть мелко изрубленной соломой, лапником, опавшими листьями. В суровых условиях Сибири некоторые любители даже застилают

[Окончание на 4-й стр.]

ДАЧНИК

3 стр. № 47—48



(Окончание. Начало на 1—3-й стр.).

посадки матами или сооружают укрытия типа парника.

Вокруг ягодных кустарников уплотняют снег, подсыпают его к кустам, еще лучше полностью укрыть их. Это особенно важно для смородины, малины.

Те, кто не заготовил черенки смородины, могут сделать это в начале месяца. Срезанные побеги связывают в пучки, крепят к ним этикетки с названием сорта и помещают в подвал до весны.

В конце декабря приступают к стратификации семян семечковых культур (яблоня, груша, айва и др.). Семена переслаиваются, смешиваются с субстратом (песок, торф) и увлажняются. После этого их хранят в холодильнике при температуре 4—6°С. Любители стратифицируют мало семян, обычно им достаточно для этого банки из-под кофе или другой небольшой емкости.

Семена вишни и сливы, которые подготавливаются с лета, периодически перемешивают, увлажняют и хранят в подвале или домашнем холодильнике.

В декабре приступают к зимним прививкам семечковых культур. Черенки яблони и груши находятся в это время в глубоком покое и после прививки долгое время не прорастают. Это создает благоприятные условия для лучшего образования каллюса между срезами и соединительной тканью. Начиная с середины декабря в зимней прививке можно использовать не только прививочный материал, но и материал, который появился сейчас. С их помощью можно легко прививать



ОГОРОД

Участок в коллективном саду мы получили в наследство от предыдущих хозяев с малоплодородной супесчаной почвой.

рательные удобрения (азотнокислый аммоний, калимаг) вносим под вторичную перекопку участка весной. Внесение этих удобрений осенью на легких супесчаных почвах целесообразно: из верхнего слоя минералка легко вымывается.

При посадке картофеля в лунку (глубина 7—8 см) вносился голубиный помет (собираем на чердаке) и зола, по горсти того и другого в каждую лунку. Внесенные зола и помет в лунке присыпаются слоем 2—3 см земли, на которую кладется высаживаемый клубень. Ежегодно индикатором кислотности проверяем кислотность почвы,

но быть 10—12 крупных клубней, без каких-либо признаков болезни. С них мы и отбираем посадочный материал, который вначале озеленяем в течение 8—10 дней на солнце, а затем отдельно складываем в ящик и храним до весны в подвале. За 30 дней до посадки проращиваем клубни дома, на свету или в полутени (например, под шкафом на высоких ножках). Перед закладкой клубней на проращивание надо вызвать рост почек пуповинной части клубня, чтобы увеличить число проросших почек, а следовательно, и число будущих стеблей. Для этого посередине клубня ост-

ты в междурядьях смыкаются между собой, затемняют междурядья и способствуют гибели особой проволоки. Высота ботвы достигает к моменту цветения полутора метров.

Очень радует глаз сплошное поле зелени. Расстояние между рядами — 40—50 см, между кустами — 30 см. Если проволоки нет — расстояние между рядами следует увеличить до 60 см, это облегчит рыхление и окучивание картофеля. Окучивание необходимо произвести, как только растения достигнут роста 10—15 см. Повторное — перед цветением. Окучивать только влажной почвой.

Поливы на супесчаной почве желательны производить через 8—10 дней (если не было дождей). Сроки посадки

КАК МЫ ВЫРАЩИВАЕМ КАРТОФЕЛЬ...

пользовались для пополнения знаний передачу «Наш сад», радио, газету «Дачники». Получив массу знаний по агротехнике возделывания картофеля, мы их систематизировали и применили на практике.

Они сводятся к следующему:

1. Хорошая подготовка почвы.
2. Подбор и тщательная подготовка посевного материала.
3. Рыхление и поливы.
4. Борьба с вредителями и болезнями.

Казалось бы — ничего нового. Но самое главное то, что только применяя весь комплекс агромероприятий, мы смогли повысить урожайность в 3,5—4 раза. Итак, по порядку о том, как мы работаем.

Почву с осени перекапываем крупным куском с листьями деревьев, собранными в лесу или в городе вдали



которая составляет 5,5—6,0 ед. рН, т. е. слабокислая. Известкования пока не применяли, так как кислотность почвы вполне нормальная для картофеля.

Используем три сорта картофеля, из них один ранний и два поздних. Ежегодно чередуем их местами, но в целом участок под картофель не меняем.

рым поком, продезинфицированным перед каждой порезкой крепким раствором марганцовки, делаем круговой подрез на глубину 7—8 мм с тем, чтобы перерезать сосудистоволокнистые пучки, расположенные у поверхности клубня. После этой операции в рост трогаются все почки клубня, а в кусте получаем не менее 10 ростков, а на отдельных растениях — до 16, имеющих хорошую корневую систему. Три раза за время проращивания картофеля опрыскиваем зольной водой (1 ст. ложка золы на 1 л воды, настаивается 7—8 дней, каждый день перемешивается, фильтруется, опрыскивается ручным пульверизатором). Перед каждым опрыскиванием картофель переворачивается на другой бок. Зола является прекрасным калийно-фосфорно-известковым удобрением, и зольная обработка улучшает также вкусовые качества

картофеля — 25 апреля — 1 мая, в зависимости от температуры почвы (8—10°С).

Ранний картофель мы начинаем употреблять в пищу в начале июля. Поздний собираем в середине августа.

Для борьбы с фитофторой опрыскиваем растения раствором бордоской жидкости (1 %-ный раствор), начиная с конца цветения, через каждые 2 недели.

Клубни перед посадкой опудриваем золой и опрыскиваем раствором борной кислоты и медного купороса (по 1 г на 10 л воды).

Учитывая то, что в нашей стране картофель является универсальной культурой, по сути — вторым хлебом, богатым набором белков, углеводов и витамина С, мы обращаемся к редакции газеты «Дачники», к садоводам, больше уделять внимания распространению опыта

ых культур. Черенки яблони и груши находятся в это время в глубоком покое и после прививки долгое время не прорастают. Это создает благоприятные условия для луч-
между срезами и соединительной тканью. Начиная с пиомниковада в зимней прививке помогут приспособления, которые появились сейчас в магазинах. С их помощью можно легко произвести косой, гладкий срез подвоя и черенка.

В. ЗАКОТИН,
кандидат сельскохозяйственных наук, главный агроном совхоза им. Ленина.

Ничего бы не забыть

До наступления затяжных заморозков в Черноземье, на юге страны, необходимо слить воду из наружных водопроводных труб, бочек, шлангов для полива, очистить, просушить и наточить садово-огородный инвентарь.

До наступления сильных морозов, пока мало снега и легко пройти в сад, надо заготовить черенки для зимней и весенней прививки. Вперемешку со снегом их завертывают в пленку и помещают в снег. А если он еще не выпал, черенки можно положить в морозилку холодильника, предварительно обернув их влажной тканью и полиэтиленовой пленкой.

Заканчивают побелку штамбов и оснований скелетных ветвей солнцезащитной садовой краской ВС-511. Можно использовать известковый раствор (3 кг свежегашеной извести, 2 кг глины разбавляют водой до 10 л и перемешивают).

На продуваемых ветром участках ставят щиты и другие подручные средства для снегозадержания.

Штамбы молодых деревьев

4. Борьба с вредителями и болезнями.

Казалось бы — ничего нового. Но самое главное то, что только применяя весь комплекс агромероприятий, мы смогли повысить урожайность в 3,5—4 раза. Итак, по порядку о том, как мы работаем.

Почву с осени перекапываем крупным куском с листьями деревьев, собранными в лесу или в городе вдали от магистралей. На одну сотку вносим примерно 10 полиэтиленовых мешков, туго набитых листвою. Листва к весне перегнивает. Минер-

которая составляет 5,5—6,0 ед. рН, т. е. слабокислая. Известкования пока не применяли, так как кислотность почвы вполне нормальная для картофеля.

Используем три сорта картофеля, из них один ранний и два поздних. Ежегодно чередуем их местами, но в целом участок под картофель не меняем.

Подготовку посевного материала начинаем с осени. При уборке картофеля отмечаем хорошо развитые здоровые кусты. В кусте долж-

раз за время проращивания картофель опрыскиваем зольной водой (1 ст. ложка золы на 1 л воды, настаивается 7—8 дней, каждый день перемешивается, фильтруется, опрыскивается ручным пульверизатором). Перед каждым опрыскиванием картофель переворачивается на другой бок. Зола является прекрасным калийно-фосфорно-известковым удобрением. И зольная обработка улучшает также вкусовые качества картофеля.

Очень хорошо помогает в борьбе с проволочником загущенная посадка картофеля. При этом выросшие кусты

опудриваем золой и опрыскиваем раствором борной кислоты и медного купороса (по 1 г на 10 л воды).

Учитывая то, что в нашей стране картофель является универсальной культурой, по сути — вторым хлебом, богатым набором белков, углеводов и витамина С, мы обращаемся к редакции газеты «Дачники», к садоводам, больше уделять внимания распространению опыта отдельных хозяйств, огородников на страницах газет, по радио и телевидению.

Семья МАЗУН.
г. Тула.

...А МЫ — ПО МИТТЛАЙДЕРУ

Зимой и весной этого года в ДК «Меридиан» прослушал цикл лекций «Курс овощеводства по Миттлайдеру». Последняя лекция закончилась в середине мая, когда посадки на садовом участке уже завершились.

Для реализации метода пришлось разобрать земляничную пирамиду, и в ящик ее нижнего основания размером 2,4×2,4 м насыпать смесь опилок и песка высотой 25 см в соотношении 3:2.

Смесь тщательно перемешал и поверхность выровнял по уровню. Во ВНИИ картофельного хозяйства достал столовый сорт раннего картофеля Домодедовский с физиологическими зрелыми клубнями. На подготовленном участке спланировал огород так, что получились три короткие грядки длиной 2,4 м с двумя интервалами по 0,5 м. Каждая грядка была двухрядной с расстоянием между рядами 0,35 м. В рядке расстояние между клубнями 0,3 м. Всего посадил на огороде 48 клубней картофеля.

Предпосадочные удобрения включали две смеси: смесь № 1 и смесь № 2. В моем распоряжении были доломитовая мука, нитроаммофос, аммиачная селитра, калимагнезия и хлористый калий. Для расчета состава смесей модель огорода представлялась узкой грядкой длиной 7,2 м (7-югонных метров). Тогда смесь № 1 включала доломитовую муку весом 700 г (норма 100 г/м пог.).

Для определения состава смеси № 2 была использована таблица «Арифметика плодородия» (автор Г. Вендило), опубликованная в июне в «Дачниках». По Миттлайдеру доза удобрений в действующем веществе составляет N₁₁₀ — P₆₀ — K₁₁₀. Для нашего набора сложных удобрений нитроаммофоса берется 3 части, аммиачной селитры — 1,3 части, калимагнезии — 3 части и хлористого калия — 0,5 части, физический вес каждого сложного удобрения определялся из условия, что норма внесения смеси № 2 составит 50 г/м пог., а вес смеси нецелесообразно брать больше, чем на три подкормки. Этот вес для нашего случая равен 360 г×3=1100 г. Вес каждого удобрения определялся по свойству пропорций. Например, в этом количестве смеси нитроаммофоса было: $\frac{1100 \times 3}{7,8} = 425 \text{ г}$.

Перед посадкой обе смеси разбрасывались по поверхности и смешивались с почвой. Микроэлементы питания включали соединения бора, меди, железа, марганца, цинка, кобальта и молибдена. Они вносились в жидком виде по 5 грамм на лейку воды.

Подготовка семенных клубней к посадке заключалась в отборе здоровых клубней средней фракции (60—80 г) и прогревании при температуре 20°C на свету. Непосредственно перед

посадкой клубни намачивались в слабом растворе марганцовки в течение получаса. Посадку произвел сразу после весенних заморозков 28 мая на глубину 6 см. Посадка была безгребневая, но в дальнейшем оказалось, что часть клубней нового урожая озеленилась. По-видимому, для такой легкой и однородной по механическому составу песчано-опилочной почвы глубину посадки следует увеличить.

На 15-й день после посадки появились дружные всходы. Уход за картофелем заключался в ежедневном поливе (сухое, жаркое лето) и периодических подкормках. Междурядной обработки (окучивания) и мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями не производилось. У данного сорта картофеля куст низкий, в начале вегетации прямостоячий и только в конце — раскидистый. Стебли не ветвятся (в среднем 7 стеблей на куст), облиственность высокая. Эти особенности сорта позволили до смыкания ботвы осуществить 5 подкормок. Подкормка заключалась в равномерном распределении посередине грядки 120 г смеси № 2 между рядами растений. Для трех гряд. вес смеси составлял 360 г. Затем осуществлялся полив водой для растворения гранул удобрений. На грядку примерно выливалась одна лейка воды с растворенными в ней микроудобрениями.

Режим полива изменялся в зависимости от фазы роста растений.

До всходов — ежедневно по 0,5 лейки на грядку. После всходов также ежедневный полив по целой лейке на грядку, в фазе цветения — 1,5 лейки, в начале увядания ботвы (начало сентября) — через день по лейке.

За 3 недели до уборки осуществил некорневую подкормку согласно отечественной технологии выращивания картофеля. В 5 литрах воды растворил 20 г селитры, 100 г суперфосфата, 50 г сернокислого калия и 1 г медного купороса. Для увеличения прочности кожицы и роста объема клубней за 10 дней до уборки ботва надламывалась и за 5 дней до уборки — скашивалась.

Урожай убрал 10 сентября. Всего собрал 5 ведер картошки, или 7,1 кг/м². В книге «Курс овощеводства по Миттлайдеру», Москва, 1992 г., на стр. 22 эта цифра составляет примерно 6 кг/м². Поэтому полученный результат можно считать удовлетворительным. Необходимо отметить, что выкопанные клубни имели превосходный товарный вид: белые, округлой формы с чистой гладкой кожурой и тупой вершиной, мякоть клубня белая, не темнеющая в сыром и вареном виде, при варке рассычатая, вкус отменный. Не было ни одного гнилого клубня.

В дальнейшем предполагается увеличить площадь огорода до одного ящика-гряды 10,5×1,2 и изменить дозы минеральных удобрений в сторону увеличения фосфора, оставив прежние соотношения доз для контрольной делянки.

Б. ДИНАМОВ,
доцент, огородник-любитель

Московская обл.
Наро-Фоминский р-н.



ОГОРОД



КАБАЧОК — НА СЕВЕРЕ

Хочу поделиться своим опытом выращивания кабачков. У нас на Вологодчине кабачки в открытом грунте вырастить почти невозможно. Холодная затяжная весна и короткое северное лето не для этой тепло-светолубивой культуры.

Кабачки выращиваем в легких пленочных укрытиях, состоящих из отдельных металлических дуг высотой 80—100 см и накрытых прозрачной полиэтиленовой пленкой.

Лучшими сортами и гибридами для выращивания являются кабачки цуккини: Аэронавт, Зебра, Разбег, Цукеша. Это сравнительно небольшие кустовой формы растения с вкусными плодами, которые можно солить, мариновать, жарить, тушить, делать салаты. Во всех блюдах молодые плоды цуккини имеют прекрасный вид, обладают диетическими и лечебными свойствами.

Выращивание кабачков начинаю с подготовки грядок осенью. Для этого выкапываю две канавки глубиной 35—40 см и шириной 45—50 см на расстоянии 50—60 см друг от друга, длиной в 5—6 м. Таким образом, одним пленочным укрытием накрываются две грядки. На дно канавок для дренажа ветки засыпаю до 10 см, а сверху засыпаю плодородной почвой не менее

ускоряют начало плодоношения, способствуют увеличению урожая.

После высадки рассады на обе грядки я накрываю укрытие пленкой. На северной стороне конец пленки застилаю почвой, а на южной закрепляю с помощью камней. Боковые стороны пленки собираю в пучки, завязываю шпагатом, натягиваю и привязываю к предварительно забитым кольям.

обычно 25—30 дней. А накануне необходимо посередине каждой грядки сделать бороздку на всю длину грядки глубиной 5 см и шириной 10 см, которая в дальнейшем будет служить «арыком» для полива и подкормки растений. Растения высаживаю по длине «арыка» через каждые 60 см.

Сажая рассаду на глубину чуть ниже семядольных листочков. После посадки все растения обильно поливаю под корень водой с добавлением стимулятора роста (гумата натрия). Стимуляторы роста способствуют хорошей приживаемости растений,

Головки из воздушшек

Озимый стрелкующийся чеснок выращиваю много лет. Его достоинство: луковица имеет 3—6 и более крупных зубков, весом до 25 г каждая; быстро растет и созревает в начале июля; посадка в сентябре, когда нет большого напряжения в работе; сам указывает, что созрел и его следует выкапывать; дает хороший посевной материал для массового размножения (воздушные луковички). Недостатки: плохо хранится в комнатных условиях (к концу зимы большинство зубков засыхает); на посадку расходуется значительная доля (до 1/3) полученного урожая.

Зубки чеснока — как посадочный материал — использую только с целью получения воздушных луковиц, необходимых для выращивания однозубковых луковиц — однозубок и более урожайного потомства.

Зубки чеснока сажаю в сентябре на грядку, хорошо удобренную компостом (3—4 ведра на 10 м²), на глубину 3—4 см. Расстояние между рядками — 20—25 см, а в рядке — 8—10 см. Посадку мульчирую компостом. Летом грядку 2—3 раза пропалываю от сорняков, еженедельно поливаю, сочетая полив с подкормкой раствором древесной золы и органическим удобрением. Выкапываю в начале июля, когда лопнет чехольчик на соцветии (воздушной луковицы).

Стрелки в воздушных луковицах обрезаю в 2—3 см от головки и держу под навесом до их полного высыхания.

В воздушной луковице удаляю пинцетом до половины бульбочек. Оставшиеся при дозаривании увеличиваются в размере в 2 раза.

Выкопанные головки чеснока подсушиваю на грядке 7—10 дней, а затем на чердаке и использую только в пищу. Часть головок, которые будут использованы в январе следующего года и позже, опускаю на доли секунды в расплавленный на водной бане парафин и тут же в холодную воду. Парафинированный чеснок хранится до нового урожая без отходов и не высыхая.

Отобранные для посева бульбочки разделяю на две части: одну сажаю в сентябре, одновременно с посадкой зубков, вторую храню в комнате и высеваю в первой декаде мая, когда почва прогреется до 8—10°C. Посев в рядки на хорошо удобренную и освещаемую весь день солнцем грядку. Расстояние между рядками — 12—15 см, в рядках при посеве осенью — 23 см, весной — 4—5 см.

Посеянный чеснок поспевет через 55 дней после всходов. Убираю однозубки, когда полягут и пожелтеют листья. Опаздывать нельзя. Листья быстро засыхают, и уборка очень усложняется.

При посадке крупных однозубок в сентябре на следующий год вырастают крупные однозубые луковицы диаметром более 3 см. Полученные однозубки выкапываю в обычные сроки. Крупные — на посадку, мелкие — для потребления.

Из крупных однозубок, посаженных в сентябре, на следующий год вырастают крупные стрелкующиеся луковицы, разделяемые на крупные зубки.

В. ПОЗДРИН,
п. Монино,
Московская обл.

Охота на мелкореку



яблони обязывают голем и окучивают землей. Это защищает растения от зимнего иссушения, подмерзания корней и повреждения грызунами.

До выпадения снега готовят отравленные зерновые приманки и закладывают их в норы. Чтобы не отравить птиц и домашних животных, приманки раскладывают в трубки из голя или картона. Весной, после таяния снега, оставшиеся приманки нужно собрать и уничтожить.

А. МИХЕЕВ, Н. ЕФИМОВА,
кандидаты сельскохозяйственных наук.

Шесть вершков подоконника

Летом мы потребляем очень много зелени — в виде пряностей, листовых овощей, а вот зимой наш рацион заметно беднеет, из него исчезает свежая зелень. А ведь урожай листовых культур можно собирать круглый год дома, в домашних условиях, удобно, когда пряные культуры растут в ящиках или горшках в комнате, на кухне.

Самое простое — это выгонка луковичных, корневищных культур и корнеплодов. Выгоняют дома лук, чеснок, петрушку, сельдерей, свеклу. Проще всего в домашних условиях выгнать зеленый лук.

Это можно сделать даже без специального оборудования. Берем картон по размеру той посуды, в которой будет расти лук, вырезаем в нем отверстия диаметром три-четыре сантиметра, в каждое отверстие помещаем по луковице корневой частью вниз, так, чтобы она

осенью. Для этого выкапываю две канавки глубиной 35—40 см и шириной 45—50 см на расстоянии 50—60 см друг от друга, длиной в 5—6 м. Таким образом, под одним пленочным укрытием находятся две грядки. На дно канавок для дренажа кладу ветки слоем до 20 см, а сверху засыпаю почвой толщиной менее 30 см, состоящей из навоза и огородной земли в равных количествах. Вместо навоза можно взять опилки или торф.

Залог будущего урожая — качественная рассада. Подготовку семян и посадку провожу за 30—35 дней до высадки на постоянное место. Семена протравливаю в течение 20 минут в 1%-ном растворе марганцовки (1 г на 100 мл воды) с последующей промывкой в проточной воде. Затем на сутки семена погружаю в зольный раствор, который должен покрыть семена не более чем на 1—2 см. Для приготовления зольного раствора беру 1 столовую ложку золы лиственных пород деревьев на стакан воды и настаиваю сутки, затем процеживаю, и зольный раствор готов. В нем можно замачивать семена любых овощных культур.

После замачивания семена, не промывая, сажаю в предварительно ошпаренные опилки, остывшие до температуры 35—30° С. Через 4—5 суток появятся всходы, и через день-два я их осторожно выбираю вилкой и пересаживаю в отдельные горшочки диаметром не менее 10 см.

Почвосмесь для горшочков — готовый питательный грунт «Фиалка» или почвосмесь из грядок с добавлением при этом на каждое ведро почвосмеси 2 стакана древесной золы.

Уход за рассадой — своевременный полив через каждые 2—3 дня и обеспечение растений хорошим освещением. Перед высадкой на постоянное место обязательна закалка растений в течение недели. Для этого рассаду выношу на свежий воздух сначала на 20—30 мин., а затем довожу это время до нескольких часов. Возраст рассады перед высадкой

посадки, еженедельно поливаю, сочетая полив с подкормкой раствором древесной золы и органическим удобрением. Выкапываю в начале июля, когда лопнет чешуйчик на соцветии (плодухой лука).

Стрепки с воздушными луковицами обрезаю в 2—3 см от головки и держу под навесом до их полного высыхания.

После высадки рассады на обе грядки я накрываю укрытие пленкой. На северной стороне конец пленки засыпаю почвой, а на южной закрепляю с помощью камней. Боковые стороны пленки собираю в пучки, завязываю шпагатом, натягиваю и привязываю к предварительно забитым кольям.

Уход за растениями заключается в регулярных поливах: до плодоношения и после — через 3 дня. Подкормку провожу 1 раз в 2 недели, чередуя минеральные подкормки (40 г нитрофоски на 10 л воды) с органическими (раствор коровяка 1:8 постоянный в течение 2—3 дней).

Один раз в месяц провожу внекорневую подкормку раствором золы или раствором микроудобрений (3 таблетки микроудобрения для приусадебных огородов на 10 л воды). Кабачки плохо переносят повышенную влажность воздуха, поэтому после поливов и подкормок необходимо хорошее проветривание. С началом цветения, для опыления насекомыми, необходимо днем открывать укрытия, подворачивая пленку с южной стороны. А с наступлением устойчивой теплой погоды пленку вообще снимаю. Для того чтобы завязи не гнили, через 2—3 дня, когда цветок подвянет, я его обрываю, а место его крепления прижигаю раствором перекиси водорода, для чего на спичку наматываю вату, смачиваю перекисью и прикасаюсь к месту крепления цветка и держу 20—30 секунд.

Перекись водорода можно купить в аптеке. В крайнем случае можно это место присыпать просеянной золой. Мульчирование грядок старой пленкой способствует лучшему развитию растений и повышает урожай.

Убираю плоды регулярно, через каждые 3 дня. Собираю с каждого куста до 5 кг вкусных кабачков.

А. ЧЕРКАШИН,
любитель-огородник.

Вологодская обл.
Вожегодский р-н.

Поздней осенью, еженедельно поливаю, сочетая полив с подкормкой раствором древесной золы и органическим удобрением. Выкапываю в начале июля, когда лопнет чешуйчик на соцветии (плодухой лука).

Стрепки с воздушными луковицами обрезаю в 2—3 см от головки и держу под навесом до их полного высыхания.

Поздней осенью, еженедельно поливаю, сочетая полив с подкормкой раствором древесной золы и органическим удобрением. Выкапываю в начале июля, когда лопнет чешуйчик на соцветии (плодухой лука).

Поздней осенью, еженедельно поливаю, сочетая полив с подкормкой раствором древесной золы и органическим удобрением. Выкапываю в начале июля, когда лопнет чешуйчик на соцветии (плодухой лука).

В. ПОЗДРИН.

п. Момино.
Московская обл.

Охота на медведку



ет на поверхность земли. Отчего над ходом образуется хорошо заметный холмик из скатанных комочков почвы диаметром и высотой 1,5—2 см у годовалого насекомого и 2,5—3 см у взрослого.

Вот тут-то и наступает момент для садовода и огородника, когда он может легко разделаться с медведкой за все ее весенне-летние злодеяния, тем более в ноябре завершаются основные работы в саду и есть свободное время. Вооружитесь острой мотыгой и отправляйтесь на охоту. Теперь медведка едва двигается и постоянно находится в своем зимнем ходе, обозначив местопребывание рыхлым холмиком. Срежьте мотыгой холмик, и вы увидите входное отверстие. Заготовьте в обычном чайнике крутой кипяток и вливайте его в отверстие, пока зимний ход не наполнится до краев.

Удобнее работу выполнять вдвоем. Один отыскивает ходы, а второй заливает их кипятком и заботится о его подготовке. Эффективно и безвредно.

Если вы не успеете выполнить эту работу осенью, не расстраивайтесь. Весной, как только почва оттает и прогреется до плюс 5—6 градусов, медведка проснется от зимней спячки и вялыми движениями начнет очищать ход от попавших в него за зиму комочков почвы и выталкивать на поверхность, обозначая свое местонахождение.

Особенно это удобно делать после дождя, когда заметнее рыхлые холмики над ее ходами.

Попробуйте, метод испытанный.

Л. ЗАВГОРОДНЯЯ,
г. Волжский.
Волгоградская обл.

ка луковичных, корневищных культур и корнеплодов. Выгоняют дома лук, чеснок, петрушку, сельдерей, свеклу. Проще всего в домашних условиях выгнать зеленый лук. Это можно сделать даже без питательной почвы. Взять лист картона по размеру той посуды, в которой будет расти лук, вырезать в нем отверстия диаметром три-четыре сантиметра, в каждое отверстие положить по луковичке корневой частью вниз, так, чтобы она лишь слегка касалась воды, а воду в посуде периодически менять.

Большим спросом зимой пользуется зелень петрушки и сельдерея. Их корнеплоды выкапывают сейчас, берут растения первого года жизни, то есть которые вы сеяли весной. Растения второго года жизни зелени уже не дадут, так как эти растения двулетние.

Сажают корнеплоды в ящики или горшки вплотную друг к другу, засыпают почвой точки роста на один-два сантиметра. Хранят сначала в подвале, а зимой выставляют на свет и умеренно поливают.

Первый ароматный урожай можно собирать через две недели. После срезки зелень отрастает снова. В течение 25—35 дней можно выгнать из корнеплодов столовой свеклы листья для приготовления первых и вторых блюд. Корнеплоды лучше отбирать мелкие. При посадке их верхушечные почки не засыпают землей. Таким же образом в домашних условиях выращивают ревеня, щавель и козелец. Их тоже заготавливают сейчас, хранят в подвале.

И в заключение хотела бы вам напомнить, что пряные травы не только сдабривают пищу, придавая блюду аппетитный аромат, они нужны нам для здорового, полноценного питания, поэтому сейчас позаботьтесь о том, чтобы зимой на вашем столе всегда была свежая зелень.

Л. НИКИТИНА,
агроном.

ДАЧНИК



Домашняя ферма

Наука

КУРЫ-ГОРОЖАНЕ

Трудно найти другую отрасль, кроме птицеводческой, которая при минимальных возможностях способна была бы максимально удовлетворить городского жителя в продуктах питания.

Уже не возникает вопрос, можно ли в городских условиях, на даче, в гараже или даже на балконе разводить кур. Многие эту затею уже осуществили. Другим еще только предстоит решить немало вопросов.

Вопрос первый — сколько кур нужно содержать, чтобы



обеспечить потребности семьи в яйцах и отчасти в мясе?

Предположим, что ваша семья состоит из 5 человек. По научно обоснованным нормам на каждую душу населения требуется около 290 яиц в год. Таким образом, для данной семьи требуется около 1500 яиц в год. Если вы будете содержать мясо-яичную породу кур, а только такую породу и нужно содержать в домашнем хозяйстве, так как она сочетает высокую яйценоскость с хорошими мясными качествами, то каждая курица обязана вам давать около 180 яиц в год. Для обеспечения семьи нужно

растить 2—3 выбраковываемых. Курочки должны начать нестись в 150—180-дневном возрасте с интенсивной яйцекладкой в течение 10,5—11 месяцев. После этого кур можно продать или забить, получив около 20 кг прекрасного мяса.

В настоящее время при постоянно меняющихся ценах невозможно назвать прибыль в рублях, однако в любом случае курица должна дать не менее 100% прибыли, то есть на затраченный рубль вы должны получить два.

В городских условиях при очень ограниченных площадях наиболее целесообразной является клеточная система содержания кур.

Автор в течение ряда лет содержит 10—15 кур на даче и в гараже в простых клетках. Они могут быть подвешены к стене, или находиться на полу в сарае, или под навесом. Снесенные яйца по наклонному полку скатываются в желоб под кормушкой. Помет сквозь сетчатый пол проваливается на пол помещения. Желательно под клетки засыпать опилки слоем 2—3 см, по мере накопления помета подсыпать их. При таком способе можно не убирать помет в течение года, а затем использовать его как ценное удобрение.

Клетки можно использовать для содержания кур на балконе или в гараже. В этом случае помет убирается ежедневно. Ваши небольшие хлопоты окупятся свежим диетическим яйцом, которое вы будете получать по 6—9 штук в день.

Как правило, в клетках кур содержат не более одного го-

Практика

Мой птичий двор в начале года насчитывал три курицы, да старый петух, правда, куры неслись почти каждый день. В этом году нашла описание простейшего домашнего инкубатора. Из отходов ДВП и реек соорудила коробку размером 75 × 50 см, получилась — как коробка от телевизора. Купила градусник для измерения температуры на улице, который аккуратно прибила внутри ящика. Достала очень дефицитные лампы по 25 вт (3 шт.), провода, приготовила оконную сетку, которую, когда начинался паводок, закрепляла кнопками за 2—3 дня до вывода цыплят, чтобы они не проваливались между реек решетки. Приобрела грелку, одеяла — на случай, если отключат электроэнергию, к счастью, этого ни разу не случилось. Приготовила и большую, не целиком открытую, хорошо вымытую банку из-под сельди для увлажнения воздуха в инкубаторе. Сделала несколько дырочек внизу и

лой водой, и даже иногда теплым кипяченым молоком. Для профилактики кишечных заболеваний подкрашивала воду марганцовкой и оставляла в поилке на 30 минут. Кормила через каждые 3 часа 6 раз в сутки. Поедят мои красавчики и спят на мягкой подстилке. Коробку чистила каждый раз после кормления — меняла газеты, мыла крышки. После 4—5 дней жизни цыплят меховые шкурки стелила только на ночь.

На 5—6-й день начала варить крутую пшеничную кашу, добавлять немного молока и рубленого яйца, смачивала корм простоквашей. Окрепили цыплята, стали шустрые, бегают, появились перышки на крыльях, хвостике. Чувствую, коробка стала маловата. Из тоненьких дощечек сбила ящик 1 × 1 × 1 м, поставила у светлого окна, посыпала на дно песок, припасенный с осени для огородных дел, золы, прибила речку, получился насест. Тут-то и стало моим цыплятам

С утиными яйцами пришлось поспокойнее, инкубационный период длится 28 дней, график переворачивания яиц другой, да и увлажнять яйца нужно к вечеру и вытаскивать из инкубатора на остывание, чтоб условия вывода были максимально приближены к естественным.

Да еще беспокоило меня прочитанное в журнале: уж больно вывод утят из яиц тяжелый. Да тут рядом еще лежали 6 индюшковых яиц, у них тоже свой график переворачивания. Но все обошлось. 12 черных и белых утят вывелись в конце мая, а через день — 6 индюшат. Среди простых утят вывелась одна мускусная уточка, остальные яйца от мускусной утки, видимо, были не оплодотворенные. Так и росла среди простых домашних уток моя единственная уточка, впоследствии стала называть ее «Киспочка». Сейчас она стала в 2 раза больше простых уток. Собираюсь на днях купить для нее мальчика и оставить

МОЙ ПТИЧИЙ ДВОР

окошечко наверху для вентиляции воздуха. Составила график переворачивания яиц. Перечитала много статей из журналов и газет о выращивании и содержании цыплят.

К сожалению, об инкубации яиц в инкубаторе очень мало материала, да и литературы почти никакой. Пришлось все осваивать «с закрытыми глазами», совершенно не имея опыта вывода цыплят в инкубаторе. Да, еще запаслась витаминными и лекарственными препара-

привольно и свободно. Ящик очищала каждый день, но песок не выбрасывала, а складировала его в хозяйственном сарае для огородных грядок.

Так как было еще очень холодно, а на улице не было травки, подкармливала цыплят витаминами А, Д, глюконатом кальция. Каждому цыпленку капала из пипетки в клюв по одной капле. Позднее витаминные препараты подмешивала в корм, который к тому времени раскладывала в большие пластмассовые блюда. Ви-

эту пару в зиму.

Все утята росли отлично. Кругом зеленела трава, светило солнце. Утят через 5 дней стала выносить на улицу. Они не слишком требовательны к кормам. Отлично поедают зелень, отходы со стола. К концу июля через 55 дней в меню нашей семьи была свежая утка, нафаршированная гречневой кашей и запеченная в духовке с приправами, соусом.

Каждую утку, подрастающую убою, я взвешивала на домашних весах. На днях

Предположим, что ваша семья состоит из 5 человек. По научно обоснованным нормам на каждую душу населения требуется около 290 яиц в год. Таким образом, для данной семьи требуется около 1500 яиц в год. Если вы будете содержать мясную породу кур, а только такую породу и нужно содержать в домашнем хозяйстве, так или иначе сочетая высокую яйценоскость с хорошими мясными качествами, то каждая курица обязана вам дать при самых скромных условиях кормления и содержания не менее 180 яиц в год. Следовательно, для обеспечения потребности семьи нужно 8 кур, но 1—2 курицы могут пасть или быть выбракованными, поэтому необходимо держать 10 кур.

Вопрос второй — выгодно ли заниматься этим делом? Давайте попробуем рассчитать. Во первых, затраты на помещение практически отпадают, так как птица может содержаться в любом имеющемся надворном сарайчике площадью 2,5—3 м², в гараже или на балконе при содержании в клетках площадью 1 м². Во вторых, затраты на уход за птицей также можно не принимать во внимание, так как эту ничтожно маленькую и интересную работу можно поручить вашим детям. В третьих, затраты на корма должны быть по крайней мере в два раза меньше нормы, так как значительную долю корма должны составлять кухонные отходы и огородная зелень.

Для получения 10 кур необходимо приобрести не менее 30 суточных цыплят.

В двух-трехмесячном возрасте можно забить на мясо всех петушков, т. е. 14—16 голов. Реализуете ли вы их на рынке или съедите сами — в любом случае вы окупите затраты на приобретение цыплят.

Если вы хотите избежать хлопот, связанных с выращиванием маленьких цыплят, то можете приобрести пятнадцат� 2—3 месячных курочек в ближайшем хозяйстве.

К 5-месячному возрасту из 14—15 курочек оставляют 10 лучших молодок. 1—2 головы могут пасть в процессе вы-

ливания из помета. Желательно под клетки засыпать опилки слоем 2—3 см, по мере накопления помета подсыпать их. При таком способе можно не убирать помет в течение года, а затем использовать его как ценное удобрение.

Клетки можно использовать для содержания кур на балконе или в гараже. В этом случае помет убирается ежедневно. Ваши небольшие хлопоты окупятся свежим диетическим яйцом, которое вы будете получать по 6—9 штук в день.

Как правило, в клетках кур содержат не более одного го-



да, потому что на второй год яйценоскость снижается на 12—15%.

Очень важно создать нормальный световой режим. В весенне-летний период при содержании кур в помещениях с окнами никакого дополнительного освещения не нужно. Но осенью и зимой, когда световой день короткий, желательно включить электрическое освещение с таким расчетом, чтобы общая длительность светового дня составляла 14—15 часов. Можно птицу содержать в темных помещениях, например в гараже и даже подвале, но единственным источником света тогда будет электрическое освещение.

Норма освещенности 4—5 ватт на 1 м² пола. Таким образом, даже самой слабой лампы хватит для освещения вашей птицы. При этом нужно стараться хорошо осветить кормушки и поилки и оставить затененной заднюю сторону клетки, чтобы птица там отдыхала и неслась.

Если вы хотите получать яйца круглый год, а куры способны нестись весь год, то, кроме удлиненного светового дня в холодный период времени, им необходима температура не ниже +10°. В утепленном помещении при плотности посадки кур на 1 м² 7 или более голов такую температуру могут создавать сами

окошечко наверху для вентиляции воздуха. Составила график перевертывания яиц. Перечитала много статей из журналов и газет о выращивании и содержании цыплят.

К сожалению, об инкубации яиц в инкубаторе очень мало материала, да и литературы почти никакой. Пришлось все осваивать «с закрытыми глазами», совершенно не имея опыта вывода цыплят в инкубаторе. Да, еще запаслась витаминными и лекарственными препара-

тами из аптеки. Включив инкубатор, создала нужную температуру 38°, заложила яйца. Начиная с 6 ч. 30 мин. утра каждые 1,5 часа переворачивала яйца, следила за температурой, влажностью. Последний раз переворачивала яйца в 20 ч. 30 мин. Ближе к выводу яйца стали шевелиться, начинался наклеив яиц. И через 21 день, 26 марта, вывелись один за другим мои инкубаторские цыплята. 27 марта вылупились последние желтые комочки.

Первые часы цыплят держала в инкубаторе, затем высохших малышей сажала в старую кроличью шапку, а через сутки — в коробку. Устроив их на старых кроличьих шкурках, сделал удобный домик из все той же старой меховой шапки, поставила настольную лампу. И стали у меня жить 21 желтенький, черненький, серый, пушистый комочек.

Тяжело было только первые 5—7 дней. Все боялась: не заболели бы, не простудились в квартире. Ведь не так-то просто было уберечь цыплят от всяких опасностей.

Первым кормом для них было круто сваренное, мелко порезанное яйцо, которое я сначала клала на чистый темный лист оберточной бумаги. Постучу карандашом о стакан — мои крошки тут как тут. Затем корм раскладывала в полиэтиленовые крышки. Поила цыплят теп-

привольно и свободно. Яйца очищала каждый день, но песок не выбрасывала, а складировала его в хозяйственном сарае для огородных грядок.

Так как было еще очень холодно, а на улице не было травки, подкармливала цыплят витаминами А, Д, глюконатом кальция. Каждому цыпленку капала из пипетки в клюв по одной капле. Позднее витаминные препараты подмешивала в корм, который к тому времени раскладывала в большие пластмассовые блюда. Витамины из аптеки (драже мелко помолотые ревит, глюкавит и другие, где есть набор многих витаминов и микроэлементов) очень здорово помогли защитить моих цыплят от болезней.

Хочу немного опередить события моего рассказа, но до осени все мои цыплята остались живы и здоровы. Сейчас это очень красивые черные, пестрые, рябые, желтые молодые куры.

С 20-го дня в кашу стала подмешивать рыбные отходы, остатки с кухонного стола. Корм готовила всегда свежий.

Загорелась я желанием вновь повторить эксперимент вывода из яиц цыплят в инкубаторе. Подросли мои цыплята, стали все оперенные, шустрые, стала выносить их на улицу в сетку



(одожила у соседей), а на ночь приносила домой. А в конце мая и вовсе стала оставлять их в цыплатнике, пристроенном к сараю, поставив туда ящик в виде домика и постелив сена, свежей травки, подвешивала молодой крапивы. И вообще хочу сказать, что все лето кормила их свежей мелко порезанной зеленью и отходами со стола.

Теперь, в конце апреля, решила попробовать вывести уток и индюшек. Утиньи яйца помог достать сосед, а индюшковые купила в ближайшей деревне.

эту пару в зиму.

Все утята росли отлично. Кругом зеленела грядка, светило солнце. Утят через 5 дней стала выносить на улицу. Они не слишком требовательны к кормам. Отлично поедают зелень, отходы со стола. К концу июля через 55 дней в меню нашей семьи была свежая утка, нафаршированная гречневой кашей и запеченная в духовке с пряностями, соусом.

Каждую утку, подлежащую убою, я взвешивала на домашних весах. На днях рубеж свежей утиной перевалил за 11 кг. И это почти за 5 месяцев (считая от дня вывода утят и до сегодняшних дней). Утка — очень выгодная птица. Правда, у меня были большие преимущества по их содержанию. Рядом находится заросший наполовину водоем. Все лето с утра до вечера утки находились в нем. Корм днем я приносила прямо туда, поедают они на берегу и опять бросаются в воду купаться. Накупавшись, выходят на берег чистить свои перышки. В случае опасности прячутся в камышах. Да и сама за день несколько раз схожу на водоем (примерно в 100 м от дома). Народ разный: дети кидают палки, приходится много объяснять им, что этого делать нельзя, да и собаки частенько забегают к водоему. Кстати, с этого водоема по несколько раз в день приношу рыбку для цыплят. Поедают они ее с удовольствием.

Сложнее всего было с индюшатами. Первые 3 дня они ничего не ели. Я уже думала, все погибнут. Специально для них (пока они еще были в яйце) посадила зеленый лук на подкормку, любимая зелень индюшат. До 30 дней кормила яйцом, сваренным вкрутую. Можно сказать, сами не ели, все им отдавали. Потеряла 2 индюшат, заболели, видимо, и погибли, даже витаминные препараты не помогли. Но все равно надежды не теряла. Тщательно следила за ними, очень внимательно ухаживала. Выносила их в ящике на улицу принимать солнечную ванну — натуральный витамин Д. В корм добавляла много зелени, все самое свежее, отборное, запаривала старый запас комбикорма, витамины и лекарственные препараты. Опыта выращи-

ДАЧНИК



Мастерская

ГОТОВЬ ТЕПЛИЦУ ЗИМОЙ

Позапрошлым летом помидоры в парниках на нашем участке вымахали так, что уже не помещались под пленкой.

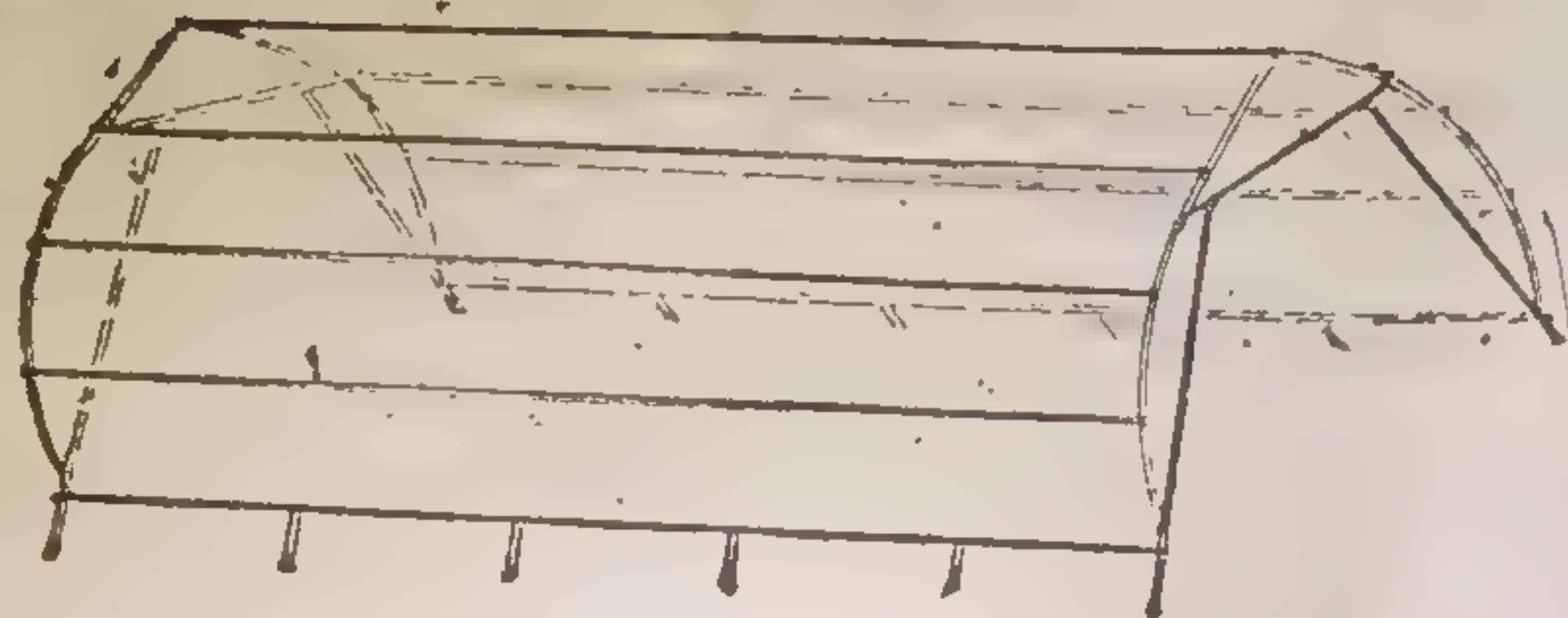
— Сделай мне теплицу! — сказала жена. — И желательно переносную.

У меня были припасены алюминиевые трубы, приобретенные в магазине «Пионер». Они имели длину 2 м, диаметр — 16 мм, а толщина стенки составляла 1 мм. Для изготовления каркаса теплицы вроде бы хлипковато. Но ничего другого найти не удалось. Пришлось изобретать способ, чтобы даже из таких тонких трубок получилась жесткая конструкция. Перепробовав много вариантов, я выбрал показанный на рисунке. Он оказался и наиболее экономным — на каждую раму пошло четыре с половиной трубки.

Если разместить рамы из трубок через 0,8 м друг от друга, то 6 рам образуют теплицу длиной 4 м. Всего же на нее понадобилось 45 двухметровых трубок (27 на рамы и 18 на продольные связи). Трубки, идущие на продольные связи, сращивал по длине короткими (сантиметров 10) отрезками трубок большего диаметра.

Можно располагать рамы и на другом расстоянии в зависимости от ширины и толщины пленки, а также от длины продольных связей, которые не обязательно делать из таких же труб, для них подойдут и деревянные рейки. Продольные связи лучше крепить к рамам с помощью винтов, но можно и к алюминиевой проволоке или привязывать без...

...рамы в точках А, В, С, Д, Е, F я соединял на болтах. Для этого конец трубки



Болты в этом случае можно не использовать.

Рамы нижними концами сантиметров на 30 заглублял в землю. Полотнища укладывал поперек, а не вдоль. Они должны быть на 50—70 см длиннее периметра рамы так, чтобы их концы можно было присыпать землей. Из этой же земли по бокам теплицы делал две дополнительные рядки. Для большей устойчивости ставил рамы (кроме торцовых) с небольшим встречным наклоном. Полотнища пленки на стенках должны перекрывать друг друга на 10 см и пере-

тягиваться в этом месте туго натянутой бечевкой. Чтобы надежнее прижать пленку, желательно протянуть бечевку и в других направлениях. Бечевки привязывают к кольшкам, вбитым вокруг теплицы.

Сначала клал пленку, закрывающую вход в теплицу с торца, затем — первую поперечную полосу так, чтобы она заходила за торец сантиметров на 10, и оба полотнища крепил к трубкам рамы отрезками старого резинового шланга, разрезанного вдоль (позиция II). Для предварительной фиксации

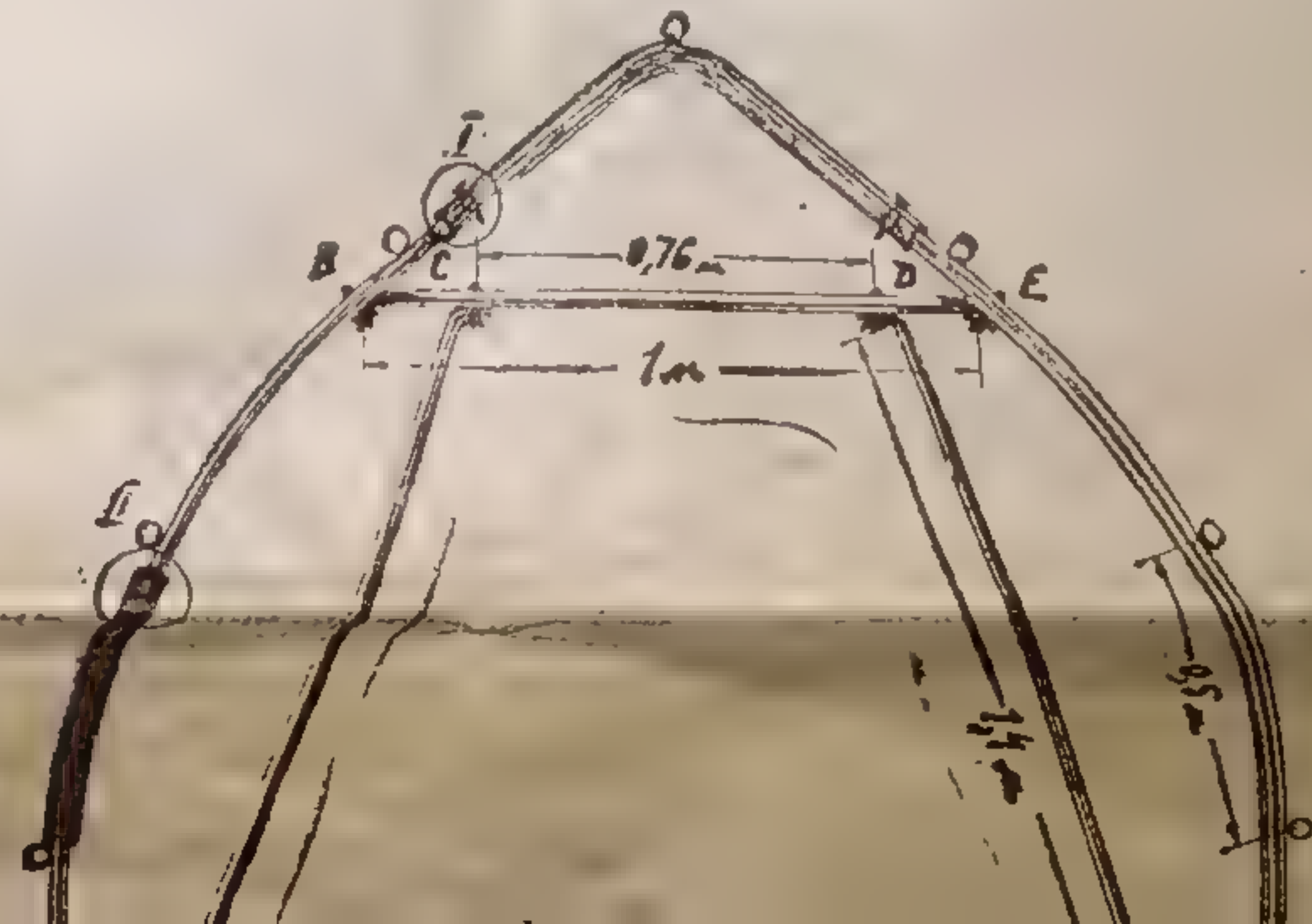
пленки можно применять и бельевые прищепки.

Свою теплицу мы разделили пленочной перегородкой на две неравные части, чтобы в каждой соблюдать свой режим. В большей половине созрел хороший урожай помидоров. В меньшей — ко второй половине сентября поспели на шпалерах... арбузы и дыни! А ведь садовый участок у нас в одном из самых холодных мест Подмосковья — около г. Сергиев Посад.

Теплица стойко выдержала самые сильные ветры. Вот только, разбирая ее осенью, я обнаружил, что пленка на коньке в отдельных местах порвалась, очевидно, от перепадов температуры. Поэтому не стоит, видимо, натягивать пленку слишком сильно, а лучше подложить на коньке слой поролона.

Весит наша теплица (без пленки) чуть больше 20 кг и легко перевозится в чехле для лыж.

Н. ВАЙНОНЕН,
г. Москва.



Маленькие хитрости

Под двойной шубой

Очень рано в апреле посеяла я дома огурцы «Родничок» и «Майские», а затем высадила рассаду уже в конце апреля на постоянное место в грунт. Грядку шириной 75—80 см утеплила таким порядком: сделала по центру траншею, в которую насыпала сухих дубовых листьев (дуб растет вблизи, и листьев много) и засыпала землей, вынутой из траншеи. Добавила золы 2,5 стакана на грядку длиной 2,5 метра и пролила теплым 40° раствором медного купороса (1 ст. ложка на лейку 10 литров). Накрыла пленкой, чтобы земля не остывала, а затем высадила рассаду огурцов по центру грядки — 2 растения через каждые 0,5 метра.

Поставила дуги низкие (делаю из прутьев ивы) и накрыла пленкой. Отступив 20 см от первых дуг, поставила дуги подлиннее и опять накрыла пленкой. Получилось как бы второе укрытие. По краям грядки посеяла укроп.

Огурчиками потчевались уже в начале июня, и собирала их до сентября. Те заморозки, которые были в конце мая — начале июня, погубили много цветков земляники (клубники), смородины черной, вишни, даже помидоры пострадали в теплицах, а огурцам под двойной пленкой, на теплой грядке ничего не повредило. Поливала по мере подсушивания почвы 2—3 раза в неделю, всегда только теплой водой, подкармливала через раз.

С этой грядки ежедневно я собирала по 10—12 небольших огурчиков и замариновала очень много банок. Когда у соседей и в помине не было огурцов, я уже закатывала свои огурчики.

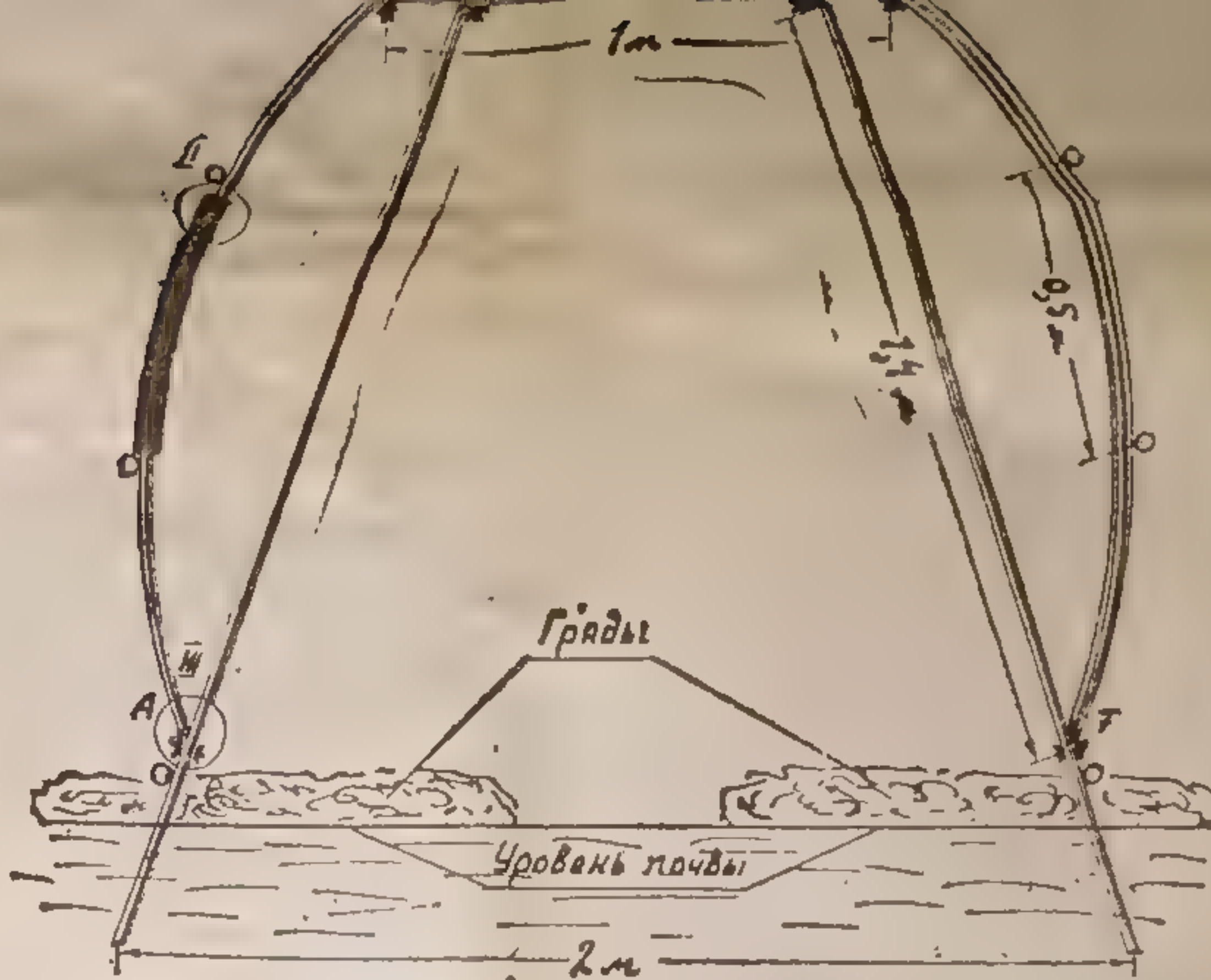
Д. АМБОКАДЗЕ,
г. Москва

Советы

длины продольных связей, которые не обязательно делать из таких же труб, для них подойдут и деревянные рейки. Продольные связи лучше крепить к рамам с помощью винтов, но можно и мягкой алюминиевой проволокой или привязывать бечевкой.

Части рамы в точках А, В, С, Д, Е, F я соединял на болтах. Для этого конец трубки сплющивал, загибал и просверливал отверстие (позиция III).

Боковые трубки на участках АВ и EF предварительно также слегка изгибал. Верхние их концы соединял углами, отпиленными от старой раскладушки и немного разогнутыми (трубки входят в них сантиметром на 10). В просверленные сквозные отверстия вставлял короткий затупленный гвоздь с резиновым кольцом (позиция I).



КУРЫ-ГОРОЖАНЕ

[Окончание.]

Начало на 6-й стр.]

куры, выделяя собственное тепло. В особенно холодное время 10—12 кур может обогреть одна лампочка с рефлектором мощностью 100—150 ватт, подвешенная над клеткой.

В приусадебном птицеводстве наряду с зерновыми кормами нужно использовать зеленые и сочные корма, отходы из огорода, кухни.

Важно соблюдать установленный вами распорядок кормления, нарушение которого вызывает беспокойство и сопровождается снижением продуктивности.

Кормят кур 3—4 раза в сутки. Утром следует давать одну треть суточной нормы зерна, затем через 2—3 часа скормливают влажную мешанку в таком объеме, чтобы поедали ее полностью за 35—45 минут после раздачи. На ночь раздают остальные две трети суточной нормы зерна, при этом в холода норму зерна увеличивают.

Влажную мешанку можно готовить на воде, сыворотке, обрате. При кормлении влаж-

ной мешанкой нужно внимательно следить за чистотой кормушек. Остатки корма в теплое время могут закисать и плесневеть и вызывать желудочно-кишечные заболевания. Примерные рационы для кур в разные сезоны могут быть следующие (г в сутки на голову): весной — зерно 60, мучная смесь — 40, жмыхи, шроты 10, животные 8, зеленые, сочные 50, сеносенная мука 7, минеральные 5, соль 0,8, летом соответственно — 55, 35, 8, 6, 65, 0,5 и 0,8, осенью — 65, 25, 8, 6, 65, 0,5 и 0,8, зимой 70, 25, 10, 8, 60, 8, 7 и 0,8.

Если вы собираетесь содержать кур только для обеспечения вашей семьи свежими яйцами, то достаточно 10 кур. В этом случае кухонные отходы с вашего стола могут заменить до 50% потребности в зерновых кормах, и тогда на голову в год следует запастись не 40, а 20 кг таких кормов.

И последний вопрос — когда лучше приобретать птицу? Если вы собираетесь приобретать подрощенный молодняк, то можно сделать в лю-

бое, удобное для вас время, имея в виду, что при хороших условиях кормления и содержания ваши куры занесутся в 150—180-дневном возрасте.

Если же вы решили начинать с выращивания суточного молодняка, то лучше всего его приобретать в конце марта — в апреле, так как весной цыплят легче выращивать. В это время уже тепло, и достаточно хорошей лампочки, чтобы обогреть 2—3 десятка маленьких цыплят. Кроме того, появляется свежая зелень и у вас не будет проблем с витаминами. В сентябре — октябре куры занесутся и будут снабжать вас свежими яйцами до следующей осени.

В заключение следует сказать, что, кроме обеспечения вашей семьи яйцами и мясом, от кур вашей микроптицефермы вы получите пух и перо на одну подушку и, что особенно важно для дачников и огородников, свыше полутонны сырого птичьего помета, являющегося ценнейшим удобрением.

Б. СМЕРНОВ,
профессор Кубанского
аграрного университета

МОЙ ПТИЧИЙ ДВОР

Начало на 6-й стр.]

[Окончание.]

вания индеек совсем нет, да и очень прихотливая это птица. Да очень помогал зеленый лук, который к тому времени всю зеленел на огородной грядке.

Теперь на дворе середина октября. Хочу сказать, что все мои индюшки стали втрое больше взрослой курицы, аппетит у них хороший, да и сами они с удовольствием щиплют крапиву, лопух, конский щавель, ишут камушки, червяков. Красивые, с черным и оранжевым оперением: 1 девочка и 3 кавалера. В зиму оставлю 1 пару. К октябрьскому празднику попробую отведать своей индюшатины.

Цыплят по осени считают. Вот так с помощью простых отходных вещей, огромного терпения и желания мой птичий двор увеличился в 10 раз.

Е. ИВАНОВА,
пос. Штатурторф,
Моск. обл.

кармливала через раз. С этой грядки ежедневно я собирала по 10—12 небольших огурчиков и замариновала очень много банок. Когда у соседей и в помине не было огурцов, я уже закатывала свои огурчики.

Д. АМБОКАДЗЕ,

г. Москва

Советы из Лобни

Согласно конкурсу «На подписку», хочу сообщить несколько советов из моей 3-летней работы на огороде: поделюсь, как я сохраняю морковь. Выкапываю половину урожая, хорошо промываю, сушу, помещаю в целлофановый пакет с несколькими дырочками, сделанными дыроколом, верх завязываю и храню в коробке у входной двери. Вторую половину оставляю в земле, срезав ботву, утепляю землей и сверху еще до 5 сантиметров торфом. Перед заморозками, в конце октября, для задержания снега разбрасываю хвост без листьев (чтобы не завелись мыши).

Морковь сохраняется отлично, это очень ценно, у кого нет погреба, подвала, а в квартире много не сохранишь.

Еще один совет, как сохранять капусту от гусениц. Как только начинается лет белых бабочек-капустниц, накрываю каждый кочанчик мелкой капроновой сеткой или редкой материей (можно марлей), вставив несколько тонких палочек, чтобы не сильно соприкасалась с растениями. Таким образом, бабочки не смогут отложить яйца и не будет гусениц. Для большей гарантии посылаю красным молотым перцем. В это лето на капусте не было ни одной гусеницы.

Надеюсь мои советы помогут садоводам-огородникам.

Р. СИДОРОВА,

г. Лобня
Моск. обл.

ДАЧНИК

7 стр. № 47—48

На работу
в редакции газет

«ДАЧНИКИ»,

«Дачный

КАЛЕЙДОСКОП»,

«ПАСЕКА»

ТРЕБУЮТСЯ

• квалифицированные
журналисты
на редакторские
должности,

• ответственный
секретарь,

• его заместители,

• специальные
корреспонденты,

• фотокорреспондент,

• машинистки

При желании

Вы можете стать
акционером своей
газеты.

Высылаем

комплекты инструкций:

1. «Выделка шкур пушного зверя в домашних условиях» — 60 руб.

2. «Выделка кожи под хром в домашних условиях» — 40 руб.

Подробно описаны операции выделки, даны рецепты растворов.

Заявку + ваш конверт высылайте по адресу:
123514, Москва, Д-514, а/я 32.

Малое предприятие

«КОРД»

продает стеновые керамзито-бетонные и фундаментные блоки размером 200×200×400 мм.
Контактные телефоны: 181-12-51, 431-85-10.

Семена овощей — почтой

ФИРМЕННАЯ УПАКОВКА.
ЦЕНЫ НИЖЕ РЫНОЧНЫХ

Для получения каталога
вложите надписанный конверт.

Организациям вышлем наши рекламные материалы.
141600, Московская обл., г. Клин-7, а/я 69.

Гарантированный

урожай томатов

при неблагоприятных условиях

ПАРТЕНОКАРПИН

препарат, стимулирующий плодообразование у томатов, гарантирует 100 % завязывание плодов в неблагоприятных для опыления условиях; прежде всего в теплицах.

Увеличение урожая в 1,5—2 раза. После обработки плоды созревают на две недели раньше, крупнее и вкуснее. Рекомендуются подкормка растений.

Препарат действует также и на бахчевые, перцы, кабачки.

Препарат нетоксичен, сертифицирован Минздравом, хра-

Предзимье

(Работы в конце ноября —
начале декабря для южных регионов)

Выпал первый снежок, робкий и ненадежный. Грустно, тихо в саду. Но вот выглянуло солнце, и все преобразилось: заискрились алые рябины, потеплело на душе, и уже не хочется сидеть дома. Возьмите с собой секатор, жесткую щетку (скребок), налейте крепкого чая в термос и поезжайте в сад. Так бодро шагаете по легкому морозцу по знакомой тропинке.

В тихий, погожий денек поздней осени приятно пройтись по опустевшему саду, осмотреть ветви, отдыхающие после съема урожая. Внимательный глаз садовода заметит немало интересного, и неугомонным рукам найдется дело. Вот на тонких веточках плодовых деревьев видны бисерные колечки — это яйцекладки кольчатого шелкопряда, в каждой из которых не менее 250—400 яиц; внутри свернутых в трубку и склеенных паутиной сухих листьев видны белые плотные коконы — это зимующие гнезда боярышницы; к развилкам ветвей плотно прикреплены паутиной гнезда, в которых до 200—300 волосистых рыжих гусениц златогузки, — все эти зимующие гнезда нужно обрезать и сжечь.

Под старой, отмершей корой, в трещинах и укромных местах на стволах и основных сучьях укрываются на зиму гусеницы яблонной моли; в небольших кучках, окрашенных под цвет коры, зимуют яйца розанной листовертки. У основания штамбов деревьев можно обнаружить круглые, покрытые слоем желтых волосков кладки яиц непарного шелкопряда.

Для борьбы с этими и другими опасными листогрызущими вредителями — весной они могут уничтожить всю листву (а плодожорки и плоды!) не только в саду, но на окружающих деревьях — очистите отмершую кору жесткой щеткой, соскабливая ее.

греваемой стороне дерева возникают солнечные ожоги. На коре ветвей они имеют вид темных, вдавленных пятен, покрытых трещинами, через которые проникают возбудители болезней коры: цитоспороза, черного рака.

Чаше других подмерзают деревья на участках, открытых северным ветрам, или с близким стоянием грунтовых вод. Нивелирует, сглаживает резкую разницу ночных и дневных температур осенняя побелка штамбов плодовых деревьев, так как белые ветви меньше нагреваются днем. Если осенняя побелка смылась за зиму, то ее подновляют в начале марта, при положительных температурах воздуха.

На 10 литров воды берут 2—3 килограмма извести, 300 граммов медного купороса и для лучшей прилипаемости добавляют 1 килограмм глины; можно побелить и готовой садовой побелкой (которая продается в магазинах) — 1 килограмм побелки на 1 литр горячей воды; можно применять и воднодисперсионную краску ВД-КЧ-577, которая повышает зимостойкость деревьев и одновременно защищает деревья от повреждений грызунами, которых сейчас очень много в садах. Краска ВС-511 теперь в садах не применяется.

Сейчас в садах скопилось большое количество грызунов. Они объедают кору, мелкие веточки, корни и распространяют опасные для человека болезни. Для борьбы с мышами в саду, кроме мышеловок, раскидывают приманки на основе бактериоденцида: 50—60 граммов препарата смешивают с 1 килограммом каши, муки, крупы, рыбного или мясного фарша (но не хлеба), в сырых помещениях приманку составляют на основе алебаstra или цемента, смешанного в равных количествах с мукой, сахарным песком, и для при-

любой глубины автоматически, бесшумно, без присутствия человека, в течение любого длительного времени без электричества и любой другой энергии. По выделке мехов и кож — 150 руб. Цены указаны со всеми почтовыми расходами. Заказы направлять по адресу: 353890, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Мира-122, совместное предприятие «Агро», Карасевой Ф. И. Вкладывайте конверт с вашим адресом

АО «МЕТА ПЛЮС» — Генеральный подрядчик по строительству и ремонту.

Принимаем заказы на индивидуальное строительство с весны 1993 г. Выполняем все виды ремонтных работ в любое время года.

Приглашаем на постоянную работу рабочих всех строительных специальностей. Зарплата от 15000 рублей в месяц. Тел. 204-41-72.

Вышло посадочный материал глуми, актинидии и других культур. 606130 Горьковская обл., Павлово-на-Оке, Трудовая, 48, Тарасов Геннадий Юрьевич.

1 декабря в ДК «Меридиан» состоится лекция о методе Митлайдера: «Выращивание томатов и огурцов в теплицах Метод ящиков-гряд», а также продажа семян и удобрений. Начало в 18.30.

Проезд: ст. м. Калужская. Тел. 333-35-38.

Компания продает дачные телефонные станции с приборами пожарной и охранной сигнализации.

Тел: 972-61-60; (8330) 69-14-67.

ВАШ ДОМ, САД И ОГОРОД

ЕЖЕНЕДЕЛЬНИК издается с участием Центра научно-производственного содействия миниземледелию при коллективном садоводстве им. Ленина.

ПАРТЕНОКАРПИН

препарат, стимулирующий плодообразование у томатов, гарантирует 100% завязывание плодов в неблагоприятных для опыления условиях; прежде всего в теплицах. Увеличение урожая в 1,5—2 раза. После обработки плоды созревают на две недели раньше, крупнее и вкуснее. Рекомендуется подкормка растений.

Препарат действует также и на бахчевые, перцы, кабачки.

Препарат нетоксичен, сертифицирован Минздравом, хранится не менее двух лет.

До 31 декабря 1992 года сохранится цена 25 рублей за ампулу.

Заявки на получение препарата, после оплаты почтовым переводом можно направить по адресу:

127276 Москва, а/я 16. ТОО «ФЛОРА — ИФР» при РАН. Контактный телефон: (095) 482-11-10.

Лицо России

Какое оно, лицо нынешней России, не планетное, не телевизионно-рекламное, живое ее человеческое лицо?

Отразить историю России в лицах, создать коллективный портрет Отечества — такой идеей задались московская издательско-коммерческая фирма «Обскури вири» и популярный журнал «Дружба народов», объявив необычный конкурс фотографий «Лицо России».

О том, как возникла эта идея, рассказывает директор фирмы «Обскури вири» Александр Малигин:

— Все очень просто. Как-то раз я листал старый альбом своих «пра-пра» и заметил такую важную деталь: время, в которое они жили, оставило на их лицах неизгладимый и очень точный отпечаток духа эпохи. Я далек от того, чтобы противопоставлять этим лицам наших современников, но какие-то изменения, согласитесь, все же произошли. Доказать или опровергнуть это, а в общем, отразить нынешнюю Россию в лицах простых людей и призван наш фотоконкурс.

Конкурс в своем роде уникальный — в нем могут принять участие не только фотографы-профессионалы, но и любители, а главное — жюри конкурса «Лицо России», в которое согласились войти известные режиссеры, актеры, писатели: Станислав Говорухин, Анатолий Приставкин, Александр Кайдановский, Клара Новикова, Андрей Харитонов и другие, будут интересоваться не только фотогеничные личности или мужественные римские профили, а лица-открытия.

По результатам конкурса, который предположительно закончится к 1 марта 1993 года, мы намерены провести фотовыставку и издать фотоальбом «Лицо России», будут определены и победители, которых ожидают различные денежные призы.

Для участия в конкурсе вы должны отобрать свои самые удачные фотоработы и переслать по адресу: 121827 ГСП Москва, Г-69, ул. Воровского, 52, редакция журнала «Дружба народов», фотоконкурс «Лицо России».

Спешите! Фотографии принимаются до 1 марта 1993 г.

по обноружены круглые, покрытые слоем желтых волосков кладки лиц непарного шелкопряда.

Для борьбы с этими и другими опасными листогрызущими вредителями — весной они могут уничтожить всю листву (а плодожорки и плоды) не только в саду, но на окружающих деревьях — очистите отмершую кору жесткой щеткой, соскабливая все на подстилку, которую потом сожгите.

Старые плодовые деревья часто покрываются мхами или лишайниками, которые затрудняют доступ воздуха к коре ствола. В этих местах кора загнивает, ветви засыхают. При их появлении после очистки коры штамбы плодовых деревьев надо промыть 5%-ным железным купоросом (500 граммов на 10 литров воды).

Штамбы молодых плодовых деревьев (кроме рябины) обязательно обвяжите на зиму еловым лапником, сухими стеблями малины, полосками старой клеенки, любой плотной ткани или бумаги, старыми бинтами, кусками толя или рубероида, мелкой проволокой или пластмассовой сеткой, несколькими слоями газетной бумаги. Нижнюю часть обвяжите немного окучивают землей. Обвязка защищает деревья от мышевидных грызунов, зайцев, солнечных ожогов и даже от обмерзания. Весной не забудьте обвязку снять!

Штамбы и основания скелетных ветвей плодовых деревьев моложе 15—17 лет надо в первую очередь защищать от солнечных ожогов, которые наблюдаются в феврале — марте.

Днем на припеке начинают оттаивать и оживать деревья: темно-коричневая, черная кора их днем нагревается, а ночью мороз схватывает ожившие ткани. Так, на хорошо про-

ми в саду, кроме мышеловок, раскидывают приманки на основе бактериоденцида: 50—60 граммов препарата смешивают с 1 килограммом каши, муки, крупы, рыбного или мясного фарша (но не хлеба), а в сухих помещениях приманку составляют на основе алебастра или цемента, смешанного в равных количествах с мукой, сахарным песком, и для привлечения грызунов добавляют немного сала, корок от сыра или 2—3 капли подсолнечного масла. Рядом обязательно нужно поставить воду. Поедая такие приманки и запивая их водой, грызуны гибнут от непроходимости кишечника.

Осмотрим кусты крыжовника и смородины. Если верхушки побегов искривлены, покрыты плотным грязно-белым войлочным налетом с акрапленными в него черными точками, значит, в прошедшем году их поразила мучнистая роса. Больные верхушки нужно обрезать до здоровой части побега и сжечь, так как именно они и опавшие листья являются источником болезни весной.

При обрезке старых отплодоносивших или обломанных ветвей смородины встречаются такие, у которых сердцевина выедена и заполнена темно-бурыми выделениями, а внутри находится белая или розовая с коричневой головкой гусеница смородинной стеклянницы. Поврежденные побеги вырежьте до самого основания, не оставляя пеньков, и немедленно их сожгите. Гусеницы смородинной стеклянницы выедают сердцевину побегов в течение двух лет. Поврежденные ветви отламываются и засыхают.

И. МЕЩЕРЯКОВА,
кандидат сельхознаук.

Учредитель — главный редактор С. А. ЧУДАКОВ.

При перепечатке ссылка на «ДАЧНИКИ» ОБЯЗАТЕЛЬНА.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за патентную чистоту, достоверность и точность приведенных фактов, цитат, экономико-статистических данных, собственных имен, географических названий и прочих сведений, а также за разглашение данных, не подлежащих открытой публикации.

Газета зарегистрирована в Госкомпечати СССР 5.12.90 г. Рег. № 1062.

Типография издательства «Пресса», 125865 ГСП, А-137, ул. «Правды», 24.

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:

О. Н. АФАНАСЬЕВ, президент МА «Садовод и закон»; В. Ф. БАШМАЧНИКОВ, президент АНКОРА; А. Г. БУТОВ, председатель правления «Роспчеловодсоюза»; В. С. ЗАКОТИН, и с/х наук; А. М. МЕДВЕДЕВ, д. с/х наук; В. Д. МУХИН, д. с/х наук, профессор; П. З. РЯБЦЕВ, директор коллективного плодпитомника им. Ленина Московской области; А. М. УЛЬЯНОВ, директор издательства «Колос»; Б. В. ЧИРКОВ, зам. председателя Московского ДО садоводов; В. Г. ШАЙКИН, и с/х наук; Е. И. ЯРОСЛАВЦЕВ, главный научный редактор; и с/х наук, зам. директора НИЗИСНП.

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 142715, Московская обл. Ленинский р-н, совхоз Ленина, редакция газеты «ДАЧНИКИ». Тел.: 548-66-51.

РУКОПИСИ НЕ РЕЦЕНЗИРУЮТСЯ И НЕ ВОЗВРАЩАЮТСЯ.

Тираж 121100.

Подписано к печати 17.11.92 г.

Тип. № 13158.

И СТИЛЬ

ДОМАШНЯЯ СТРАНИЦА

ДОМАШНЯЯ СТРАНИЦА

№ 33 (86)

ДОВОДЫ СТИ...

14 октября 1995г. № 33 (86)

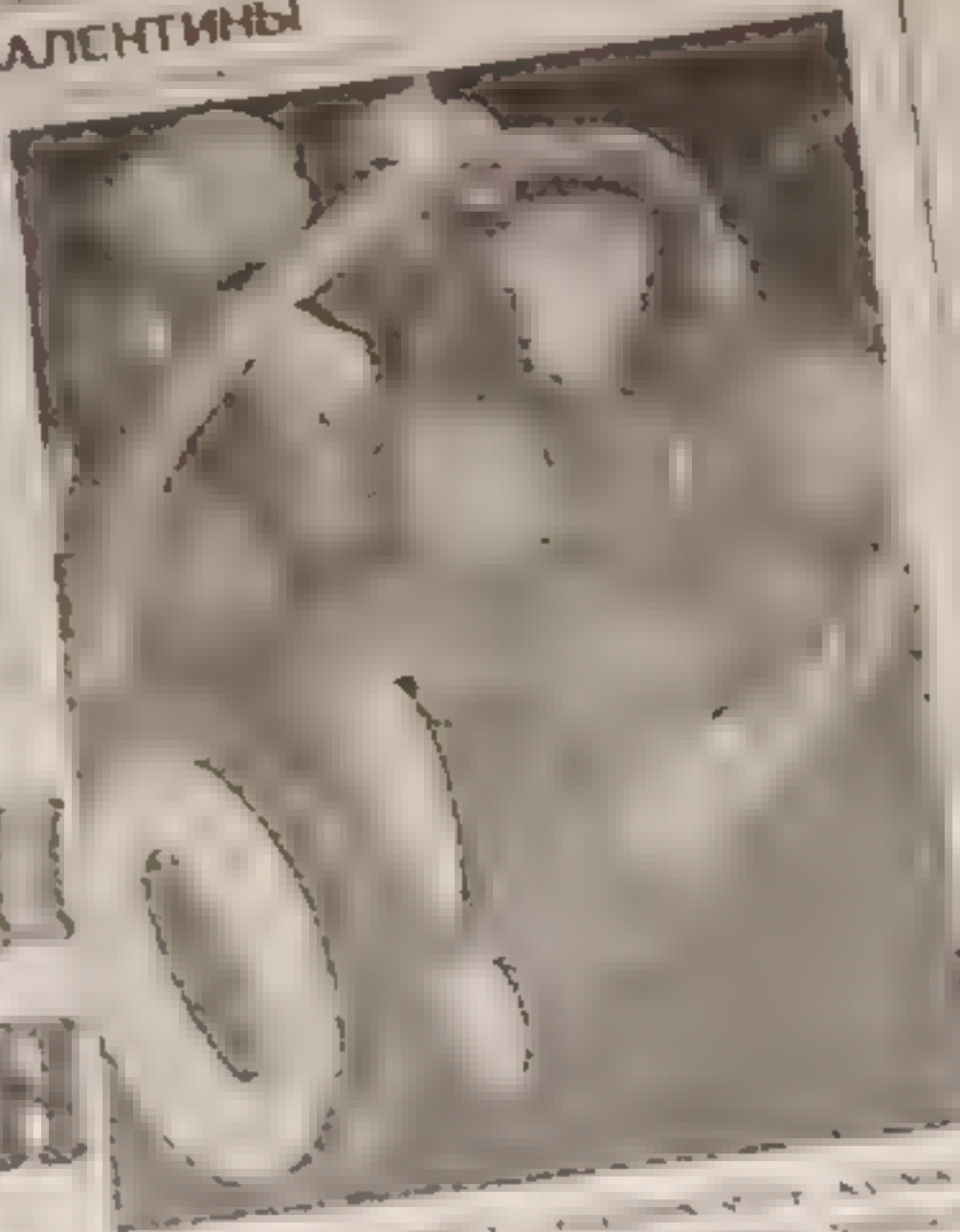
НА КУХНЕ У ВАЛЕНТИНЫ

НА КУХНЕ У ВАЛЕНТИНЫ

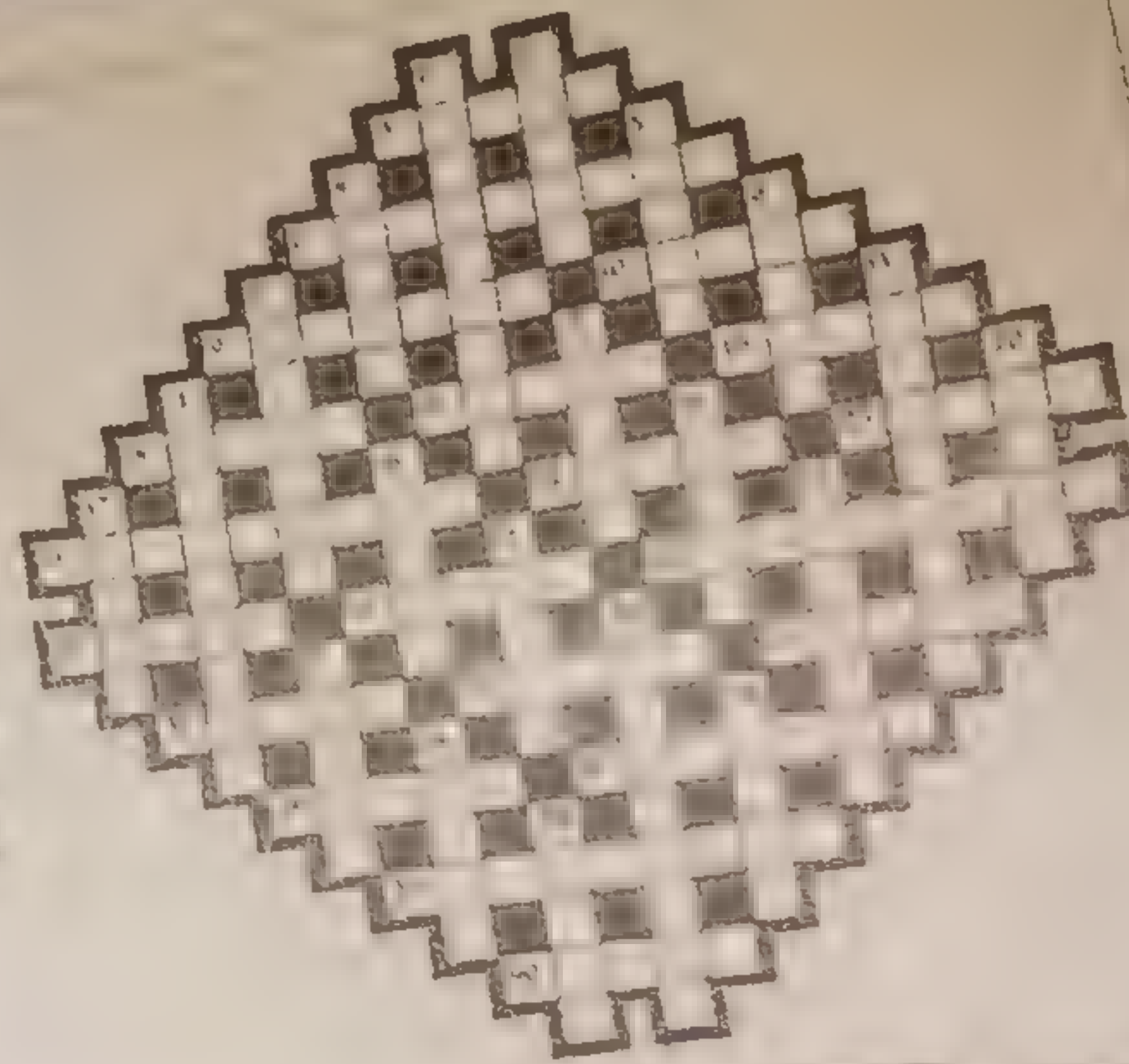
ПРОБЫТЧИ
-НО ВКУСН



ПРОБЫТЧИ
-НО ВКУСН



ПРОСПОР



СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

СЛУЖБА КОМПЬЮТЕР...

У
РАЗН

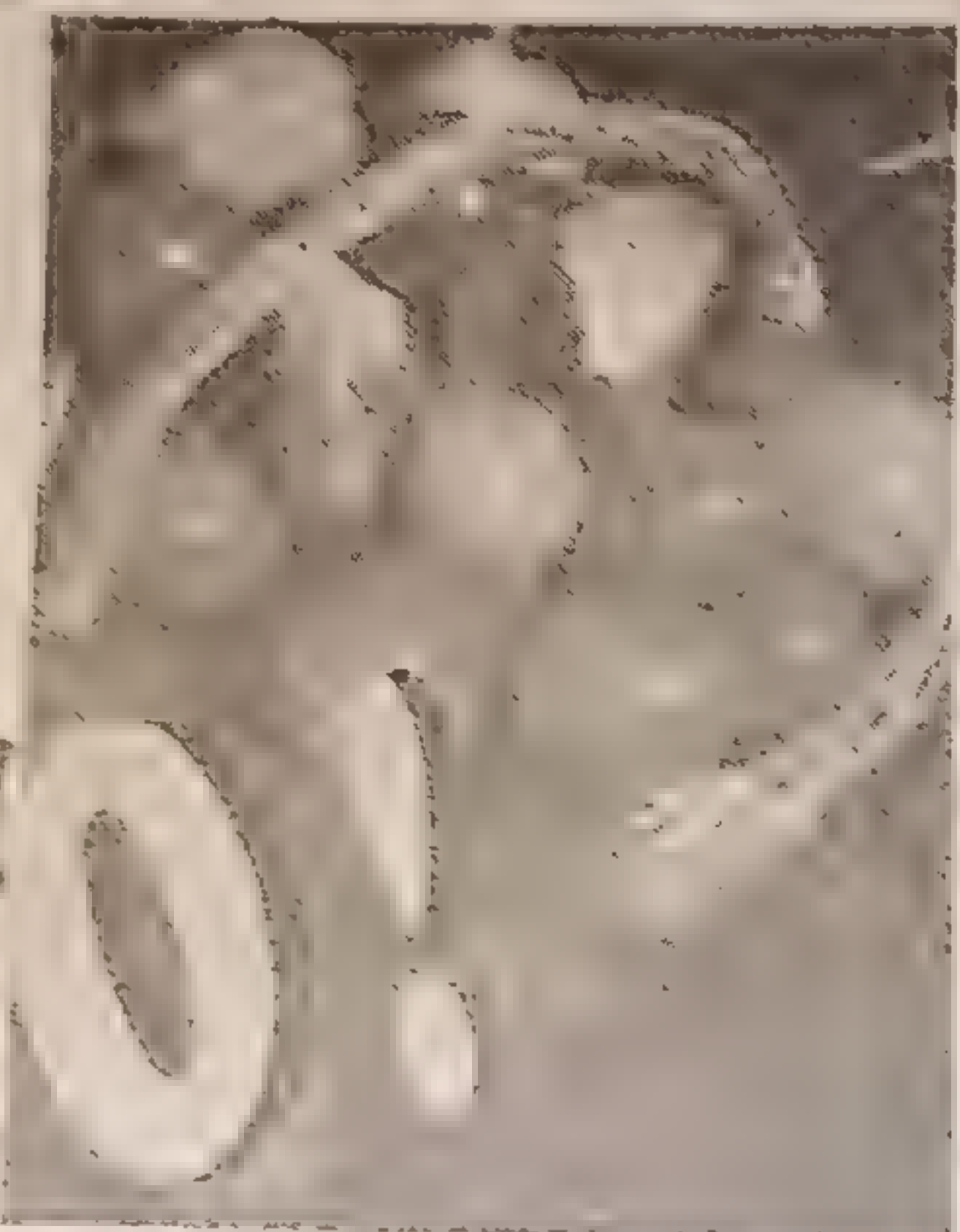
УЛЫБКИ
РАЗНЫХ ШИРОТ

Вопрос: ...
Ответ: ...

14 октября 1995г. № 33 (86)

НА КУХНЕ У ВАЛЕНТИНЫ

Сегодня мы предлагаем вам несколько рецептов. Попробуйте, возможно, вы найдете то, что вам нужно. Не забывайте, что в жизни есть много приятных моментов.



НОВОБЫЧНО-НО ВКУСНО

СУП ИЗ ПОМИДОРОВ

Приготовить хороший бульон.
Взять 6 штук средней величины помидоров, разрезать на части, положить в кастрюлю, прибавить масла, тушить 1/2 часа, подливая бульон.
Протереть сквозь сито, развести бульон и подавать с рисом или гречками, поджаренными в масле.

РИСОВЫЙ СУП С ТОМАТАМИ

Сварить основной бульон из корней: небольшой корешок моркови, петрушки, половину репы или небольшой брюквы, 1/4 корня сельдерея. Сваренные овощи протереть через сито.

Отварить 3/4 стакана промытого в холодной воде риса, протереть.

Протертые овощи и рис соварить с бульоном, прибавить масла, тушить 5 минут. Добавить 1/2 стакана сметаны, тушить 5 минут в масле и протереть. Все вместе прокипятить.

Перед подачей заправить сметаной.

стать разварить в 8 стаканах воды, процедить в кастрюлю, поставить на плиту, всыпать стакан сахара, всыпать сок из одного лимона, дать вскипеть.

Взять 1 ст. ложку картофельной муки, развести 3 ложками воды, хорошо размешать и вылить в кипящий сироп, размешать ложкой, положить нарезанные яблоки, дать раз вскипеть на легком огне, снять с плиты. В суп можно положить 50 г риса, разваренного в воде.

Суп подается горячим или холодным (по желанию).

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ

Помидоры — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 1,5 стакана.

Недозревшую зеленоватую помидорную мелочь вымыть, сложить в кастрюлю, залить сваренным охлажденным сиропом и оставить на сутки. На следующий день сироп вскипятить его и вновь залить (уже горячим) помидоры. Через сутки эту процедуру повторить и варить до готовности на очень маленьком огне.

кости, нашинковать кубиками. Горький корень соединить с мотковой и варить, пока морковь не станет прозрачной. Остатки готови

ВАРЕНЬЕ ИЗ АРБУЗНЫХ КОРОК

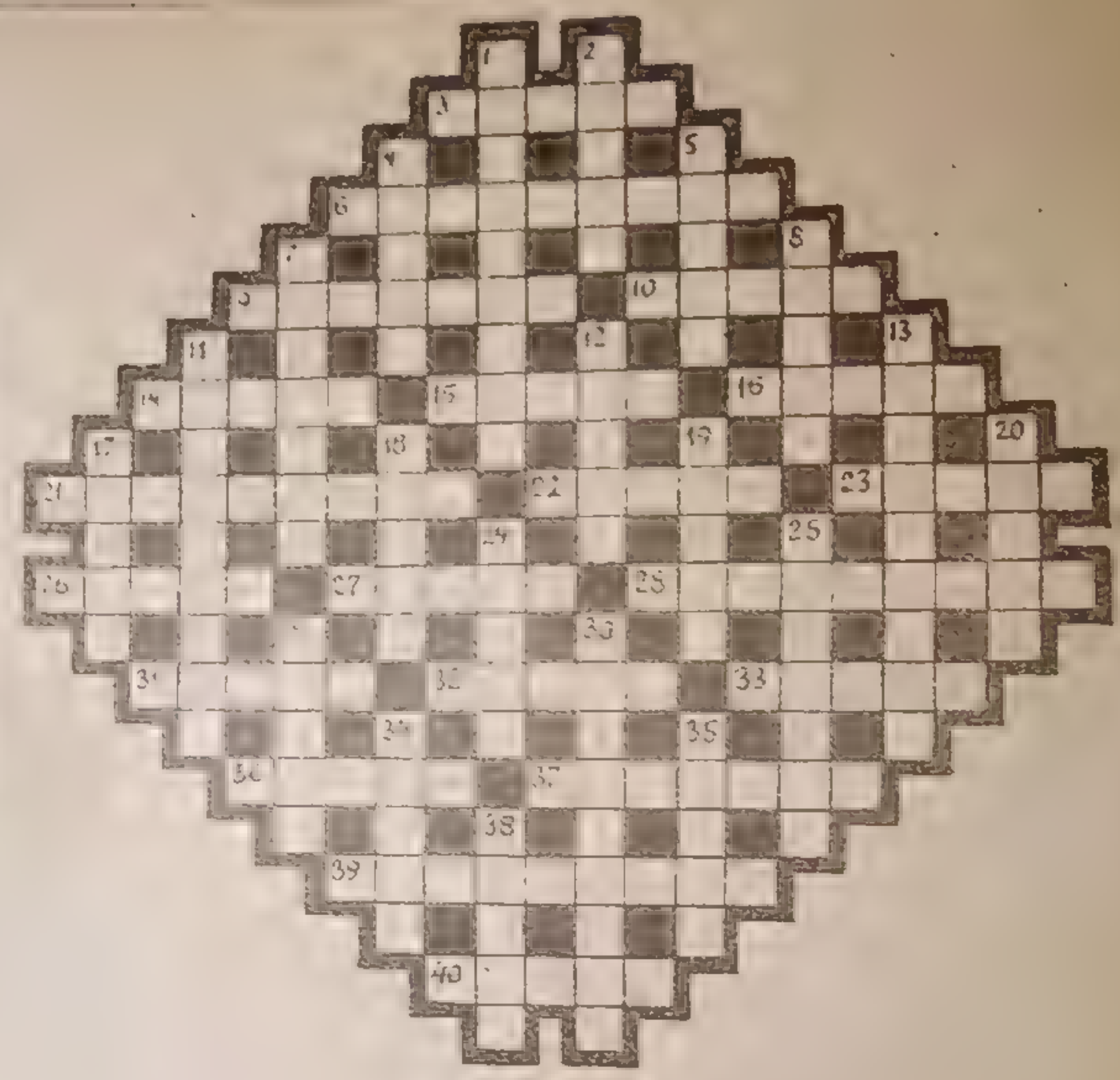
Арбузные корки — 1 кг, сахар — 1,2 кг, сода — 1,5 ч. ложки, ванилин.

Корки вымыть, очистить от мякоти и верхнего слоя зеленой кожицы, нарезать небольшими (5-8 см) кусочками, проколоть каждый кусочек вилкой.

В стакане горячей воды растворить питьевую соду и смешать с 5 стаканами холодной воды. Подготовленные корки положить в этот раствор, закрыть крышкой и оставить на 4 часа.

Половину сахара всыпать в другую кастрюлю, залить 3 стаканами воды, поставить на огонь и дать покипеть 10-15 мин. Затем вынуть корки из раствора, несколько раз хорошо промыть в проточной воде, потом опустить их в кипящий сироп, продолжать кипятить 15 мин., затем снять с огня и оставить на ночь. Засыпать арбузные корки оставшимся сахаром, снова по-

КРОССВОРД



ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

3. Государство в Азии. 6. Поэтесса, автор "Ленинградской поэмы". 9. Святой мученик, в чей день, по народному поверью, определяют, будет ли зима снежной. 10. Художественный музей в Мадриде. 14. Надпись или эмблема на щите, гербе. 15. Выющееся растение, чьи семена употребляются в пивоварении и в кондитерском производстве. 16. Профессиональный наездник. 21. Экваториальное созвездие. 22. Штат в США. 23. Эстрадный эстонский певец. 26. Язык программирования. 27. Персонаж русской народной сказки. 28. Сельскохозяйственная машина. 31. Опера В. Беллини. 32. "Лошадиная" фамилия персонажа рассказа А. Чехова. 33. Острая пряность. 36. Предмет мебели. 37. Вещество для изготовления свечей. 39. Направление развития, мысли, идеи, явления. 47. Пресноводная хищная рыба семейства карповых.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Тропа-апорт (суть). 2. Дикий североамериканский бык. 4. Часть сбруи. 5. Традиционный персонаж французского народного театра. 7. Духовой музыкальный инструмент. 8. Здание для музыкальных представлений в Древней Греции. 11. Фигура высшего пилотажа. 12. Подвижное сидение для гребца в гоночной лодке. 13. Человек, ведущий запись исторических событий. 17. Насекомое, персонаж одной из опер Н. Римского-Корсакова. 18. Единица длины в ядерной физике. 19. Смазочное масло для транспортных средств, машин. 20. Декоративное растение с душистыми цветками. 24. Плодовое дерево. 25. Народный артист страны, многолетний руководитель Саратовского эстрадно-сатирического театра "Микро". 29. Персонаж русских народных песен. 30. Город в Великобритании. 34. Зрелищная площадка, арена. 35. Химический элемент, металл. 38. Письменное приветствие юбиляру.

Составил Виталий НОВОСТИЛЬСКИЙ

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 32 (85)

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

7. Памоскрат. 8. Чарошан. 9. Канарки.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Бизон. 2. Буффало. 3. Япония. 4. Седло. 5. Костюм. 6. Мадрид. 7. Орган. 8. Театр. 9. Св. Николай. 10. Зима. 11. Фигура. 12. Стул. 13. Гребца. 14. Щит. 15. Растение. 16. Кондитер. 17. Насекомое. 18. Опера. 19. Единица. 20. Масло. 21. Наездник. 22. Штат. 23. Певец. 24. Цветок. 25. Артист. 26. Язык. 27. Сказка. 28. Машина. 29. Персонаж. 30. Песня. 31. Опера. 32. Лошадь. 33. Пряность. 34. Площадка. 35. Элемент. 36. Мебель. 37. Воск. 38. Приветствие. 39. Рыба. 40. Карп.

Протереть через сито.
Отварить 3/4 стакана промытого в холодной воде риса, протереть.

Протертые овощи и рис соединить с бульоном, прибавить 100 г глицерина из томатов (если томаты свежие, то 5 штук нарезать помидориками, потушить в масле и протереть). Все вместе прокипятить.

Перед подачей заправить сметаной.

СУП ЯБЛОЧНЫЙ

Взять 6 антоновских яблок, очистить от кожуры, разрезать каждое на 6-12 частей, удалить ножом сердцевину. Кожуру и сердцевину промыть в холодной воде и по-

ПОМИДОРОВ
Помидоры — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 1,5 стакана.

Недозрелую зеленоватую помидорную мелочь вымыть, сложить в кастрюлю, залить сваренным охлажденным сиропом и оставить на сутки. На следующий день слить сироп, вскипятить его и вновь залить (уже горячим) помидоры. Через сутки эту процедуру повторить и варить до готовности на очень маленьком огне.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ

Морковь — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1/2 стакана. Морковь очистить, вымыть, сварить до полуготов-

ные корки положить в этот раствор, закрыть крышкой и оставить на 4 часа.

Половину сахара всыпать в другую кастрюлю, залить 3 стаканами воды, поставить на огонь и дать покипеть 10-15 мин. Затем вынуть корки из раствора, несколько раз хорошо промыть в проточной воде, потом опустить их в кипящий сироп, продолжать кипятить 15 мин., затем снять с огня и оставить на ночь. Засыпать арбузные корки остальным сахаром, снова поставить на огонь, довести до кипения и варить 3 часа. За 2 мин. до конца варки всыпать в варенье ванилин.

Так же можно приготовить варенье из корок дыни.

вания. 27.Персонаж русской народной сказки. 28.Сельскохозяйственная машина. 31.Опера В.Беллини. 32."Лошадиная" фамилия персонажа рассказа А.Чехова. 33.Острая пряность. 36.Предмет мебели. 37.Вещество для изготовления свечей. 39.Направление развития, мысли, идеи, намерения. 47.Пресноводная хищная рыба семейства карповых.

20.Деревянные стили цветками. 24.Плодовое дерево. 25.Народный артист страны, многолетний руководитель Саратовского эстрадно-сатирического театра "Микро". 29.Персонаж русских народных песен. 30.Город в Великобритании. 34.Зрелищная площадка, арена. 35.Химический элемент, металл. 38.Письменное приветствие юбиляру.

Составил Виталий НОВОСТИЛЬНОВ

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ В № 32 [85]

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

7.Демократ. 8.Червонец. 9.Каноист. 10.Тортила. 11.Обласа. 14."...голова..." 16.Управа. 18.Благополучие. 19.Стабильность. 22.Селенг. 24.Швеция. 26.Авраам. 28.Барабан. 29.Епархия. 30.Украинец. 31.Отрепьев.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1.Сенатор. 2.Рококо. 3.Манто. 4.Лепта. 5.Портер. 6.Неелово. 12.Болотников. 13.Столешница. 15.Валентин (Н.Валентинов). 17.Примитив. 20.Ремарка. 21."Вири-нея". 23.Ералаш. 25.Европа. 26."Антей". 27.Место.

Официант:
— Ваш кофе, сэр! Специальный, из Южной Америки!
Посетитель:
— Ах, вот, оказывается, где вы были!

Англ.

Раннее утро. Хозяин лондонской пивной и официант заняты уборкой. Вдруг сквозь стену входит господин, бросает на стойку монетку, выпивает виски, закусывает стаканом и выходит сквозь другую стену.

Хозяин:
— Невероятно! Виски — с утра?!

Амер.

— Официант, у меня в супе — муха!
— А вы за 50 центов хотите видеть в супе барана?

Амер.

В ресторане разговаривают грузины:
— Вахтанг, ты почему сациви не ешь, вино не пьешь?

— Врач говорит, что у меня печень барахлит. Не разрешает острое есть и пить.

На другой день.

— Вахтанг! Ты что делаешь? Почему не ешь, печень ведь...

— Слушай, я ему дал сотню, он разре-

Груз.

анта:
— Возьмите антрекот обратно!
— Не могу, сэр. Вы его поцарапали.

Англ.

— В меню рыба вычеркнута, а теперь она снова появилась. Что это значит? — спрашивает посетитель у официанта.
— Товарищ, который только что вышел, вернул свою порцию.

Рус.

Два посетителя в баре заказывают пиво. Один из них добавляет:
— Только, пожалуйста, в чистой кружке.
Через минуту кельнер приносит две кружки пива и спрашивает:
— Кто из вас заказывал в чистой?

Литов.

— Извините, почему ваши фирменные котлеты так сильно пахнут водкой?

Официант отступает на несколько шагов и учтиво спрашивает:
— А сейчас?

Рус.

В ресторане синьор Чизи смотрит на тарелку, которую ставит перед ним официант:
— Официант, а где пицца?
— Под лимоном, синьор.

Итал.

— У вас есть какие-нибудь холодные блюда? — спрашивает клиент официанта.
— В данный момент нет. Но если вы хотите, я немедленно поставлю что-нибудь в холодильник.

Пакист.

— Дайте мне меню, пожалуйста... Так, суп должен быть горячим, мясо — слегка поджаренным, картофель — не слишком

жирным, компот — ни кислым, ни сладким, а кофе — в меру крепким.

— Хорошо. Остался нерешенным только один вопрос: желаете их в стиле рококо или барокко? Можем принести вам что-нибудь классическое или модерн.

Греч.

— Уберите, пожалуйста, ваш палец с моего бифштекса, — обращается посетитель ресторана к официанту. — Это же отвратительно!

— Я очень извиняюсь, — вежливо отвечает официант, подавая заказанное блюдо. — Но если я не буду придерживать бифштекс пальцем, он опять упадет на пол. А я бы этого очень не хотел!

Новозел.

Кельнер в кухне.
— Две колбаски с кетчупом для господина советника.

Шеф-повар:
— Одной хватит! Он такой пьяный, что / него и так все двоится!
— Понимаю, шеф, но он заказал... четыре!

Чеш., словац.

— По-моему, дорогой, это шашлык не из барашка, а из рентгена!
— Как это? Не понял!
— А что тут понимать? Смотри — кости, кости, а мяса — ни кусочка!

Абхаз.

14 октября 1995г. №33 (86)

Познай мир!

Франция, Англия, Швеция, Финляндия, Германия, Италия, Испания, Египет, Греция, Швейцария, Голландия, Чехия, США, Таиланд, Сингапур, Прибалтика и др.

Пляжный сезон

ОАЭ, Египет, Таиланд, Тунис, Испания, Куба, США.

Шоп-туры (авиа)

ОАЭ, Турция, Греция, Иран, Пакистан, Индия, Италия, Таиланд, Индонезия, Голландия, Финляндия, Сирия, Ливан, Китай, Египет, Корея.

Лечение за рубежом и в России
Круизы по суше и морю
Турсы за автомобилями
Отдых для школьников
Визы, авиабилеты за рубежом
Сочи — круглый год

пл. Кирова, 4 гост. "Арена"
(рядом с цирком), оф. 1.

Антур ЛТД

Техно-Декор

ош 24 часов

ЖАЛЮЗИ

на заказ и готовые

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ и ВЕРТИКАЛЬНЫЕ
замер, доставка, установка

Универмаг "Детский мир" (3-й этаж).
Фирма "Техно-Декор"

51-18-44, 51-23-30, 51-19-93.

ул. Железнодорожная, 72, оф. 602-606.

ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО

24-95-19

LOTOS

НЕЗАБЫВАЕМАЯ ОСЕНЬ В ЕВРОПЕ

ПАРИЖ 6-7 дн

Саратов—Варшава—Реймс—Париж—
Евродиснейленд, от 497\$

ПАРИЖ 10 дн

Саратов—Варшава—Шампань—Реймс—
Париж—Замки на Луаре—Альпы—Женева, 962\$

БРЕТАНЬ 14 дн

Саратов—Варшава—Брюссель—Гент—
Брюгге—Нормандское побережье—Мон
Сен-Мишель—Сен-Мало—Куинпер—Южное
побережье Бретани—Шартрез—Париж, 1125\$

ИТАЛИЯ 10 дн

Саратов—Варшава—Пиза—
Езоло—Венеция—Равенна—Рим—Ватикан—
Флоренция, 925\$

ИСПАНИЯ 12 дн

Брест—Берлин—Мюнхен—Бавария—Ллорет
де Маржерона—Лион—Жюльхотузен—Брест,
880\$

УВАЖАЕМЫЕ ЛЮБИТЕЛИ

ОРГАННОЙ МУЗЫКИ!

12 ноября

концертная фирма
"СКЕРЦО"

приглашает вас
на открытие цикла

"Шедевры
органной
музыки -

от барокко

до наших дней".

Исполнитель — ведущий
русский органист,
лауреат международных
конкурсов

АЛЕКСЕЙ ШМИТОВ

8-86

ТУРИСТИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ ОБКОМА ПРОФСОЮЗА РСИМБ

По желанию клиента

по Саратовской области, странам СНГ и за рубежом.
А также отдых для школьников в период каникул
(Москва, Санкт-Петербург).

Форма оплаты — любая.

Звоните по телефонам: 50-88-86, 50-83-88 —
или по адресу: г. Саратов, ул. Бологлинская, 24/26 (1-й этаж),
проезд трол. 3 и 16, ост. "Рабочий".

ОБОГАЩЕННЫЕ ОПРАВЫ

первого класса Европы и Америки

ЛИНЗЫ ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ЗРЕНИЯ,

в том числе астигматические, бифокальные,
фотохромные, антикомпьютерные.

В наших магазинах
вы можете заказать
астигматические
фотохромные линзы

Предъявителю купона — скидка 10%.

Купон действует в магазинах "Оптика"
фирмы "Волжская зорь — Новая оптика"

по адресам:
— ул. Московская, 122/126, тел.: 98-32-38;
— пр. Кирова, 30;
— Волжский Дом быта;
— ул. Б. Горная, 289, тел.: 99-08-27.

Купон действителен на 1 заказ
в течение 1 месяца (с 14.10.95).

Ждем в наших магазинах!

Универсам "Детский мир" (3-й этаж).
Фирма "Техно-Декор"
51-18-44, 51-23-30, 51-19-93.
ул. Железнодорожная, 72, оф. 602-606

DREAM
РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ АГЕНТСТВО
ЛЮБАЯ ЩИТОВАЯ
СВЕТОВАЯ
ВИДЕО
РАДИО
ТРАНСПОРТНАЯ
ПОЧТОВАЯ
РЕКЛАМА
ПОЛИГРАФИЯ, ФИРМЕННЫЙ
СТИЛЬ, РЕКЛАМНЫЕ КАМПАНИИ
Московская, 35, офис 411.
Тел.: 26-97-57

Искусство
органичной
музыки -
от барокко
до наших дней".

Исполнитель — ведущий
российский органист,
лауреат международных
конкурсов

АЛЕКСЕЙ ШМИТОВ

В программе будут
представлены лучшие
сочинения

Луи **МАРШАНА**,
Николя **КЛЕРАМБО**,
Франсуа **КУПЕРЕНА**,
БАХА,
Шарль-Мари **ВИДОРА**.

Начало первого концерта
(продолжительностью
1 час 10 минут) — в 17 часов;
второго концерта
(продолжительностью
1 час 40 минут) — в 19 часов.
Билеты можно приобрести
с 11 октября
в кассе консерватории.
Генеральный спонсор
цикла — фирма "АЭЛИТА".

по адресам:
— ул. Московская, 122/126, тел.: 98-32-38;
— пр. Кирова, 30;
— Волжский Дом быта;
— ул. Б. Горная, 289, тел.: 99-08-27.
Купон действителен на 1 заказ
в течение 1 месяца (с 14.10.95).

Ждем в наших магазинах!

СПОРТИВНЫЙ КЛУБ

"ЗОЛОТАЯ ПЕРЧАТКА"



**объявляет ЛЬГОТНЫЙ набор
в секцию бокса
юношей от 12 до 16 лет.**

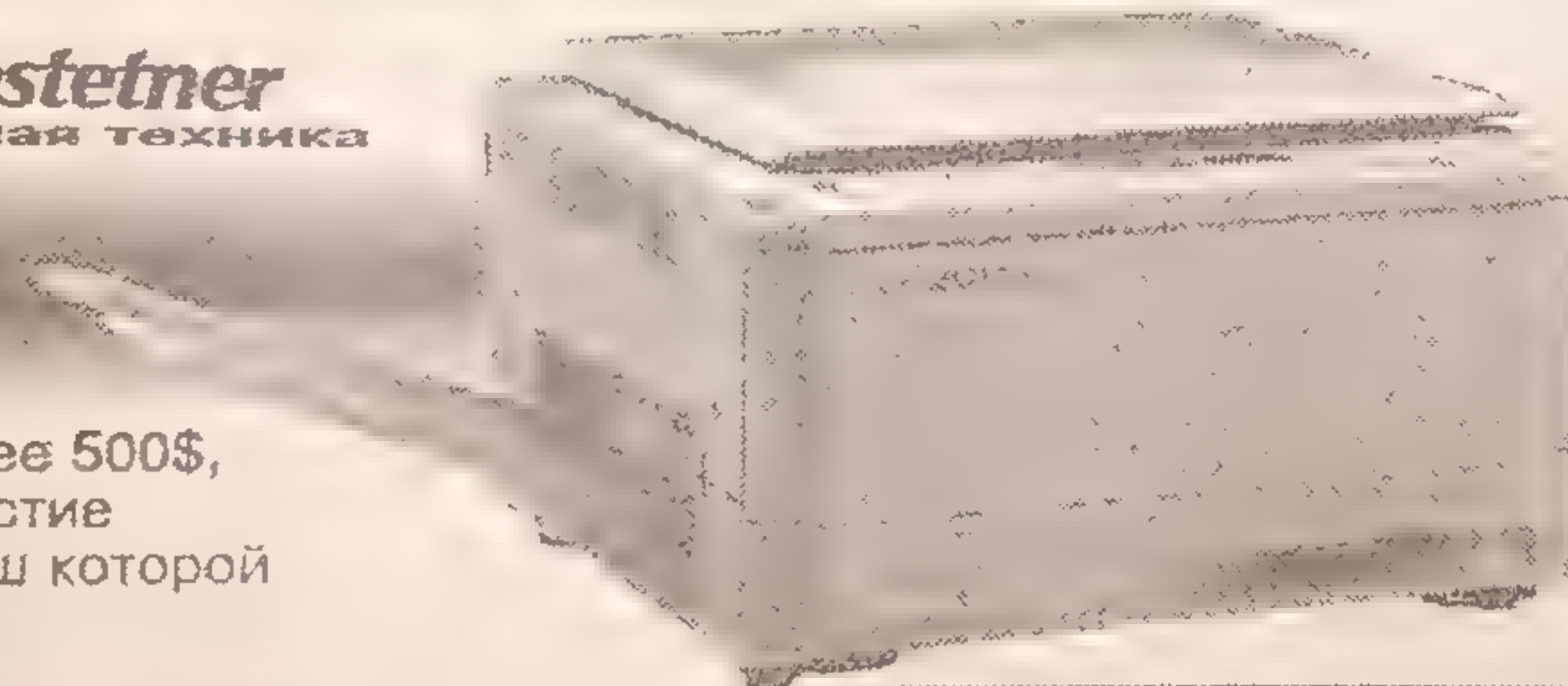
Преимущества имеют дети из многодетных, малообеспеченных семей, сироты.
Начало занятий — по мере комплектования группы.

Наш адрес: г. Саратов, ул. Гоголя, 63.

mita Gestetner
Копировальная техника

**Делает копии
с любых документов!**

Покупая у нас товар на сумму более 500\$,
вы приобретаете право на участие
в Рождественской лотерее, розыгрыш которой
состоится **27 декабря!**



РИАН

ул. Шевченко, 2
"РИАН-Сар ЛТД"

**24-49-00
26-76-13**

ТОО "УНИВИТ"

предлагает оптом
и в розницу
ТОСОЛ,
фасовка —
5 л, 30 л, 200 л.

Обращаться
по телефонам:
912-396, 912-377.

91-23-97

Газета **"НОВЫЙ СТИЛЬ"**
Отдел рекламы

24-95-8484

Адрес: г. Саратов, ул. Горького, 30 (гост. "Европа"), 2 этаж, комн. 9.. 9.

НАПОМИНАЕМ — газета распространяется в Саратове и городах области:

Балаково, Балашове, Вольске, Марксе, Петровске, Энгельсе, Ртищеве.

20 января 1996г. № 2 (98)

БУТЕР БРОДЦЫ



Бутерброды, как известно, — это намазанные маслом ломтики хлеба с положенными на них кусочками колбасы, рыбы, ветчины, сыра, мяса, овощей и других продуктов. Кроме сливочного можно употреблять закусочное масло или масляные смеси.

Бутерброды бывают открытыми, закрытыми (сэндвичи).

Готовят их незадолго до подачи, поскольку при хранении они сохнут, теряют вид и вкус. Затем укладывают на мелкие круглые блюда для жаркого или сладких блюд, на стеклянные тарелки, небольшие металлические подносы, в один ряд или в виде пирамиды.

На одном блюде можно уложить бутерброды либо одного, либо нескольких видов.

С ПЕЧЕНЬЮ

Говяжью печень слегка отбивают, нарезают небольшими кусочками и обжаривают. Репчатый лук нарезают кольцами и пассеруют. Кусок белого хлеба смазывают маслом и укладывают на него кусочки печени и лук. У яблока удаляют сердцевину, нарезают его кружочками и укладывают их сверху.

Готовый бутерброд запекают в жарочном шкафу.

30 г пшеничного хлеба, 5 г сливочного масла, 35 г говяжьей печени, 8 г репчатого лука, 5 г жира, 10 г яблока.

С МЯСОМ

Отварную говядину, вареные сосиски мелко нарезают кубиками. Лук и чеснок мелко шинкуют, смешивают, добавляют рубленую зелень и заправляют майонезом, специями и

до появления сверху румяной корочки.

1 вареное яйцо, 14 г репчатого лука, 2 г маргарина, 2 г горчицы, 8 г твердого сыра, 3 г сливочного масла, 25 г булочки, соль, перец.

"АССОРТИ"

Колбасу нарезают кубиками, натирают сыр, мелко рубят вареное яйцо. Все хорошо перемешивают с горошком, майонезом, рубленой зеленью и измельченной мякотью булочки.

Затем все это кладут на половинку булочки и запекают при 220—240° С в течение 2—3 мин. до появления сверху румяной корочки.

15 г колбасы, 10 г майонеза, 5 г твердого сыра, 5 г консервированного горошка, 1 вареное яйцо, 25 г булочки, соль, перец, зелень.

С РЫБОЙ

Сверху кладут пшеничный с овощами и крутым яйцом. Украшают зеленью.

25 г сельди, 10 г ржаного хлеба, 7 г крутого яйца, 20 г свежих или маринованных овощей, зелень, 10 г пшеничного хлеба.

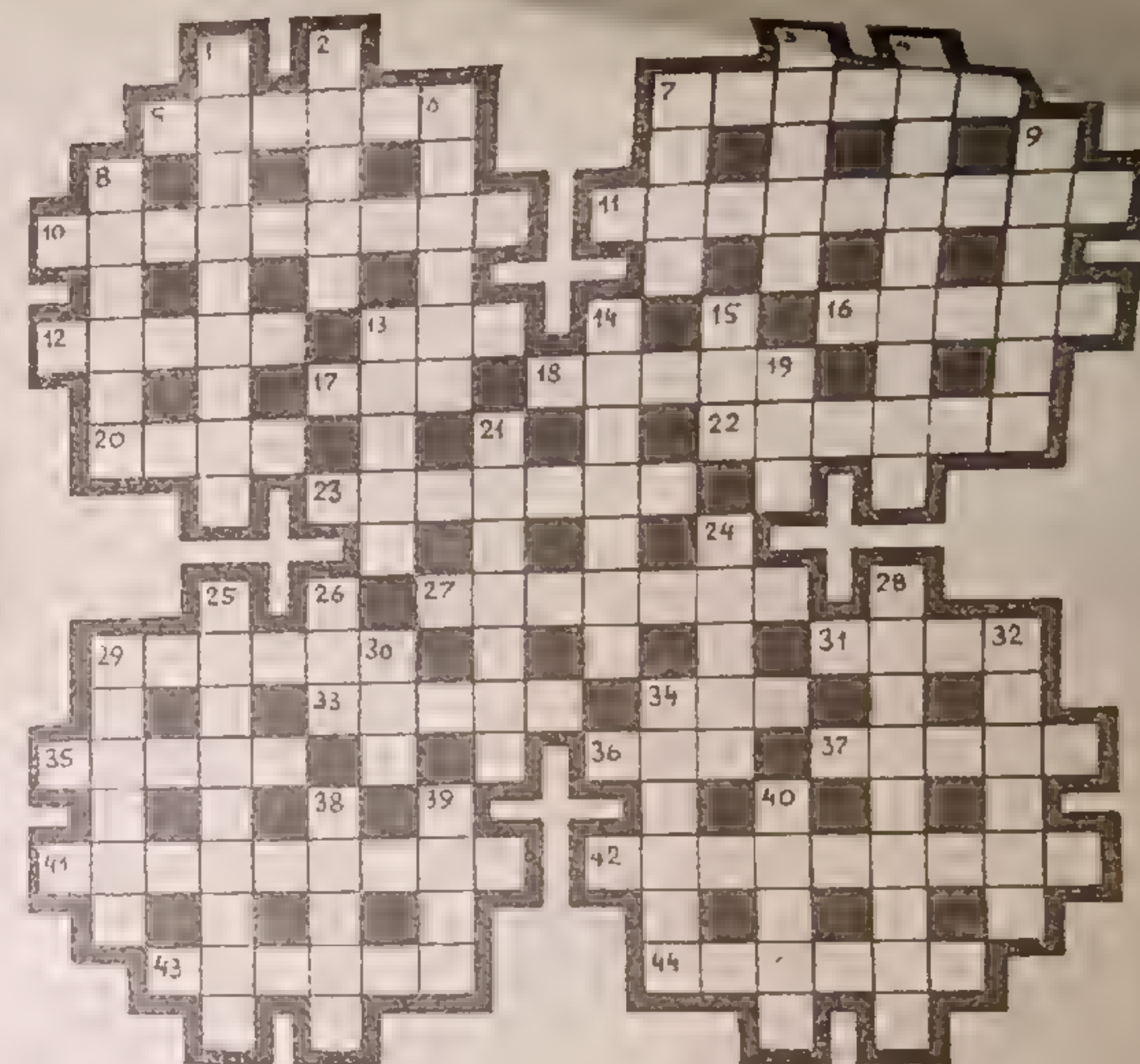
С ФАРШИРОВАННЫМ ЯЙЦОМ

Крутое яйцо разрезают пополам и вынимают желток. Сыр, чеснок и желток натирают на терке, заправляют майонезом и фаршируют яйцо.

Отрезают ломтик пшеничного хлеба, кладут на него фаршированное яйцо, посыпают натертым сыром. Украшают маринованным перцем и зеленью.

20 г крутого яйца, 10 г сыра, 1 зубчик чеснока, 5 г майонеза, 10 г пшеничного хлеба, 2 г маринованного перца, зелень.

КРИСВОРА



ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

5.Первый, по народной мудрости, друг человека. 7.Оперетта И.Кальмана. 10.Традиционный персонаж итальянской комедии дель арте. 11.Зеленый с красными пятнами минерал или душистый цветок. 12.Предприятие связи. 13.На ней держатся колеса. 16.Бальный танец. 17.Река, на которой расположен Тамбов. 18.Очень холодная погода. 20.Имя неоднократно гастролировавшей в Саратове эстрадной русской певицы, вернувшейся из эмиграции на родину в конце 80-х годов. 22.Слесарный инструмент. 23.Одна из регалий монарха, эмблема власти. 27.Школьный предмет. 29.Вращающаяся модель земного шара с его картографическим изображением. 31.Пресноводная рыба, одомашненная разновидность сазана. 33.Шахматная фигура. 34.Как в старину называли постель, ложе? 35.Химический элемент, мягкий металл. 36.Насекомое. 37.Опороченный табачный промышленностью красивый цветок. 41.Баскетбольная команда Литвы. 42.Система взглядов, идей, характеризующих класс, партию, общество. 43.Наиболее высокая гора в Судетах на границе Польши и

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1.Быстро бегущая, живущая в траве птица. 2.Гидротехническое сооружение. 3.Самоназвание грека. 4.Континент в Южном полушарии. 6.Главный женский персонаж поэмы Вольтера "Орлеанская девственница". 7.Нижний край крыши. 8. "... на дворе — так и еда на столе" — народная мудрость. 9.Марка шведских автомобилей. 13.Поделочный камень, разновидность агата. 14.Озорник, сорванец, тот, что "везде поспел". 15.Колесная повозка или сани с кладью. 19.Резающий элемент пилы. 21.Катушка для намотки ниток. 24.Цепь холмов, вереница облаков. 25.Итальянский живописец. 26.Первое блюдо. 28.Род гостиницы. 29.Мастер, изготавливающий глиняную посуду. 30.Партия в теннисе. 32.Род теплицы. 34.Продукт оттаивания жидкого. 38.Склад лесоматериалов. 39.Ли-

сливочного масла, 35 г говяжьей печени, 8 г репчатого лука, 5 г жира, 10 г яблока.

С МЯСОМ

Отварную говядину и измельченной мякотью булочки. Затем все это кладут на половинку булочки и запекают при 220—240° С в течение 2—3 мин. до появления сверху румяной корочки.

Готовую смесь кладут на половинку булочки и запекают при температуре 220—240° С в течение 2—3 мин. до появления сверху румяной корочки.

41 г отварной говядины, 14 г репчатого лука, 2 г сушеных белых грибов, 8 г майонеза, 2 г маргарина, зелень, 25 г булочки, перец.

"ПИКАНТНЫЙ"

Репчатый лук мелко шинкуют и пассеруют на маргарине. Сваренное яйцо рубят, смешивают с приготовленным луком, горчицей, тертым сыром, заправляют солью и специями.

Половинку булочки смазывают маслом, укладывают горкой фарш и посыпают тертым сыром. Затем запекают при температуре 200—240° С в течение 2—3 мин.

мякотью булочки.

Затем все это кладут на половинку булочки и запекают при 220—240° С в течение 2—3 мин. до появления сверху румяной корочки.

15 г колбасы, 10 г майонеза, 5 г твердого сыра, 5 г консервированного горошка, 1 вареное яйцо, 25 г булочки, соль, перец, зелень.

С РЫБОЙ

Рыбные консервы измельчают, добавляют рубленое вареное яйцо, натертый сыр, чеснок, мелко шинкованный репчатый лук, зелень.

Все заправляют майонезом, кладут на половинку булочки, посыпают натертым сыром и запекают при 220—240° С в течение 2—3 мин. до появления сверху румяной корочки.

25 г рыбных консервов, 1 вареное яйцо, 8 г твердого сыра, 6 г репчатого лука, 4 г майонеза, 25 г булочки, соль, перец, зелень.

С СЕЛЬДЬЮ, ЯЙЦОМ И ОВОЩАМИ

Из кусочка ржаного хлеба вырезают ромбик, а из пшеничного — кружочек. На тонкие дольки сельди кладут зеленый лук или зелень и свертывают рулетиком. Укладывают на ржаной хлеб

и вынимают желток. Сыр, чеснок и желток натирают на терке, заправляют майонезом и фаршируют яйцо.

Отрезают ломтик пшеничного хлеба, кладут на него фаршированное яйцо, посыпают натертым сыром. Украшают маринованным перцем и зеленью.

20 г крутого яйца, 10 г сыра, 1 зубчик чеснока, 5 г майонеза, 10 г пшеничного хлеба, 2 г маринованного перца, зелень.

С КУРИЦЕЙ

Жареную мякоть курицы нарезают тонкими кусочками. Смазывают маслом кусок белого хлеба, укладывают на него кусочки курятины и нарезанные тонкими дольками маринованные огурцы или яблоки. Украшают маслом и зеленью.

30 г пшеничного хлеба, 25 г сливочного масла, 10 г маринованных огурцов или яблок, 30 г жареной курицы, зелень.

С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ

Белый хлеб нарезают в виде кружка и смазывают его маслом. Сверху укладывают поджаренные яблоки, посыпают тертым сыром и украшают вареньем.

20 г пшеничного хлеба, 5 г сливочного масла, 10 г яблок, 5 г сыра, 2 г варенья из смородины.

нарха, эмблема власти. 27.Школьный предмет. 29.Вращающаяся модель земного шара с его картографическим изображением. 31.Пресноводная рыба, одомашненная разновидность сазана. 33.Шахматная фигура. 34.Как в старину называли постель, ложе? 35.Химический элемент, мягкий металл. 36.Насекомое. 37.Опороченный. 38.Портрет. 39.Портрет. 40.Портрет. 41.Баскетбольная команда Литвы. 42.Система взглядов, идей, характеризующих класс, партию, общество. 43.Наиболее высокая гора в Судетах на границе Польши и Чехии с зимним названием. 44.Эстрадный танец с высоким выкидыванием ног.

14.Озорник, сорванец. 15.Колесная повозка или сани с кладью. 19.Резающий элемент пилы. 21.Катушка для намотки ниток. 24.Цель холмов, вереница облаков. 25.Итальянский живописец. 26.Первое блюдо. 28.Род гостиницы. 29.Мастер, изготавливающий глиняную посуду. 30.Партия в теннисе. 32.Род теплицы. 34.Продукт отстаивания жидкости. 38.Склад лесоматериалов. 39.Листственное дерево. 40.Роман И.Стаднюка.

Составил
В.НОВОСТИЛЬНОВ

ОТВЕТЫ

на кроссворд, опубликованный в №1 (97)

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

2."Лес...". 3.Ступа. 5.Лукошко. 6.Лиса. 8.Снег. 10.Табу. 12.Вика. 15.Транзит. 16.Лапа. 17.Иглу. 18.Капитан. 23.Корсар. 24.Негода. 26.Год. 27.Дробина. 29.Апокриф. 32.Сопот.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1."Снегурочка". 3.Стужа. 4.Аркас. 7."Спартак". 9.Никитин. 11."_уха". 12.Вяз. 13.Хлад. 14.Пила. 19.Пурга. 20.Тында. 21.Прибой. 22.Подкос. 23."Корова...". 25.Анилин. 28.Нос. 30."Пат..." 31.Опас...

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

МАСЛО С ГОРЧИЦЕЙ

900г сливочного масла, 100г столовой готовой горчицы, черный перец.

Сливочное масло хорошо смешать с готовой столовой горчицей. Добавить черный перец и соль, по вкусу.

ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО

900г сливочного масла, 100г зелени петрушки, 3 лимона.

Размягченное сливочное масло смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки и лимонным соком. Посолить по вкусу.

РОЗОВОЕ МАСЛО

900г сливочного масла, 100г свекольного сока.

Размягченное сливочное масло смешать со свекольным соком. Посолить по вкусу.

МАСЛО ЯИЧНОЕ

100г сливочного масла, 1 сваренное яйцо, 1 чайная ложка зелени лука или укропа, соль, красный перец (порошок) или горчица.

Размягченное масло взбить вместе с измельченным желтком, добавить мелко нарубленные белок, зелень, посолить. Для получения более острого вкуса можно добавить перец, горчицу или тертый хрен.

ГРИБНОЕ МАСЛО

100г сливочного масла, 4 столовые ложки грибов, луковича, соль, перец, лимонный сок или уксус.

К взбитому размягченному маслу добавить мелко нарубленные, предварительно проварен-

ные или маринованные грибы, заправить солью и перцем.

СЕЛЕДЯЧЬЕ МАСЛО

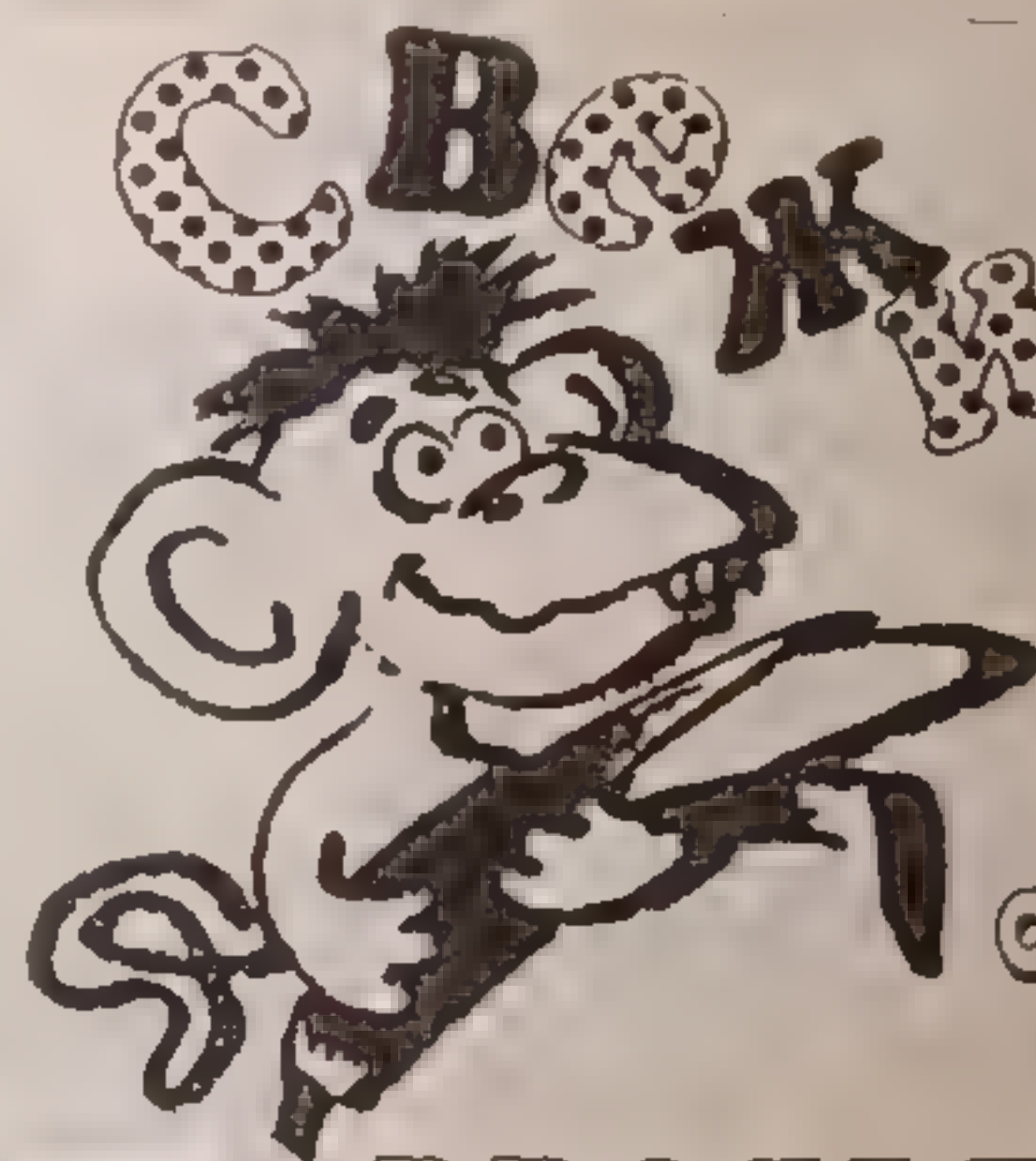
200г сливочного масла, 50г филе селедки, 0,5 лимона.

Филе сельди очень хорошо растереть в ступке, затем протереть через частое сито и смешать с размягченным сливочным маслом, добавляя лимонный сок.

ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО

200г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока.

Очищенные от чешуи зубчики чеснока растолочь в ступке, затем протереть через сито. Полученное пюре смешать с размягченным сливочным маслом. Посолить по вкусу.



СВОЙ ВЗГЛЯД НА СВЕЖИЕ ФРУКТЫ!

Саратовский филиал
"Интра-Саратов"

предлагает

бананы (Экватор) - 77.000/коробка
апельсины (Аргентина) - 4.500/кг
лимоны (Турция) - 5.800/кг
мандарины - 4.500/кг
финики (Амкар) - 3.000/кг

ПРИНИМАЕМ ЗАЯВКИ
НА КРУПНООПТОВЫЕ ПОСТАВКИ

64-98-80 12-26-59 (склад)

г. Москва
АОЗТ "ИНТРА"

20 января 1996г. № 2 (98)

Вы оказались без работы?
Не отчаивайтесь!

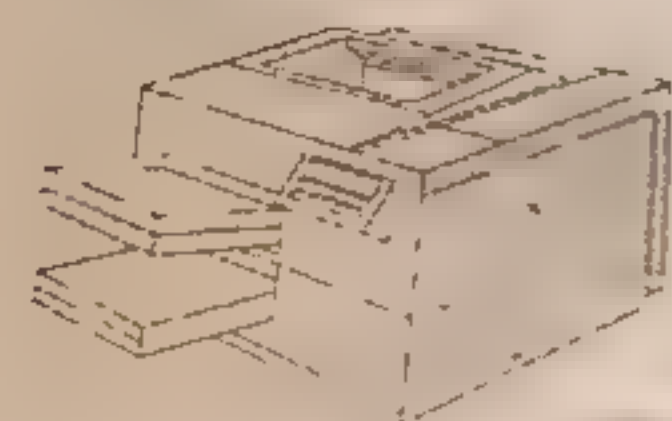
Приглашаем вас распространять (продавать) газету "Новый стиль"
Контактные телефоны: 24-19-58, 91-23-97, 91-23-95

ВСЕ ВИДЫ ПРОДУКЦИИ RANK XEROX

КОМПЬЮТЕРЫ ИЗ США
(ЛЮБЫЕ КОНФИГУРАЦИИ
— ОТ 486DX2 ДО PENTIUM'A)

ПИЩУЩЕ МАШИНКИ

ЛАЗЕРНЫЕ ПРИНТЕРЫ КОПИРОВАЛЬНЫЕ АППАРАТЫ:



- Rank Xerox 5220 - 760 у.е.
 - Rank Xerox 5309 - 1100 у.е.
 - Rank Xerox 5316 - 2850 у.е.
- и другие модели

Мы обеспечим уст. гарантийное и
постгарантийное обслуживание.
Заправим тонером или произведем замену
отработавших свой ресурс картриджей, термо-
и фотоэлементов, а также других компонентов
копировальных аппаратов.

Тел: 25-32-78,
13-36-23, 13-24-50
Факс: 25-32-78
13-20-73

ЗЕРКАЛА

ДЛЯ ДОМА И ОФИСА

Изготовим по заказу
зеркальные потолки и стены,
тонируем плитку

ЛЮБЫЕ ВИДЫ

СТЕКЛА

Остеклим окна, двери,
балконы, мебель

Тел: 17-81-17, с 9 до 18 часов

МЕБЕЛЬ

ДЛЯ ВАШЕЙ КВАРТИРЫ!

**БОЛЬШОЙ ВЫБОР,
ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ!**

- СТЕНКИ: «Покупть» — 4,0 м
- «Волга-М» — 4,1 м
- «Ватра Д2» — 4,0 м
- «Ватра Д7» — 4,0 м
- «Ватра Д8» — 4,0 м
- «Молодежная» — 2,7 м
- «Юниор» — 3,7 м
- «Ринг-2» — 3,4 м

- Спальня «Свитанок»
- Прихожая 3-х видов
- Кухни:
«Дубровчанка»
«Нюанс»
«Вить»
«Мария»
- Кухонный уголок 4-х видов
- Кухонный стол

УЛЫБКИ РАЗНЫХ ШИРОТ

**Я ЖЕ СКАЗАЛ ПРЫГНУТЬ
В ТРИ ПРИЕМА, А НЕ СРАЗУ!**

Тренер после соревнований отчитывает спортсмена:
— Сколько раз я тебе говорил, что это тройной прыжок! Эти шестнадцать метров надо было прыгнуть за три приема, а не сразу!
Нем.

На свадьбе известного спортсмена один из гостей спрашивает молодого человека:

— Это вы жених, юноша?

— Нет, что вы, я проиграл уже в четвертьфинале.
Рус.

— Цена билета — один доллар! — строго говорит кассир стадиона мужчине, который дал 50 центов и просит билет на матч.

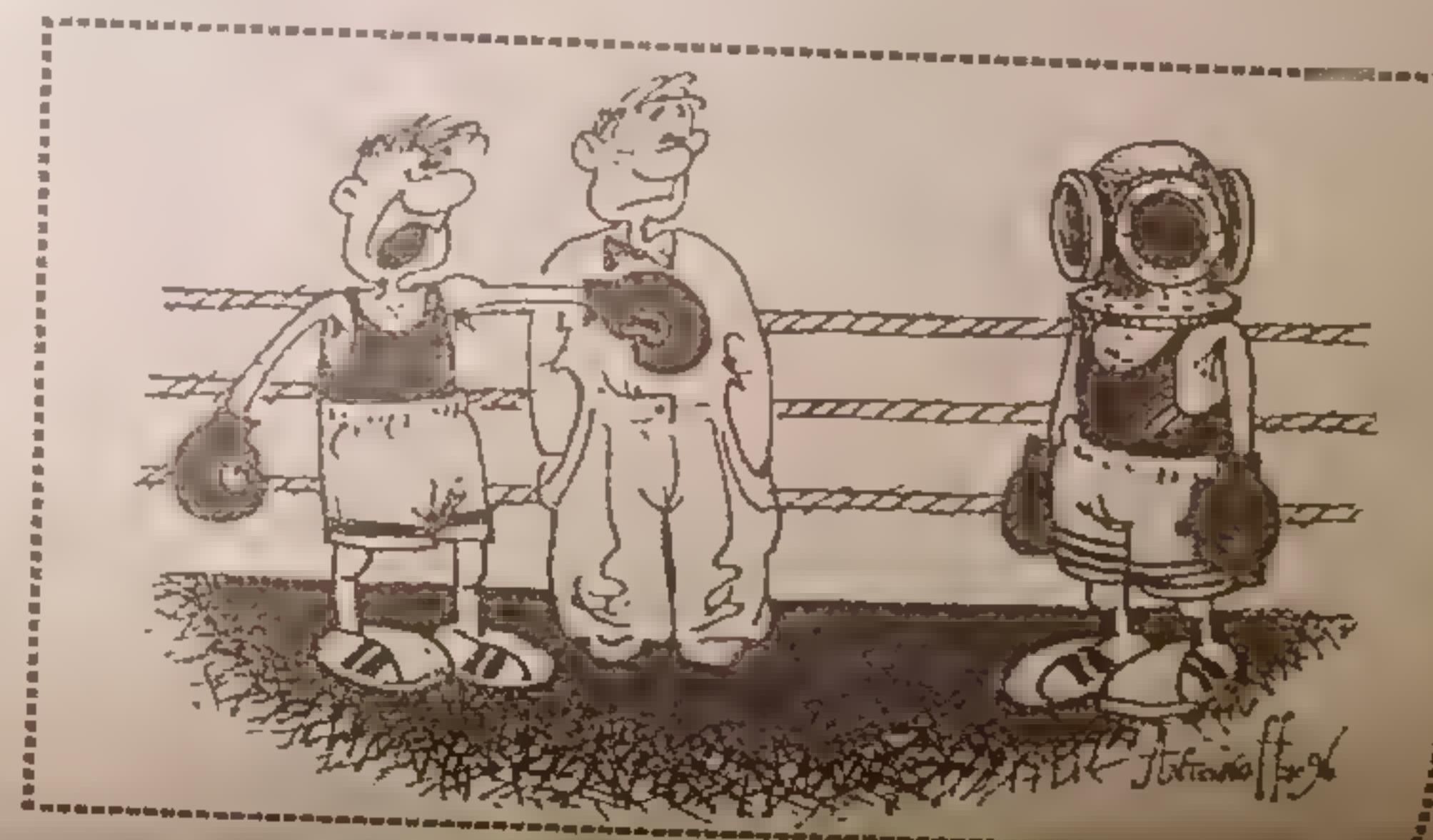
— А я буду смотреть только на испанскую команду.
Амер., исп.

Чемпион мира по боксу вместе с приятелем на своей машине едут по городу.

Вдруг он столкнулся с другой машиной, из которой выскочил водитель и набросился на него с кулаками.

— Дюко, почему ты не ответил? — спросил его позже приятель.

Знаешь, такой же случай произошел однажды с Карузо, но тот не стал петь шоферу ни одной своей арии.
Амер.



Юный Жорж сдает экзамен на право вождения картом.
— Значит, так, — говорит инструктор, — ты сделаешь три круга по площади и в соответствующий момент, без предупреждения, я соскочу с тротуара перед тобой, чтобы убедиться, как ты реагируешь на внезапность.
Жорж — весь внимание — делает три круга по площади.

ВИЗИТНЫЕ КАРТОЧКИ

ПЕЧАТИ И ШТАМПЫ

(разрешения УВД и администрации
не требуются)

*Художественно-оформительские
работы*

"МОНАЛИЗА"

ул. Пугачевская 161, офис 403

не требуются)
Администрации
Художественно-оформительские работы

"МОЧА-ЛИЗА"

ул. Пугачевская, 161 офис 403
Тел.: 64-93-23

ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО
LOTOS
Лицензия № 006923, выданная КДММТ

ОТДЫХ: Канарские острова,
Египет, Кипр, Греция,
ОАЭ, Таиланд,
Сингапур — Малайзия

**ЭКСКУРСИОННЫЕ
ТУРЫ:** Испания, Италия,
Франция, Израиль,
Германия, Швейцария,
Австрия

Шоп-туры, элитарный и индивидуальный отдых
Гибкая система скидок
для детей и групп
свыше 5 человек

«Молодежная» — 2,7 м
«Юниор» — 3,7 м
«Ринг-2» — 3,4 м
• Спальня «Свитанок»
• Прихожая 3-х видов
• Кухни:
«Дубровчанка»
«Нюанс»
«Вить»
«Мария»

• Кухонный уголок 4-х видов
• Кухонный стол
• Кухонный пенал
• Кухонные табуреты
• Стол 1-тумбовый
• Тумба под телевизор
• Детская кровать
1- и 2-ярусная
• Шкаф 2-створчатый
• Диванчик подростковый
• Кушетка
• Напольные книжные полки

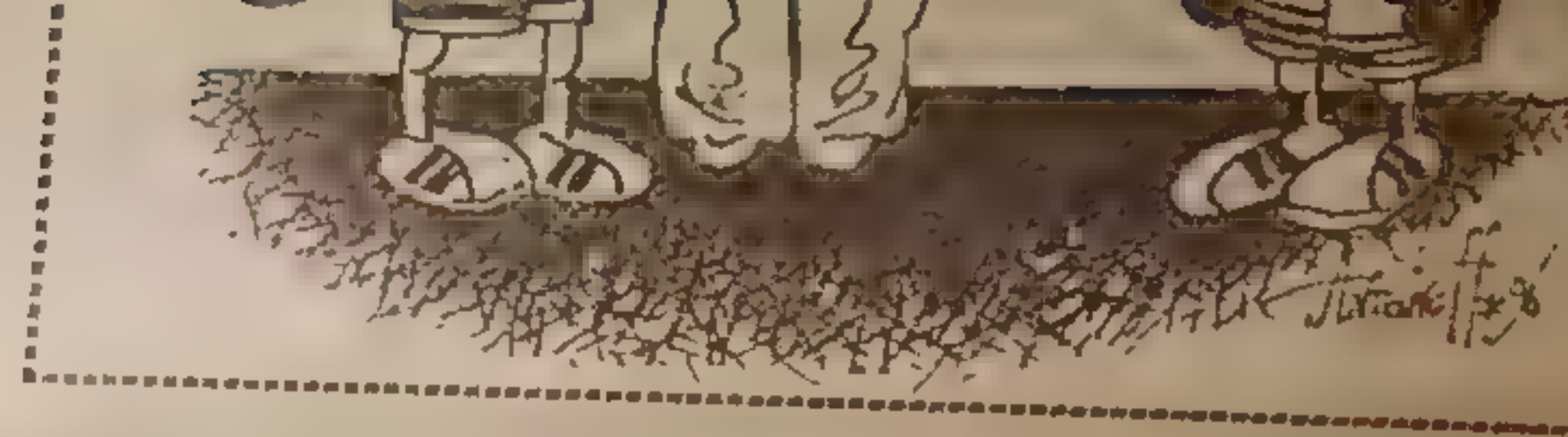
В продаже
доска необрезная — 50, 25 мм

адрес: г. Саратов,
ул. Рабочая, 103
Тел.: 25-74-60, 25-74-63,
справ.: 003
с 9 до 18 часов,
без перерыва на обед
Выходной — воскресенье

ПРОДАЕМ

• автомашину ГАЗ-66,
самосвал — 12 млн руб.,
• трактор Т-150 — 25 млн руб.

Тел.: 99-81-29



Юный Жорж сдает экзамен на право вождения картом.
— Значит, так, — говорит инструктор, — ты сделаешь три
крута по площади и в соответствующий момент, без
предупреждения, я соскочу с тротуара перед тобой, чтобы
убедиться, как ты реагируешь на внезапность...

Жорж — весь внимание — делает три круга по площади и, к
своему удивлению, нигде не видит инструктора. Ищет его
минут двадцать, не находит и идет в контору.

— Нигде не могу найти своего инструктора, где он? —
спрашивает Жорж.

Случилось недоразумение, — отвечает администратор, —
ваш инструктор в госпитале. Он прыгнул не под тот карт!

Польск.

Владелец скаковой лошади был недоволен результатом
последнего заезда.

Он сердито спросил жокея:

— Вы что, не могли бежать быстрее?

— Я бы мог, хозяин, но ведь правилами не разрешается
слезать с лошади.

Австрал.

Футбольный матч еще не начался, а болельщики киевского
«Динамо» уже бьют судью.

— В чем дело? — спрашивает один зритель у другого.

— Их поезд из Москвы отправляется рано, и они боятся, что
не успеют дожидаться окончания игры.

Укр.

Рядом со стадионом продается квартира. По объявлению
приходит мужчина и звонит в дверь.

Открывает дряхлая бабуля.

— Бабушка! Это вы квартиру продаете?

— Да-да, да-да-да! Да-да-да-да! Да-да! — в ритме обычного
скандирования отвечает бабуля.

Аргент.

— Никакого пессимизма! Не падайте духом, ребята! —
поддерживает тренер свою проигравшую команду после матча.
— Ваша роль тоже значима. Не будь вас, наши соперники ни у
кого бы не выиграли.

Франц.

Начните новый год с отдыха!

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Франция (Париж) — от \$760 | Германия (от 5 дн.) — от \$560 |
| Италия (3 маршр.) — от \$790 | Канарские о-ва — от \$680 |
| Италия — карнавал — от \$810 | Тунис, Египет — от \$350 |
| Таиланд (11 дн.) — от \$890 | США, Австралия, Израиль |

FLAMINGO
TRAVEL

98-31-48 ул. Мичурина, 108 (угол ул. Радищева)

91-23-97

Газета "НОВЫЙ СТИЛЬ"

Отдел рекламы

24-95-84

Адрес: г. Саратов, ул. Горького, 30 (гост. "Европа"), 2 этаж, комн. 9.
НАПОМИНАЕМ — газета распространяется в Саратове и городах области:

Балаково, Балашове, Вольске, Марксе, Петровске, Энгельсе, Ртищеве

ЖЕ У ВАЛЕНТИНЫ

чувствует два
отраженных
а обжаривания
в большом ко-
тве жира (во-
ре) и на сковоро-
да смазанной мас-
лом (переворот).
Рительно рыбу
посыпать при-
ми и мукой или
ла опустить во
тые яйца и обжа-
в в муке или суха-

Можно перед обжа-
иванием опустить
рыбу в жидкое тесто
(кляр), которое гото-
вят из муки, молока,
соли. Чтобы рыба по-
лучилась сочной и ру-
мяной, куски за 30-40
минут до обжаривания
следует замочить в
молоке.



ЖАРЕНАЯ РЫБА

Рыба во время приготовления не развалится, если ее посо-
лить за 10-15 минут до обжаривания.

В целом виде обжаривают мелкую рыбу, более крупную
разделяют на порционные куски.

Мука быстро впитывает влагу, поэтому обваливать рыбу
нужно перед тем, как класть ее на сковороду.

Если вместо муки использовать крахмал, на готовом изде-
лии образуется более аппетитная и хрустящая корочка.

Рыба будет сочной и вкусной, если ее жарить на хорошо
разогретой сковороде.

После обжаривания рыбы с двух сторон до золотистого
цвета нагрев следует уменьшить и довести ее до готовности
на медленном огне. В конце обжаривания можно добавить
немного масла, тогда вкус жареной рыбы улучшится.

ЛЕЩ
ЗАПЕЧЕННЫЙ

некую кашу (на один стакан кру-
пы — 2 стакана холодной воды).

Приготовить сметанный соус.
Взять 1 ст. л. муки, 1 стакан сме-

ВЕЛИКОЛЕПНАЯ
СЕМЕРКА И КРОССВОРД

Сегодня публикуем ответы на задания 4-го тура нашего конкур-
са, посвященного Человеку и прошедшего под девизом "Ничто
человеческое нам не чуждо!"

1. ВЕРИШЬ — НЕ ВЕРИШЬ

а. Нет. Моцарт был по темпера-
менту не холерик, а слинвиник.

б. Нет, Василий I, правивший в
России с 1389 по 1425 г.г. был не
царем, а великим князем.

в. Да, по последним данным, же-
леза в человеке всего около 6 г.

2. ОТВЕТ — В ВОПРОСЕ

а. Тирана ("... это дезертир, а
на его семью шли гонимия").

б. Нос ("... можно сказать,
что...").

в. Ольга ("чью роль Гастроли-
ровавшая в Саратове...").

г. Ольга ("... сыграла роль Га-
лантной милой девушки").

3. РЕАЛИИ

а. Поэт, упоминаемый Алисой
Коонен, — Юргис Балтрушайтис.

б. В отрывке из романа И.Ильфа
и Е.Петрова были пропущены на-
звание города — "N" — и фамилия
персонажа — "... Ипполит Матвее-
вич Воробьянинов".

5. ЗУДИТ-ЛОТО

"Лишние" имена — Клио и Нере-
ида, ибо оставшиеся три — это на-
звания спутников Юпитера, в то
время как Нереида — спутник Не-
птуна, а спутника с именем Клио у
планет нет.

7. МАСКАРАД

Отрывок, приведенный в задании
я слегка измененном виде, взят из
характеристики Хлестакова, сде-
ланной Н.В.Гоголем в его "Замеча-
ния для господ актеров" в тексте
пьесы.

ОТВЕТЫ НА КОНКУРСНЫЙ КРОССВОРД

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

7.Колумбо, 8."Маскарад", 9.Флегматик, 10."Ягуар", 12.Раунд, 13.Та-
раф, 15."... хорсарт", 17.Ментор, 18.Регбист, 21.Трагик, 22.Платон, 23.Пе-
сок, 25.Кочерыжка, 27.Страшила, 28.Практика.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1.Калиф (Халиф), 2.Лексик, 3.Поступок, 4.Аффект, 5.Гартиф, 6.Рас-
судок, 11.Воскресный, 12.Ренессанс, 14.Райбург, 16.Рюрик, 17.Метер-
линк, 18.Синтез, 19.Синтез, 20.Синтез, 21.Синтез, 22.Синтез, 23.Синтез, 24.Синтез, 25.Синтез, 26.Синтез, 27.Синтез, 28.Синтез.

С МИРУ ПО НИТКЕ...

«ПЛЮС БОРИС,
МИНУС БИЛЛ»

В Италии опубликованы резуль-
таты национального опроса обще-
ственного мнения на тему попу-
лярности у жителей страны раз-
личных политических деятелей
мира. Оценки политикам выстав-
лялись по десятибалльной систе-
ме. Абсолютным лидером опро-
са признан российский Президент
Борис Ельцин (8 баллов), послед-
нее место в опросе занял Билл
Клинтон (5 баллов). Чем покори-
л итальянцев "царь Борис"? Во-пер-
вых, своими размерами (58-й в
смокинге), во-вторых, своей про-
стотой, живостью и умением об-
щаться с народом.

РЕБЯТА, УЧИТЕСЬ
12 МЕСЯЦЕВ
В ГОДУ

В США готовится к принятию
закона об отмене летних школь-
ных каникул. Летний отдых школь-
ников, по мнению специалистов,
дорого обходится американской
казне. Во-первых, дорогостоя-
щее оборудование учебных заве-
дений бесцельно простаивает не-
сколько месяцев, во-вторых, бес-
призорные подростки заполняют
улицы городов, увеличивая про-
цент преступлений и доставляя
много неприятностей полиции. К
тому же, отмечают учителя,
большие перерывы в занятиях
крайне отрицательно сказывают-
ся на общем уровне подготовки,
усложняют сдачу экзаменов.

Единственной утешительной но-
востью для американских школь-
ников является обещание прави-
тельства укоротить учебную не-
делю и увеличить число каникул.

После обжаривания рыбы с двух сторон до золотистого цвета нагрев следует уменьшить и довести ее до готовности на медленном огне. В конце обжаривания можно добавить сливочное масло, тогда вкус жареной рыбы улучшится.

ЛЕЩ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Среднего или крупного леща очистить, выпотрошить, промыть, посолить. Уложить на противень, смазанный растительным маслом и поставить в разогретую духовку при температуре 220°. Запекать до готовности, время от времени поливая растительным маслом. За 5-10 минут до готовности, рыбу можно полить сметаной или майонезом.

РЫБА С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Среднего леща, карпа, судака и т.п. очистить, выпотрошить, промыть и нарезать поперек тонкими ломтиками. Посолить и поставить в прохладное место. Гречневую крупу перебрать, подсушить на медленном огне и сварить из нее рассыпчатую греч-

невую кашу (на один стакан крупы — 2 стакана холодной воды).

Приготовить сметанный соус. Взять 1 ст.л. муки, 1 стакан сметаны, и 2 стакана мясного бульона (или воды), заправить его 1 ст.л. сливочного масла.

На разогретой сковороде с растительным маслом обжарить до золотистого цвета куски рыбы.

Посуду смазать маслом, уложить гречневую кашу, на нее — ломтики жареной рыбы и все заправить сметанным соусом, чтобы он покрывал рыбу. Посыпать сверху молотыми сухарями или тертым сыром и запечь в горячей духовке (15-20 минут).

При подаче на стол полить сливочным маслом.

Рубрику ведет
Валентина КУЗНЕЦОВА

Алестакова, сделанной Н.В. Гоголем в его "Замечаниях для господ актеров" в тексте пьесы.

ОТВЕТЫ НА КОНКУРСНЫЙ КРОССВОРД

ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

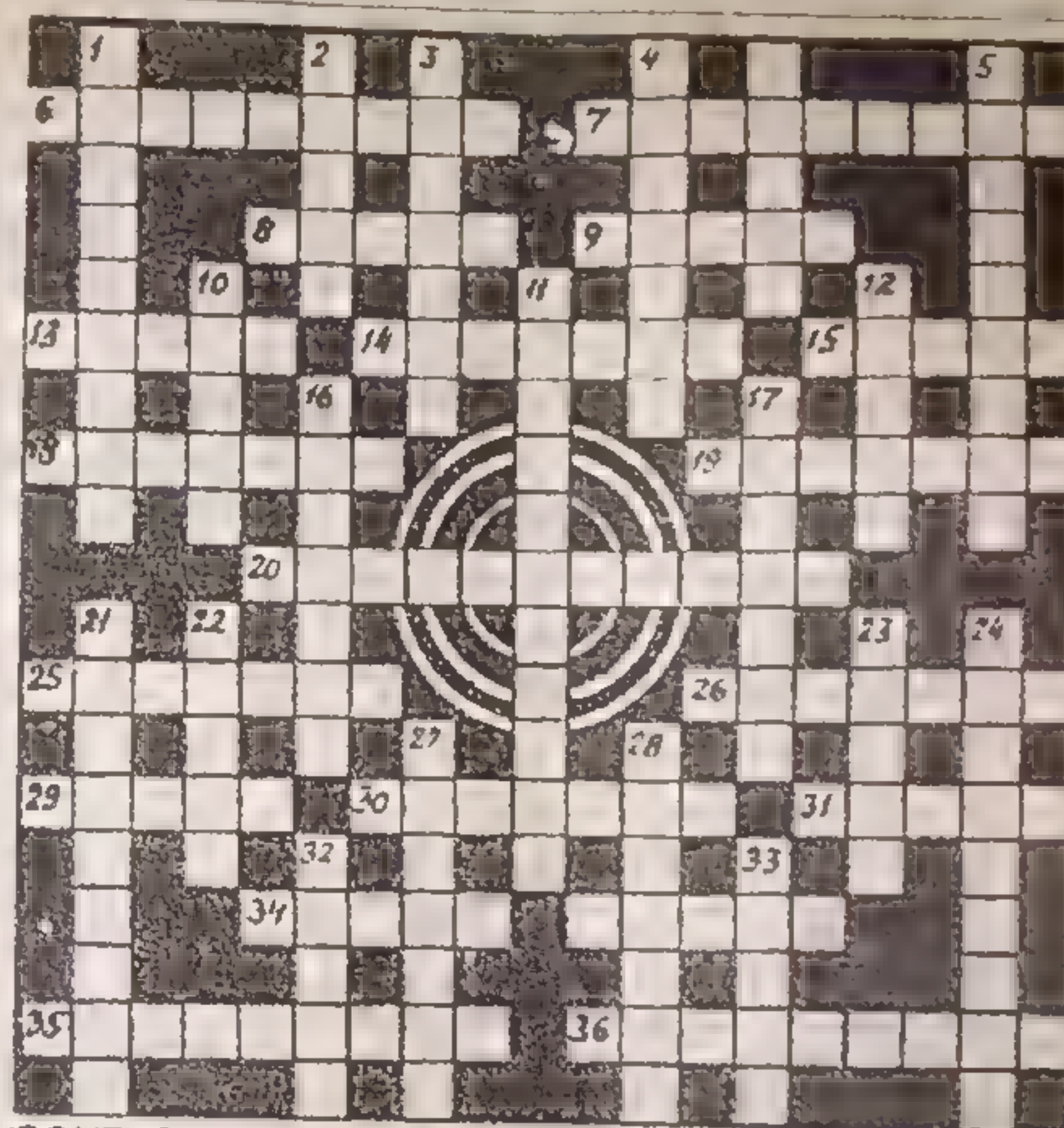
7. Коминьфо. 8. "Маскарад". 9. Флегматик. 10. "Я уар". 12. Раунд. 13. Тагаф. 15. "Корсар". 17. Ментор. 18. Рейбист. 21. Трагик. 22. Платок. 23. Песок. 25. Кочерыжка. 27. Страшила. 28. Практика.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Калиф (Халиф). 2. Лекок. 3. Поступок. 4. Аффект. 5. Тартюф. 6. Рассудок. 11. Расстегай. 12. Ренессанс. 14. Рамбурс. 16. Рюрик. 17. Алетоп. 19. Трапизата. 20. Политика. 23. Печаль. 24. Кожура. 25. "...кошке". 26. Аскет.

С уважением и пожеланиями успехов автор и ведущий конкурса
В. НОВОСТИЛЬНОВ

КРОССВОРД



ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

6. Выставка для демонстрации новых моделей автомобилей. 7. Титул патриархов армянской и грузинской православной церкви. 8. Руководство для плавания в определенном бассейне с описанием его навигационных особенностей. 9. Соленая и провяленная хребтовая часть рыбы. 13. Персонаж из оперы П. Чайковского "Евгений Онегин". 14. Печатающее устройство ЭВМ. 15. Тихоокеанская промысловая рыба. 18. Звуко-сниматель. 19. Объемистая книга большого формата. 20. Временная приостановка деятельности, процесса. 25. Русский поэт, автор книги "Неопалимая купина". 26. Ярко-зеленый, с оттенками, минерал, поделочный камень. 29. Светильник рассеянного света, освещающий сцену спереди и сверху. 30. Город на Украине с которым была связана юность Н. Гоголя. 31. Спортивный снаряд. 34. Хлебобулочное изделие. 35. Традиционный персонаж итальянской комедии масок. 36. Охотничье ружье.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Родовая земледельческая знать в Древней Греции. 2. Загороженное место для скота. 3. Маленькая птичка с красивым ярким оперением. 4. Ограждение по краю крыши, балкона, террасы, моста. 5. Небольшая офсетная печатная машина. 10. Животное семейства жирафовых. 11. Механическое аналоговое вычислительное устройство. 12. Комнатная печь с широкой открытой топкой. 16. Как в старину называли медовый пряник. 17. Нарциссальная стоимость, обозначенная на ценных бумагах. 21. Сооружение для забора воды с целью ее использования. 22. Очень яркий метеор. 23. Дворянский титул. 24. Волновая струя, остающаяся позади идущего судна. 27. Сооружение в виде столба. 28. Государство в Европе. 32. Народный бразильский танец. 33. Часть рычага.

стали греческим не прислали ответы на 4-й тур и потому несколько отстали. Но и у них имеются пре-восточные шансы догнать и перегнать лидеров в последних турах!

много несприятельности полиции. К тому же, отмечают учителя, большие перерывы в занятиях крайне отрицательно сказываются на общем уровне подготовки, усложняют сдачу экзаменов.

Единственной утешительной новостью для американских школьников является обещание правительства укоротить учебную неделю и увеличить число коротких сезонных каникул.

НЕСОСТОЯВШЕЕСЯ САМОУБИЙСТВО

- ТОЛПА РАЗОЧАРОВАНА

В итальянском курортном городе Римини югославский студент, приехавший на каникулы, взобрался на знаменитый памятник архитектуры, арку императора Августа, и объявил о своем решении свести счеты с жизнью, бросившись с древнего сооружения (27 год до н.э.) вниз.

Прибывшая на место полиция после 3-часовых переговоров убедила студента изменить решение. Как только молодой человек при помощи пожарников начал медленный спуск на землю, собравшаяся перед аркой огромная толпа любопытных, жаждущих спектакля, разразилась презрительным свистом и криком возмущения; обвиняя несостоявшегося самоубийцу в трусости.

Их нравы...

БИБЛИЯ - МИРОВОЙ БЕСТСЕЛЛЕР

Во многих крупных европейских изданиях опубликован список самых раскупаемых в мире книг за всю историю существования письменности. Абсолютное первое место, по мнению статистиков, занимает Библия, за ней следует собрание сочинений китайского политического лидера Мао Дзе Дуна.

Газеты читала
Марина ДЕЛЬ МОНАКО



МАГАЗИН "ЧАЙ"

ПРЕДЛАГАЕТ ОПТОМ И В РОЗНИЦУ.
С ГИБКОЙ СИСТЕМОЙ СКИДОК

более 300 видов высококачественного чая

Цены — низкие

| | граммов в пачке | пачек в коробке | рублей за пачку | рублей за коробку |
|------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Корона Российской Империи | 100 | 200 | 2330 | 466000 |
| Бухта Копомбо | 250 | 40 | 5460 | 218400 |
| Чай "Майский" — "Русское чаепитие" | 250 | 48 | 4990 | 239520 |
| Индийский слон (Уфа) | 100 | 180 | 2100 | 378000 |
| Малераджа | 100 | 240 | 1784 | 428160 |
| Одиссей | 100 | 200 | 1650 | 330000 |
| Дипмах (синий ст.) | 250 | 96 | 3580 | 343680 |
| Дипмах (синий ст.) | 100 | 96 | 1780 | 170880 |
| Дипмах (желтый ст.) | 100 | 96 | 2100 | 201600 |
| Чай "850 лет Москве" | 100 | 200 | 1820 | 364000 |
| Кофе "Алкаф" | 200 | 48 | 12600 | 604800 |
| Золотая лань (ж/б) | 200 | 20 | 7350 | 147000 |
| Дипмах (кр. лист) | 250 | 48 | 5100 | 244800 |
| Чай № 36 (Уфа) | 100 | 108 | 1730 | 186840 |

Приглашаем фирмы города и области к сотрудничеству.

г. Саратов, пр. Кирова, 13.
Телефоны: 24-48-24; склад: 24-13-41.

подписку на еженедельный
ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ,
содержащий аналитические материалы пресс-службы
Комиссии по экономической реформе Правительства
РФ, биржевые сводки, пресс-дайджесты важнейших
экономических событий на темы:

- экономическая реформа
- приватизация
- рынки капиталов
- инвестиции в российские предприятия
- оздоровление экономики через банкротства
- предпринимательство
- зарубежные СМИ о ходе экономических реформ в России.

Стоимость подписки на один месяц
-- от 400 000 до 2 000 000 рублей,
в зависимости от объема.

Справки по адресу: г.Саратов,
ул.М.Горького,30 ,оф.7.
Тел.: 24-70-85, 24-19-58.



Широкий
ассортимент

**МЯТКАЯ
МЕБЕЛЬ**

Здание завода "Электротерм", вход с ул. Шелковичной,
99, на 5 этаже

507450 507539 507638 258179

ОБОИ

РОССИЯ - ГЕРМАНИЯ

цена 7500 - 13000 рублей
Оптовые скидки.

- низкая цена
- высокое качество
- глубокое тиснение
- отличная 2-слойная бумага
- герметичная полистиленовая упаковка
- огромный выбор

Принимаем обои на реализацию.
Купим клей КМЦ.

г. Саратов, ул. Б. Горная, 186 (угол ул. Горького),
с 9 до 17, перерыв с 13 до 14 часов.
Тел.: 247-422, 241-256.

91-23-97

Газета "НОВЫЙ СТИЛЬ"
Отдел рекламы

24-95-84

Адрес: г. Саратов, ул. Горького, 30 (гост. "Европа"), 2 этаж, комн. 9.
НАПОМИНАЕМ — газета распространяется в Саратове и городах области:
Балакове, Балашове, Вольске, Марксе, Петровске, Энгельсе, Ртищеве.

ТВОЕ ЗДОРОВЬЕ

ЖИВИТЕ ДОЛГО!

№27 (163) январь 2001 г.

ПРОШУ
ПОМОЩИ

БОЮСЬ ОБЩЕНИЯ

Я прочитал статью: «Почему люди заикаются?». Может, вы или читатели вашей газеты посоветуете, что надо сделать, чтобы избавиться от заикания? Мне 20 лет, я не могу устроиться на хорошую работу, продолжать учиться. Боюсь общения с людьми, с парнями. Когда училась в школе, смеялись, издевались. Я замкнулась в себе, у меня нет друзей. Я боюсь разговаривать, ни могу слышать свое рыкание.

Н.П.,
Нижегородская обл.

БОЛЕЕТ МАЛЕНЬКИЙ...

Мой сын болен. Врачи поставили диагноз «психомоторная расторможенность» (другое название - торможение психоречевого развития). Лечение у психиатра наркотиками результатов не дало. Ему 5 лет, словарный запас очень маленький. Может быть, есть лекарство или клиника, в которых лечат и занимаются с такими детьми? Знающих людей или специалистов, работающих с такими детьми, прошу откликнуться.
658468, Алтайский край, Змеиногорский р-н, п. Варшава,
ЧЕРНИКОВОЙ Татьяне Владимировне.

БЛАГОДАРНОСТЬ

ВЕРЮ В ЕЕ ДАР

Дорогая редакция!
Вот уже второй год я выписываю все ваши три газеты. К своим 63 годам жизни я имею целый букет болезней: гастрит, удален желчный пузырь, болит поджелудочная железа, гипертония. И вот последний анализ желудка ФГС показал, что дела мои плохи, хотя лечащий врач сказал: «Всего хорошего нет, что ж

Вы спрашиваете, как отвыкнуть от курения? Зажигайте сигарету с обоих концов одновременно.



СМЕХОТЕРАПИЯ

Директор озадачивает своих подчиненных:

Через месяц наступит 50-летний юбилей нашей фирмы. Вы должны отметить, что это событие надо отметить соответствующим образом. Яду в штих предположил: Но прошу выполнить три условия: юбилей не должен стоить ни рубля, о нем должен говорить весь город и для всех вас юбилей должен доставить невероятную, безграничную радость.

Задумчивая тишина. Через несколько секунд раздается голос:
- У меня оригинальная идея! Вы

спрыгните с телебашни. Это не будет стоить ни рубля. Весь город будет говорить об этом. А юбилей будет просто безграничным...

У юнши великий фурунку на шее. Он пришел к врачу. Он осматривает пациента и приговаривает:

- Ну и шея! Ну и шея!
- Так я каждый день качаюсь! - с гордостью говорит юноша.
- Качайтесь вы хоть три раза в день, но шею хоть раз в месяц мойте!

ЦЕРКОВНЫЙ ГОД

- 10 января - день памяти мучеников 20000 Никомидийских и проч.
- 11 января - день памяти мучеников 14000 младенцев
- 12 января - день памяти свт. Макария, митр. Московского
- 13 января - отдание праздника Рождества Христова
- 14 января - обрезание Господне. День памяти свт. Василия Великого.
- 15 января - преставление и второе обретение мощей прп. Серафима Саровского.
- 16 января - день памяти прор. Малахии, мч. Гордия.



ВЕРЮ В ЕЕ ДАР

Дорогая редакция!
Вот уже второй год я выписываю все ваши три газеты. К своим 63 годам жизни я имею целый букет болезней: гастрит, удален желчный пузырь, болит поджелудочная железа, гипертония. И вот последний анализ желудка ФГС показал, что дела мои плохи, хотя лечащий врач сказал: «Да ничего страшного нет, что ж вы хотите - возраст. Попейте таблетки, минеральную водичку - станет легче».

Читая очередной номер газеты «Твое здоровье», я нашла контактный телефон А.С. Походяевой и договорилась с ней о встрече. Поверьте, такого внимания и сочувствия я никогда прежде не видела.

Я согласилась на чистку печени. Прошла подготовительный 2-недельный курс лечения. Пила энтеросгель, маринид, микроцел для очищения тонкой кишки и делала клизмы для очищения толстой кишки, а потом прошла и саму чистку.

Я ни разу не почувствовала никакой боли, никакого дискомфорта. Через день я встала утром другим человеком, у меня был хороший сон, ничего не болело и мне было так легко и радостно.

А Алевтине Степановне я приношу большую благодарность за то, что Господь дал ей дар исцеления больных и немощных, дар милосердия и огромной любви к людям.

М.КОРБОВА,
Н.Новгород.

КНИГА РЕКОРДОВ ГИННЕССА В МЕДИЦИНЕ

Самой тонкой талией в XX веке была французская актриса Жюльетта Кальмон (1891-1939) и некая Грэм (1905-1982, из Питерборо). У Кальмон была и обьем: 33 см. Самый рекорд числа новорожденных при одних родах зафиксирован 12 января 8

девочек) зафиксирован в Бразилии в 1946 г.

Самой продолжительной хирургической операцией была операция, сделанная Гаррием Лейландом. Она длилась 96 часов. С 4 по 8 февраля 1951 года.



НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ПО ФИЗИЧЕСКИМ ФАКТОРАМ ДНИ ЯНВАРЯ

8, понедельник - с 22 до 24
14, воскресенье - с 10 до 12
19, пятница - с 21 до 23
22, понедельник - с 22 до 24
27, суббота - с 9 до 11
29, понедельник - с 9 до 11

15 января - преставление и второе обретение мощей прп. Серафима Саровского.
16 января - день памяти прор. Малахии, мч. Гордия.

ПОПРОБУЙ!

УТРЕННЯЯ СЫВОРОТКА

У вас увеличились суставы пальцев, появились боли? У меня к сорока годам начались те же проблемы, которые заставляют страдать многих. Но это не значит, что ситуация безвыходная. Конечно, кто-то лечится у артролога, а я обхожусь своим средством, весьма эффективным и полезным. Во всяком случае для меня.

Думаю, многие читали, что при болях в суставах в первую очередь надо привести в порядок кишечник. Во-первых, надо делать хотя бы раз в десять дней очистительную клизму. Во-вторых, утром за полчаса до еды выпивать стакан, а лучше полтора холодной воды. Но лучше пить не воду, а сыворотку. Здесь речь идет не только о том, чтобы промывать кишечник, а чтобы восстанавливать его микрофлору. Йогурт, бифидок я сразу отвергла - лекарство готовлю сама это уже с гарантией. Нужно поставить кефир в горячую воду, и через какое-то время он разделится на творог и сыворотку. Именно сыворотка и является тем средством, которое нормализует работу кишечника. А значит, и с суставами проблем меньше становится.

Татьяна Николаевна,
г. Смоленск.

ДВА РЕЦЕПТА ИЗ ДЕТСТВА

Предлагаю два рецепта, которыми пользовались люди той деревни, где прошло мое детство.

Киста яичников, воспаление придатков, эрозия. 1/2 ч. ложки живицы растираем в порошок, съедаем и запиваем свежим соком тертого картофеля - 1/3 стакана, вместе с крахмалом, который процедится. Сок очень невкусный, тяжело пьется. Я добавляла в него 1 ст. ложку отвара укропного семени. Пить 1 раз в день через 20 минут после еды. Неделю пить - неделю отдыхать, и так полтора месяца. У меня была эрозия шейки матки и воспаление придатков. С тех пор прошло 10 лет, и ни одно обследование не обнаружило у меня

даже следов этого заболевания.

432066, Ульяновск,
ул. Шолмова, 9-363.

Нине Андреевне БЕЛОВОЙ.



ЛЕЧЕБНАЯ ВАННА - ЛЮБИМАЯ ПРОЦЕДУРА

На снимке мой сын Сема. Он не очень здоров, но большой оптимист и умница. Он всеми силами борется со своей болезнью, любит природу, друзей, родителей, брата, бабушку. Лечебная ванна - его любимая процедура.

Ольга Семеновна СУСУЙКИНА, с.Б. Мокателем
Первомайского района.



ФОТОКОНКУРС

«ВЫРАСТУ ЗДОРОВЫМ»

ТО ЛИ КЛЕЩ, ТО ЛИ ПРОЖИЛКИ...

ВОПРОС - ОТВЕТ

В одном из летних номеров газеты я нашла заметку про красный нос. Это как раз мой случай. Я обращалась к дерматологу по поводу покраснения носа, и мне поставили диагноз «опориз лица» (лицевой клещ). Мне выписывали два разных рецепта, но ни один из них мне не помог.

Но мне кажется, что эта красота вызвана не лицевым клещом, а кровеносными сосудами, которые находятся очень близко к поверхности кожи. Можно ли излечиться от этих красных прожилок? И что

вы посоветуете по поводу поставленного диагноза?

Елена М., Н.Новгород.

Надо выяснить, правильно ли поставлен диагноз. Если не доверяете дерматологу, к которому обращались, найдите другого, попросите, чтобы вас направили на лабораторный анализ. Если в лаборатории подтвердят наличие лицевого клеща, значит, нужно следовать рекомендациям дерматолога.

Если же верно ваше предположение, то, очевидно, нужно обратиться в одну из клиник врачебной косметологии. Для ликвидации расширенных капилля-

ров вам могут предложить процедуру электрокоагуляции. Она эффективна, но травматична (корочка заживает довольно долго). Кроме того, проводить эту процедуру можно только в осеннее и зимнее время (до середины февраля), т.к. кожа под отпавшей корочкой очень нежная и ее надо защищать от солнца, иначе будет пигментное пятно.

Народный метод по удалению сетки из капилляров в прошлом году советовала одна из читательниц нашей газеты. Повторим его.

Срежьте листья алоэ и подержите 10 дней в холодильнике. Очистите лицо ватным тампоном, смоченным в чайной заварке. Снимите с кусочка алоэ кожицу и мякотью смазывайте лицо. Потом нанесите питательный крем.

Процедуры повторяйте через день 10-12 раз. Вначале будете ощущать легкое жжение, через 2-3 процедуры оно исчезнет.

Попробуйте! Но вначале, повторюсь, уточните диагноз

И.ИВАНОВА.

ПРОШУ СОВЕТА

НОГИ БОЛЯТ?

У меня уже 17 лет болят ноги: ни встать, ни нагнуться, ни идти не могу. И так месяцами. Отпустит одну ногу - боль переходит на другую. Хожу с палкой. Пью диклофенак и все время думаю, что откажут почки.

Возможно, кто знает, как лечить мои ноги и другим способом.

Д.Н., Вадский р-н Нижегородской области.

КАЖДАЯ МЕЛОЧЬ ВАЖНА

1914 47-й 2000 г. «Твоего здоровья» помещена заметка из

важной роли принимать ничто не может. Джон Армстронг и

биться крыловскому молвкою, запустимому орлиным сексом, в мире, сорочку из годову спя-

ПРОБОВАЛА МНОГИЕ

ТРАВЫ

месяца. У меня была эрозия шейки матки и воспаление придатков. С тех пор прошло 10 лет, и ни одно обследование не обнаружило у меня

даже следов этого заболевания.
**432066, Ульяновск,
ул. Шолмова, 9-363.
Нине Андреевне БЕЛОВОЙ.**

боль переходит на другую. Хожу с палкой. Пью диклофенак и все время думаю, что откажут почки.
Возможно, кто знает, как лечить мои ноги и другим способом.

Д.Н., Вадский р-н Нижегородской области.

ощущать легкое жжение, через 2-3 процедуры оно исчезнет.
Попробуйте! Но вначале, повторюсь, уточните диагноз.
И.ИВАНОВА.

КАЖДАЯ МЕЛОЧЬ ВАЖНА

В № 47 за 2000 г. «Твоего здоровья» помещена заметка из ежедневной электронной газеты «Утро» под заголовком «Дистанционное «лечение». В ней говорится о трагическом исходе лечения больной раком желудка Инны дипломированной народной целительницей Ириной Анатольевной. К ней обратились родные больной, разувверившись в реальной помощи врачей официальной медицины. Целительница имела превосходную репутацию. Ведь народная молва - лучшая лицензия любого специалиста.

Однозначно судить о квалификации Ирины трудно. Уезжая на Кипр, она сказала родным: «Главное, чтобы вы в точности выполняли все мои рекомендации», которые те «сердобольно» не выполняли, угостив больную красной икрой в конце 40-дневного абсолютного голодания, когда кроме дистиллиро-

ванной воды принимать ничего нельзя. Джон Армстронг в книжке «Живая вода» описывает случай, когда его пациентке в конце длительного лечения голоданием при ухудшении состояния (что почти обязательно перед выздоровлением) другой врач, некомпетентный в этом вопросе, дал одну чайную ложечку морковного сока. После чего пациентку еле «откачали» от сильного отравления. А «всего лишь» три икринки в такой же период явились для Инны концентрированным ядом, т.к. ее организм был целиком перестроен на «внутреннее» питание расщепленными паразитарными тканями. Возвращение к нормальному питанию должно было длиться половину срока голодания. Проявлять самостоятельность при лечении тяжелых заболеваний вопреки указаниям врача (или знахаря) - это значит уподо-

биться крыловскому медведю, запустившему большой камень в муху, севшую на голову спящего пустытника.

А разве мы сами всегда выполняем призывы замечательных врачей вовремя обследоваться, разве всегда выполняем их указания по режиму и приему «разных таблеток»? Нужно или предлагать врачу другие методы излечения с его согласия и под его контролем, либо под собственным контролем четко следовать всем его указаниям, не стесняясь задавать вопросы для полной ясности. Только так можно до конца и с наименьшим вредом победить болезнь, а не загонять ее вовнутрь, «припудрив» симптомы. Благо, что пришло время, дающее нам возможность выбирать хороших врачей, а остальное дело - за нами.

**Р.И.ФОМИН,
Н.Новгород.**

ПРОБОВАЛА МНОГИЕ ТРАВЫ, А БОЛЬ НЕ ПРОХОДИТ

Я заболела, болит корень языка и сам язык, воспалился бордовыми клетками. Кто, может, знает, чем и как лечить, пришлите, пожалуйста, лекарства. У меня нечем лечиться.

Н.В. БЕЛЯЕВА, дер. Урюпино Нижегородской обл.

Рассылкой лекарств редакция не занимается, а вот совет дать можем. Во-первых, чтобы лечиться, надо знать отчего. В письме слишком мало информации о вашей болезни. Можно лишь предположить, что у вас глоссалгия - воспаление языка. Эта болезнь проявляется в виде болей, жжения, покалывания или пощипывания в языке. Часто ощущается набухание и тяжесть, сухость во рту, язык как бы прилипает к небу.

Глоссалгия в каждом конкретном случае имеет свою причину. Может быть, дело в полном или частичном отсутствии зубов или в том, что зубы протезированы коронками из различных металлов, или в том, что язык постоянно подвергается травмированию надломанными зубами, острыми краями протезов. Причиной могут быть такие заболевания, как кандидоз полости рта или шейный остеохондроз. Чтобы полностью избавиться от глоссалгии, нужно выяснить причину заболевания, и лучше - с помощью врача. Поможет правильное протезирование зубов, массаж, полоскания, диета с исключением острой, го-

рячей пищи. Возможно применение и обезболивающих средств, но только в комплексе с лечением, направленным на устранение причины заболевания.

Вот что советует больным глоссалгией врач Александр ЛАЙФУРАК:

- Назначаются щадящая диета, витамины группы В, а для стимуляции слюноотделения - витамин А вместе с йодидом калия внутрь.

Из народных средств можно посоветовать отвар бедренца. 1 ч.ложку сухой измельченной травы варить в 25 мл воды в течение трех минут. Настаивать нельзя. Отвар сразу процедить, остудить. Первую ст.ложку использовать для полоскания горла и рта в течение 20-30 сек., вторую - тоже и только третью ложку проглотить.

Отваром бедренца пользоваться 5-6 раз в день в течение 3-х недель. Вместо бедренца можно использовать для полоскания траву полыни обыкновенной и корень аира, взятые в равных пропорциях. Способ приготовления отвара - тот же. И еще. Тем, у кого глоссалгия после каждого приема пищи, нужно тщательно полоскать рот настоем мяты с ромашкой. Можно применять тетрациклин по 2 таблетки 4 раза в день. Если есть облепиховое масло, то полезно смазывать им поврежденную поверхность языка или горло.

Если посмотреть на меня сбоку, я кажусь совершенно плоской. Быть доской не хочется.

**Алла С., 15 лет,
Н.Новгород.**

Пополнить куда труднее, чем похудеть. Тем не менее не отчаивайтесь. Важно очень захотеть. Первое: для пополнения обязательно не только диета, которая, конечно, должна включать в себя высококалорийные блюда. Значительно важнее режим дня и ваше душевное состояние. На время, отведенное вами для упражнений, обязательно отвлекитесь от тяжелых мыслей, попробуйте ощутить радость жизни. Не смотрите ежечасно в зеркало, если оно вас огорчает.

Ваше примерное меню.

Первый завтрак: яичница с

ХОТИТЕ ПОПОЛНЕТЬ?

беконом, яйцо, 50 граммов сметаны, сдобная булочка, чашка какао.

Второй завтрак: стакан молока, пирожное.

Обед: суп на мясном бульоне с приличным куском мяса, свиная отбивная или бифштекс, сладкий крем, чай. Перед первым блюдом можете съесть яблоко, оно раззадорит ваш аппетит, а потом острую (не слишком) закуску.

Полдник: порция мороженого.

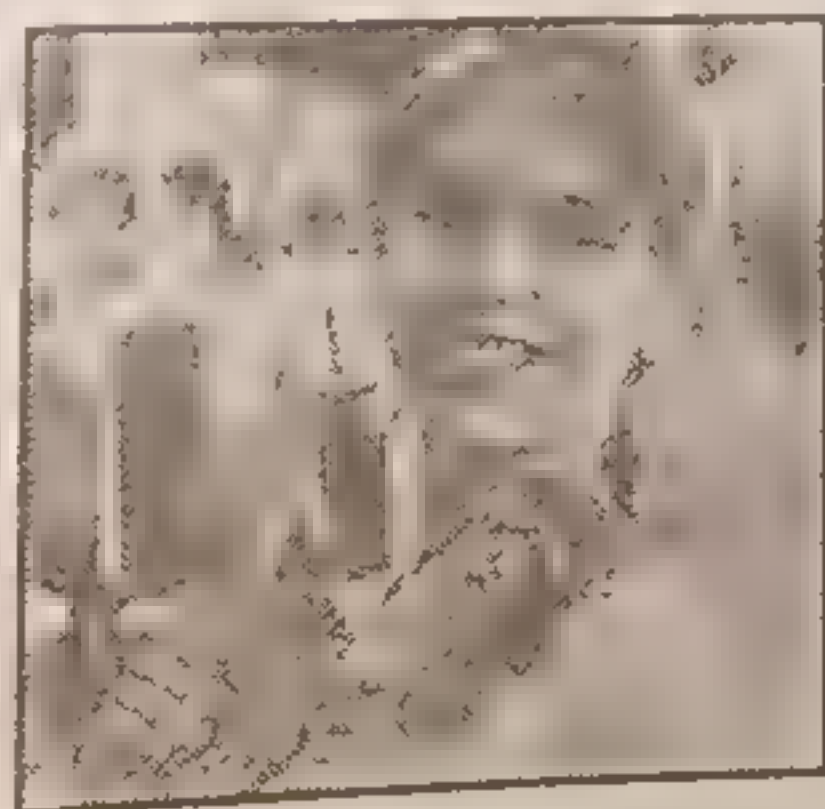
Ужин (за 2-3 часа до сна): пара говяжьих котлет, порция блинчиков с медом, любые фрукты, любимые на-

питки (кроме кофе, его лучше выпить утром и в полдник).

За полчаса до сна: стакан натурального сока, немного заварного крема без шоколада, фрукты.

Физические упражнения должны сводиться к регулярным прогулкам, лучше по парку, лесу, полю. Не ленитесь и поднимитесь утром

до того, как улицы заполнятся автомобилями и пешеходами, и пройдитесь по зеленым дворам вашего квартала. Цель прогулок - придать вам бодрости и поддержать нормальный обмен веществ в вашем организме.



ШКОЛА ПАЦИЕНТА

Ирина Владимировна НЕЧАЕВА,
кандидат медицинских наук, заведующая
лечебным сектором медицинского
центра «ЛИДО-НН».



Каждый житель планеты хотя бы иногда испытывает чувство изжоги. Ощущение это не самое приятное.

Первое знакомство с изжогой происходит при чрезмерном употреблении маринованных овощей, жареного, острого - тех продуктов, которые сами по себе могут вызвать раздражение слизистой оболочки желудка и пищевода. Желудок не всегда способен одержать победу над «жгучей» пищей и направить ее в двенадцатиперстную кишку для дальнейшего переваривания. Желудочный сок здорового человека является весьма агрессивной жидкостью, содержащий, кроме пищеварительных ферментов, соляную кислоту. После смешивания «обжигающей» пищи с желудочным соком жидкость может возвращаться в пищевод. Этот орган вовсе не предназначен природой для переваривания пищи, поэтому и слизистая оболочка его не покрыта защитными факторами - слизистыми веществами и буферными системами.

Чувство изжоги возникает, когда мышечный клапан, находящийся между желудком и пищеводом, открывается и желудочное содержимое поступает в пищевод. «Кислотная» обработка может происходить вплоть до самого начала пищевода.

Изжога как разовое явление не является поводом для беспокойства. Разумным поступком в данном случае будет поиск продукта, который вызывает неприятные

ощущения, и исключение его из рациона. Если же укротить желание «побаловаться остреньким» не удастся, то перед тем, как наполнить желудок, запаситесь лекарствами, которые

помогут избавиться от неприятных ощущений.

Лекарственные средства, способные быстро потушить пожар в желудке и пищеводе, называются антацидами (альмагель, фосфалюгель, маалокс). Выяснить, какой из этих «пожарников» работает лучше всего, можно методом проб и ошибок, благо большинство из антацидов продаются в аптеках в виде маленьких пакетиков с однократной дозой. Можно при появлении кислой или горькой отрыжки в сочетании с изжогой принять антисекреторные препараты - лекарства, способные быстро снизить выделение соляной кислоты. Наиболее популярным из этой группы лекарств является зантак, за изобретение которого была получена Нобелевская премия.

Какими бы хорошими эти лекарства ни были, регулярно лечить изжогу ими не следует. Все не потому, что они обладают какими-то побочными эффектами,

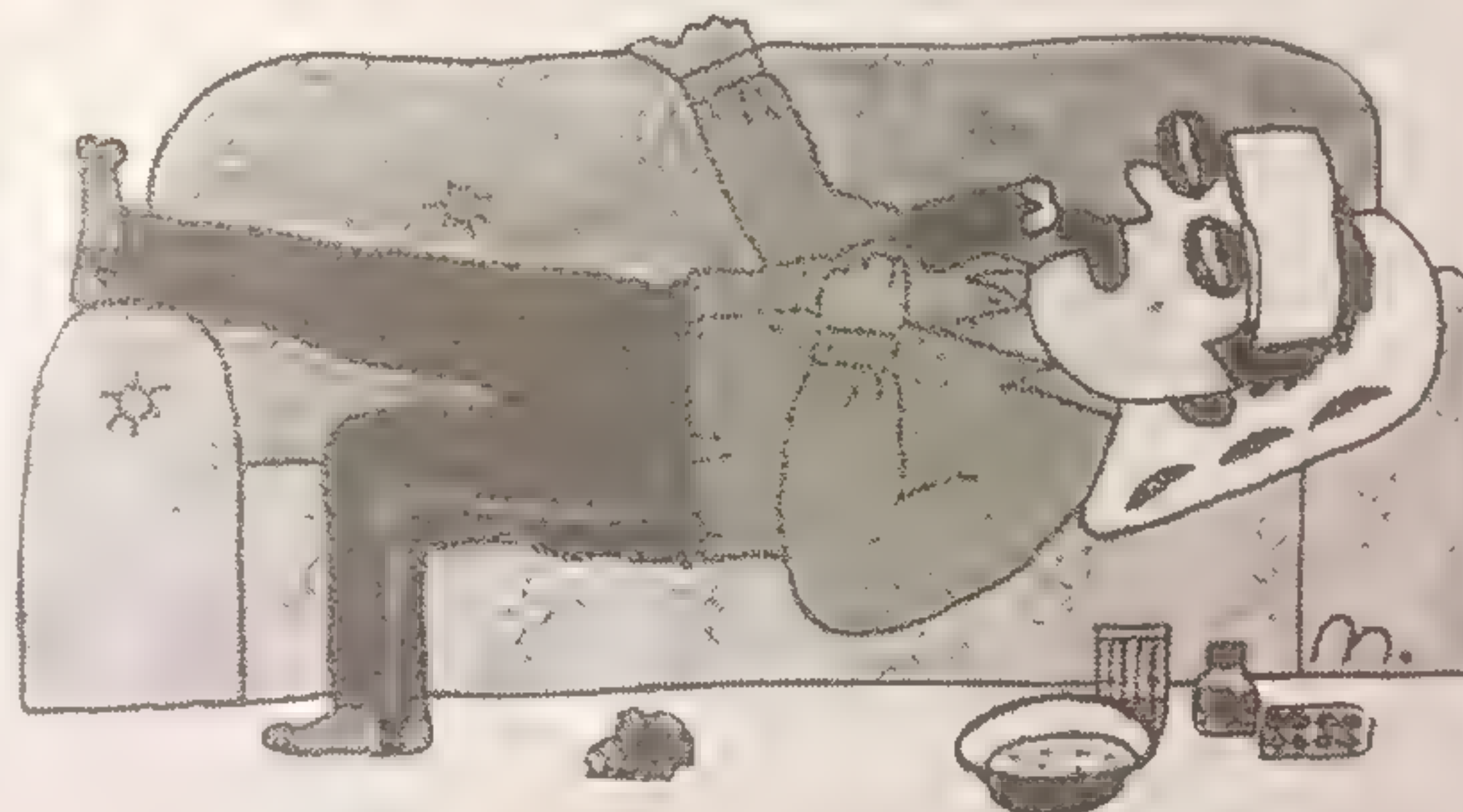
а потому что регулярная изжога, появляющаяся и без употребления «жгучей» пищи, должна стать поводом для обращения к врачу.

Наиболее частой причиной регулярной изжоги является гастрит, который из-за своей распространенности не считается опасным недугом. Но! Гастрит - это серьезное заболевание, которое без соответствующих предупредительных мер может стать причиной не только болей в желудке, отрыжки и изжоги, но и нарушения переваривания, про-

иметь различное происхождение. Это и микробы *Helicobacter Pylori*, которые свободно поселяются в клетках слизистой оболочки, и выброс желчи в желудок и т.д.

Воспаленная слизистая оболочка желудка уже не может полноценно выполнять свои функции. В результате избытка желудочного сока, задержки пищи в желудке и уменьшенной из-за воспаления способности к растяжению происходит регулярное выталкивание содержимого в пищевод. Хроническое воспаление приводит к поражению не только пищевода, но и клапана, который по замыслу природы должен делать движение пищи только в одну сторону (сверху вниз).

Постоянный заброс желудочного содержимого, или рефлюкс,



блемами со стулом, образования большого количества газов. В итоге человека беспокоит не только болевой синдром различных отделов пищеварительного тракта, но и интоксикация, которая возникает при всасывании плохо переваренной пищи. Это одна из основных причин нарушения эндозкологии организма.

Воспаление в желудке может

сегодня является самостоятельной болезнью (рефлюксная болезнь). Возникновение ее может быть связано и с гастритом, и с язвенной, и желчно-каменной болезнью. Если с изжогой с помощью современных средств удается справиться, то одолеть рефлюкс можно далеко не всегда. Одолевать эту болезнь надо не только потому, что она приносит неприятные ощущения, но и пото-

му, что ее существование на протяжении многих лет может стать причиной возникновения рака. Слизистая оболочка пищевода не предназначена для атаки кислотой, поэтому регулярные повреждения клеток приводят к раку.

Подводя итог вышесказанному, можно дать несколько советов:

- регулярная изжога должна стать обязательным поводом для обращения к врачу. Дело не в том, что изжога - опасная болезнь. Это симптом, за которым могут стоять очень опасные заболевания;

- не злоупотребляйте лекарствами и содой. Сода может сначала «потушить пожар», однако затем она же может стать причиной еще большей изжоги. Соду лучше заменить молоком;

- для однократного подавления изжоги в условиях, когда врач недоступен, можно воспользоваться антацидами. Но это не означает, что пользоваться ими надо постоянно без выяснения причин изжоги;

- исключите из пищевого рациона жареные, маринованные, печеные блюда. Не стоит употреблять алкоголь;

- после обеда не ложитесь на диван. Пища должна двигаться вниз, горизонтальное положение мешает этому;

- после обеда не стоит заниматься работой в наклонном положении;

- не носите тесную одежду, тугие брюки. Сдавливание живота препятствует движению пищи сверху вниз;

- если изжога появляется ночью, поднимите подушку повыше на 10-15 см;

- не стесняйтесь обращаться к врачу. Лучше поздно начать лечение изжоги, чем рано лечить рак.

Здоровья вам и хорошего пищеварения.

В КАБИНЕТЕ ВРАЧА

КРОВЬ ИЗ НОСА

Носовые кровотечения - частое явление у детей. Хотя при

жмите мягкую часть носа повыше ноздрей.

Самочувствие человека во многом зависит от того, насколько режим труда и отдыха соответствует его индивидуальным биоритмам. О том, как совместить биоритмы с образом жизни, сегодня рас-

нарушиться синхронность действия биоритмов организма. Результат - резкое ухудшение состояния здоровья. Сбой биоритмов может произойти и когда человек резко меняет режим труда и отдыха. Например, при

Кроме того, они чаще, чем другие, становятся «жертвами» обострений хронических болезней и простудных заболеваний - ОРЗ, гриппа, бронхита. Я называю это явление «состоянием биологического нездоровья».

...случае будет поиск про-
дукта, который вызывает непри-

...се не потому, что они обладают
какими-то побочными эффекта-

...нарушения эндокнологии орга-
низма.

Воспаление в желудке может

Одoleвать эту болезнь надо не
только потому, что она приносит
неприятные ощущения, но и пото-

...рак.
Здоровья вам и хорошего пи-
щеварения.

КРОВЬ ИЗ НОСА

Носовые кровотечения - частое явление у детей. Хотя при этом и выходит много крови, что всегда вызывает кутерьму, подобные кровотечения редко бывают серьезными, и, как правило, нет нужды показывать ребенка врачу.

Однако вы должны обратиться за медицинской помощью, если:

- носовое кровотечение продолжается свыше полу-
часа,

- ребенок только что упал или ударился головой,

- кровь смешана с прозрачной жидкостью, это может означать, что у ребенка трещина в черепе.

Что делать?

- Усадите ребенка, наклонив вперед, и дайте крови спокойно капать. Со-

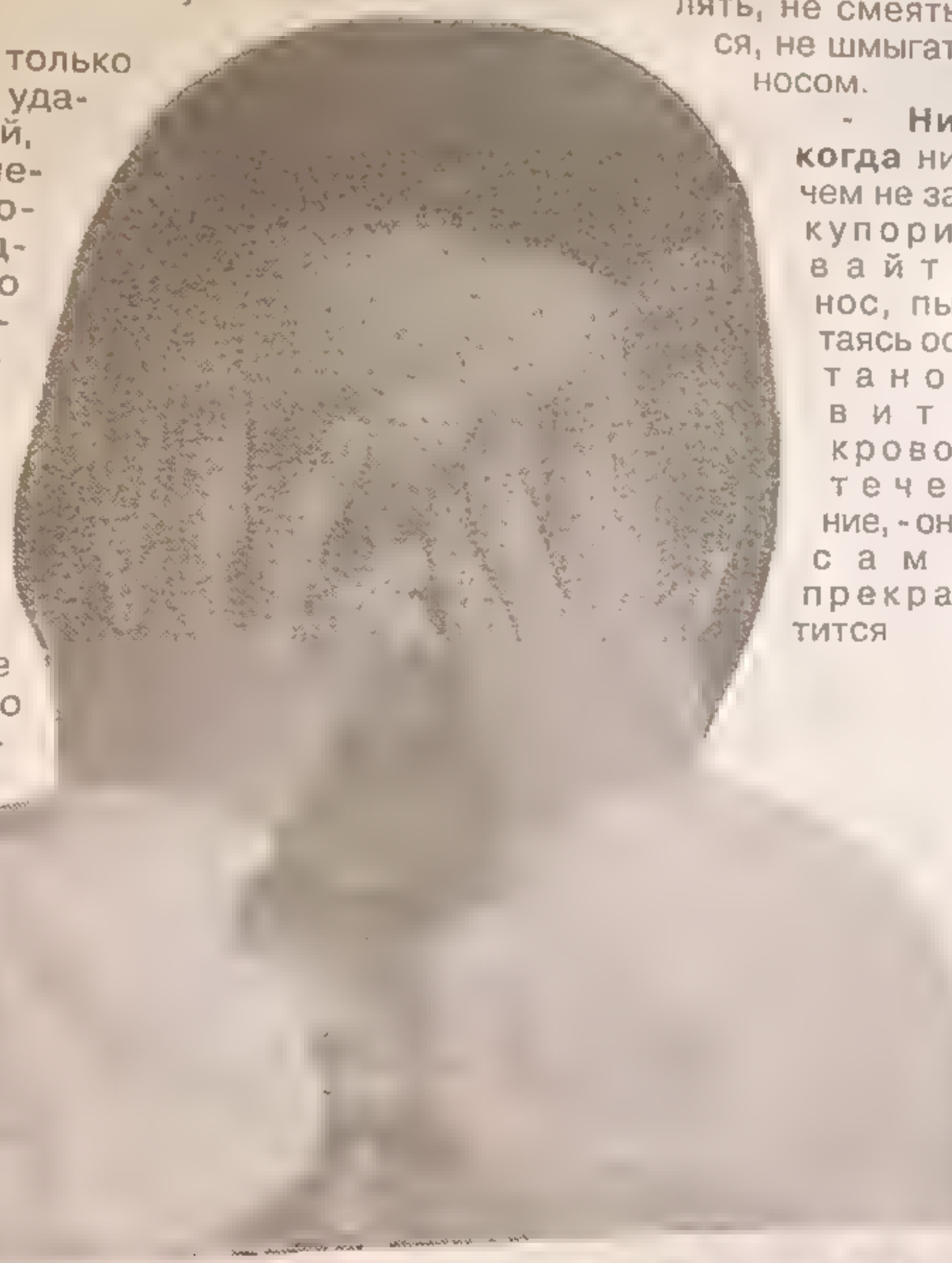
жмите мягкую часть носа выше ноздрей.

- Если кровотечение сильное, положите на переносицу немного битого льда или что-то холодное.

- При сильном кровотечении продолжайте сжимать верхнюю часть носа десять минут, а затем проверьте, свернулась ли кровь.

- Попросите ребенка не разговаривать, не глотать, не кашлять, не смеяться, не шмыгать носом.

- Никогда ничем не закупоривайте нос, пытаясь остановить кровотечение, - оно само прекратится.



НА ЗАРЯДКУ, СТАНОВИСЬ!

Увы, ранние сердечно-сосудистые заболевания свойственны не только взрослым, но и детям. Французские ученые, достаточно долго занимавшиеся этой проблемой, пришли к выводу: риску подобных заболеваний особенно подвержены дети, находившиеся на искусственном вскармливании, а также получавшие много жиров и соли, занимавшиеся физкультурой.

...малышки, рано пристрастившиеся к курению, - первые кандидаты на развитие какого-либо сердечно-сосудистого заболевания.
ЭКСТРА-ПРЕСС.

Самочувствие человека во многом зависит от того, насколько режим труда и отдыха соответствует его индивидуальным биоритмам. О том, как совместить биоритмы с образом жизни, сегодня рассказывает кандидат медицинских наук, член-корреспондент Международной академии наук Михаил Викторович БЕРЕЗКИН.

- Михаил Викторович, объясните, пожалуйста, что такое биоритмы?

- Биоритмами называются ритмы физиологических процессов, присущие всем живым организмам. Их характер всегда индивидуален. В зависимости от характера биоритмов людей можно разделить на пять биоритмических типов, или хроно-типов. Это «совы», поздно ложащиеся спать, наиболее активные во второй половине дня или вечером и ночью; «жаворонки» - рано встающие, наиболее активные утром; слабо выраженный утренний тип (СВУТ); «голуби», одинаково активные в разное время суток, и слабо выраженный вечерний тип (СВВТ).

Различают суточные, сезонные, месячные, годовые, многолетние биоритмы.

- Какое значение имеют биоритмы для организма?

- Без биоритмов невозможно нормальное взаимодействие систем организма. Поэтому по ним можно судить об общем состоянии организма. Если биоритм нарушается, значит, начинается патология.

Большое значение имеют сезонные биоритмы. Они определяют зависимость заболеваемости от времени года. Многие из нас, наверное, замечали, что осенью и особенно весной более частыми становятся обострения язвы желудка, аллергии и ревматизма.

- Каким образом режим труда и отдыха влияет на здоровье?

- Режим труда и отдыха должен соответствовать хронотипу. «Жаворонкам» не рекомендуется работать в вечернюю смену или по ночам, потому что может

нарушиться синхронность действия биоритмов организма. Результат - резкое ухудшение состояния здоровья. Сбой биоритмов может произойти и когда человек резко меняет режим труда и отдыха. Например, при переходе на посменную работу или работу полными сутками.

Отдельный вопрос - работа в

Кроме того, они чаще, чем другие, становятся «жертвами» обострений хронических болезней и простудных заболеваний - ОРЗ, гриппа, бронхита. Я называю это явление «состоянием биологического нездоровья».

При акклиматизации к новым, непривычным или экстремальным климатическим усло-

СУТОЧНЫЕ БИОРИТМЫ

непривычных климатических условиях. В поисках работы вас может занести в другую климатическую зону - возможно, даже в Заполярье или тропики. Нельзя недооценивать вред от столь опрометчивых перемен. Ведь организму приходится приспособиться к непривычному атмосферному давлению, влажности, температуре и - самое главное - часовому поясу. Вот тут-то и подстерегают сбои биоритмов.

- Какой конкретный вред приносит нарушение синхронности биоритмов?

- Прежде всего, резко ухудшается самочувствие и ослабевает иммунитет. Очень часто у людей, которые относятся к утренним типам, но работают ночью или суточно, нарушается деятельность сердечно-сосудистой системы и терморегуляция. Они постоянно чувствуют усталость, слабость, легко возбудимы, их организм не восстанавливается во время отдыха.

виям происходят изменения в деятельности сердечно-сосудистой, дыхательной, пищеварительной систем, терморегуляции. Некоторые люди неадекватно воспринимают внешние явления. Такие же нарушения возникают в первое время после перехода на вечернюю, ночную, суточную и трехсменную работу.

Жанна ЛИМОНОВА.



МАСТОПАТИЯ: БОЯТЬСЯ И НЕ БОРОТЬСЯ?

ни. Ткани либо чрезвычайно быстро размножаются, либо изменения эти регрессивны. Фактически мастопатия - это результат ненормального соотношения эпителиальной и соединительной тканей.

Определяющая причина этого - нейрогуморальный фактор. Приставка «нейро» вполне понятна: «пусковые» механизмы болезни могут сработать при заболеваниях нервной системы - неврозе, психозе. Фактор риска - заболевания печени, сбои в работе щитовидной железы.

«Гуморальный фактор» указывает на внутреннюю среду организма, где многое зависит от нормальной «работы» биологически активных веществ, например, от гормонов. Одна из форм мастопатии - дисгормональная дисплазия связана с недостатком выработки гормонов яичниками.

А вообще, мастопатия многолика, существует в разных формах. Однако вполне реально различить любую из ее разновидностей уже на начальной стадии. Первая степень болезни - масталгия. Что должно насторожить? Боли в груди, которые усиливаются до начала менструации и затем, в первые «критические дни», затихают и исчезают.

Когда молочные железы только нагрудяют, чаще всего в верхних наружных квадратах груди прощупываются уплотнения - шарик. Однако и они при менст-

руации - как и боли - пропадают.

Печальный опыт врачей-маммологов показывает, что большинство женщин игнорируют эти симптомы, надеясь на то, что «авось» само пройдет. И болезнь прогрессирует с нашего попустительства.

Вторую стадию болезни характеризуют более интенсивные боли, которые отдают в плечо и подмышечную впадину. Болезненно малейшее прикосновение к груди. Шарикообразные уплотнения - железистые дольки не исчезают с началом менструации. Появляются выделения из соска - прозрачные или типа молока, зеленоватые.

Тут уже медлить нельзя! Сегодня врачи назначают гормональное и негормональное лечение. Причем привычный ассортимент лекарств и препаратов постоянно дополняется. Среди всего более популярного негормонального спектра стали широко использовать антиоксиданты, в частности, В-кератин, интенсивно влияющий на печень. Полезны для печени и витаминные комплексы, куда входят витамины А, В, Е. Важен и йод, который способствует нормализации выработки гормонов яичника. Дефицит йода в организме могут восполнить, например, морепродукты.

Елена КОРЕНЬКОВА, маммолог.



ПОСЛЕРОДОВОЕ ОЖИРЕНИЕ

Для многих женщин радости материнства бывают связаны с серьезной проблемой, омрачающей семейное счастье: с чрезмерным весом, попросту говоря, ожирением после родов. Врач акушер-гинеколог Илья Валерьевич ТИРАСПОЛЬСКИЙ рассказывает:

- Примерно пятая часть всех женщин, обращающихся за консультацией к гинекологу-эндокринологу, жалуется на послеродовое ожирение. Оно представляет собой не только физическую патологию, но и сильный психотравмирующий фактор. Нередко приходится сталкиваться с ситуациями, когда муж терпит сексуальное влечение к жене и ищет способ реализовать свою страсть на стороне. На фоне избыточного веса у некоторых женщин возникает комплекс неполноценности, способствующий развитию разного рода заболеваний.

- А что это такое - послеродовое ожирение, и как оно возникает?

- Послеродовое ожирение, или, как его называют акушеры-гинекологи, послеродовой нейроэндокринный синдром, относится к заболеваниям, относительно которых врачам еще не все известно. Очевидно, существует некоторая на-

ра тела и др. Симптомы заболевания развиваются в течение 3-12 месяцев после родов или прервавшейся беременности. Послеродовое ожирение обязательно следует лечить хотя бы потому, что оно является благоприятным фоном для развития некоторых предраковых заболеваний половых органов.

- Разумеется, напрашивается вопрос: как бороться с ожирением после родов? Только диетой или чем-то еще?

- Лечение послеродового нейроэндокринного синдрома - процесс длительный и сложный, требующий упорства больной и настойчивости врача. Важным компонентом терапии является диета. Она заключается, в частности, в ограничении легкоусвояемых углеводов (сахара, мучных и кондитерских изделий и т. д.), жирной пищи (особенно содержащей животные жиры), поваренной соли, в исключении продуктов, возбуждающих аппетит, алкогольных напитков, в использовании в питании разгрузочных контрастных дней. Обязательно изменение режима пи-

ОПАСНЫЕ СОЛЯРИИ

БРИТАНСКИЕ медики начали войну с... соляриями. Консультативный медицинский орган при правительстве Великобритании - Комитет по вопросам просвещения в области здравоохранения - начал развернутую кампанию в СМИ, пишет газета The Times. Приводимые комитетом, со ссылкой на медицинские статистические исследования, данные убедительно показывают: ежегод-

снижает заживляемость кожи, стимулирует развитие меланомы (злокачественная опухоль кожи). Ультрафиолетовые лучи типа В вызывают раздражение глазной оболочки, или конъюнктивит. В долгосрочном плане существенно возрастает вероятность заболевания раком и катарактой. Вообще, применение солярия оправданно только в медицинских целях - для профилактики некоторых заболеваний.

ВОТ ТАКОЙ ШИРИНЫ?

Вы считаете, что у вас «там» слишком широко? Попробуйте на ночь регулярно вводить тампон, смоченный специальной настойкой. Приготовить ее надо следующим образом: взять одну весовую часть лимона, одну - мяты и две части дубовых листьев с узелками-«галами». Все это залить сухим вином в соотношении 1:10 и настаивать 7 дней в теплом месте в

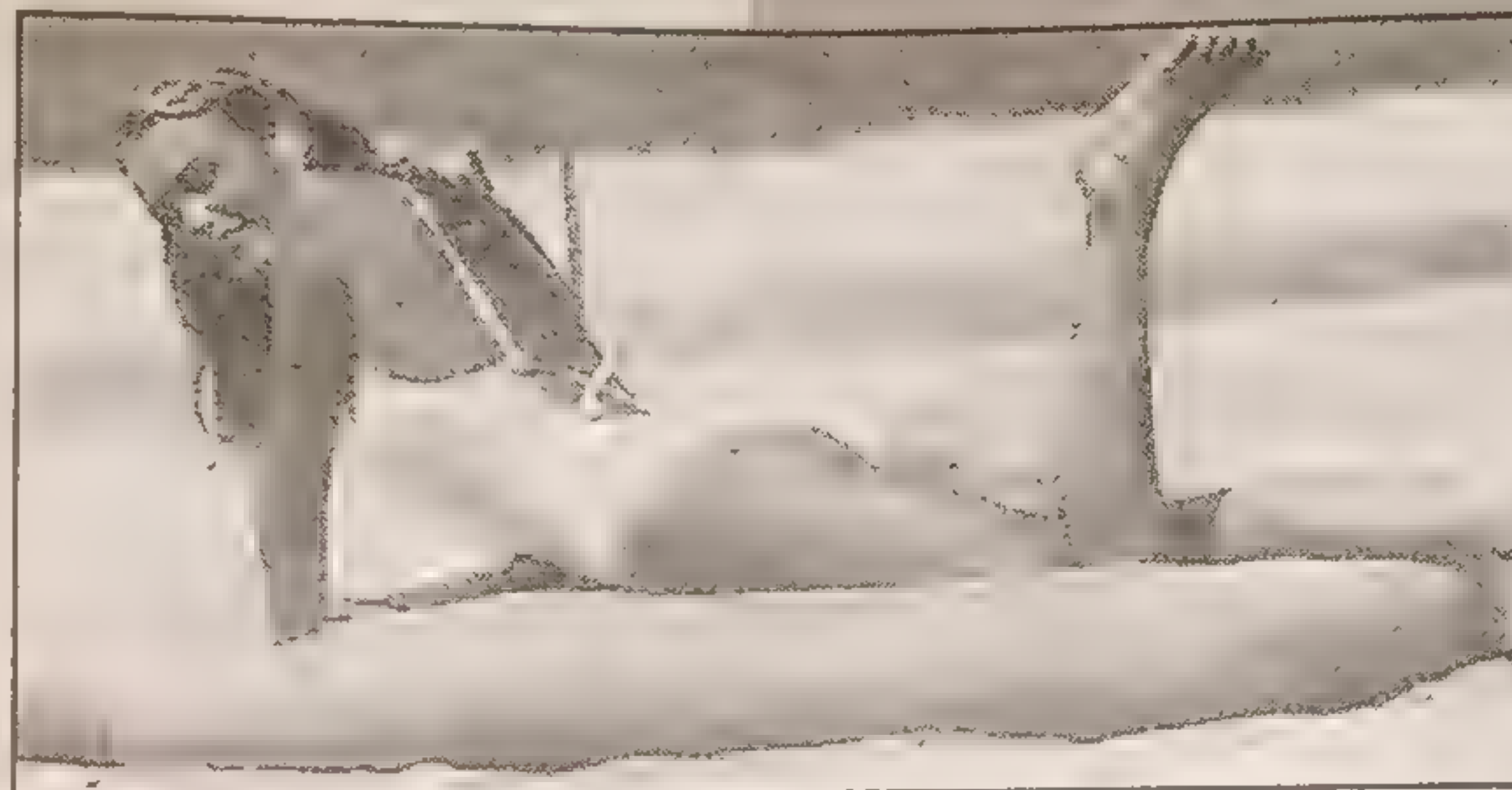
ОПАСНЫЕ СОЛЯРИИ

БРИТАНСКИЕ медики начали войну с... соляриями. Консультативный медицинский орган при правительстве Великобритании - Комитет по вопросам просвещения в области здравоохранения - начал развернутую кампанию в СМИ, пишет газета The Times. Приводимые комитетом, со ссылками на медицинские статистические исследования, данные убедительно показывают: ежегодно в стране диагноз «рак кожи» ставится более чем 40 тыс. пациентам, и каждое десятилетие эта цифра удваивается.

Медики считают, что основной «вклад» в такой рост вносят именно солярии. Статистические исследования показали: чаще всего соляриями пользуются молодые люди 16 - 27 лет. При этом они не осведомлены, что ультрафиолетовое излучение в солярии отличается от солнечного и значительно опаснее. При неправильной дозировке оно вызывает не ожоги кожи (эпидермиса), а поражение дермы (подкожная соединительная ткань - эластин и коллаген), ослабление иммунной системы, сухость и ускоренное старение кожных покровов, растрескивание, зуд, сыпь, появление пигментных пятен,

снижает заживляемость кожи, стимулирует развитие меланомы (злокачественная опухоль кожи). Ультрафиолетовые лучи типа В вызывают раздражение глазной оболочки, или конъюнктивит. В долгосрочном плане существенно возрастает вероятность заболевания раком и катарактой. Вообще, применение солярия оправданно только в медицинских целях - для профилактики нескольких заболеваний, где нужен ультрафиолет. Но лечить эти болезни следует только под наблюдением врача.

ЭКСТРА-ПРЕСС.



ВОТ ТАКОМ ШИРИНЫ?

Вы считаете, что у вас «там» слишком широко? Попробуйте на ночь регулярно вводить тампон, смоченный специальной настойкой. Приготовить ее надо следующим образом: взять одну весовую часть лимона, одну - мяты и две части дубовых листьев с узелками-«галами». Все это залить сухим вином в соотношении 1:10 и настаивать 7 дней в теплом месте в темноте.

Девственная плева, конечно, не восстановится, но влагалище станет заметно уже.

ценности, способствующий развитию разного рода заболеваний.

- А что это такое - послеродовое ожирение, и как оно возникает?

- Послеродовое ожирение, или, как его называют акушеры-гинекологи, послеродовой нейроэндокринный синдром, относится к заболеваниям, относительно которых врачам еще не все известно. Очевидно, существует некоторая наследственная предрасположенность к развитию этой патологии. Установлено, в частности, что почти в 70% случаев родные сестры пациенток с послеродовым ожирением также имеют избыточный вес.

У родителей нередко имеют место ожирение, сахарный диабет или диабетоподобные состояния, гипертоническая болезнь.

Созданию неблагоприятного фона для последующего развития послеродового нейроэндокринного синдрома способствуют такие детские инфекционные заболевания, как корь и краснуха, перенесенные в период полового созревания и в зрелом возрасте. Самыми частыми заболеваниями, которые имели место в период полового созревания у пациенток с послеродовым ожирением, были частые ангины и тяжело протекавший грипп.

Важно отметить, что ожирение может развиваться не только после родов, но и после аборта, и обусловлено в первую очередь гормональными нарушениями.

Помимо избыточного веса послеродовое ожирение может сопровождаться избыточным оволосением, повышением уровня сахара в крови и артериального давления, снижением функций яичников. Последнее проявляется в нарушении менструальной функции (скудные месячные, маточные кровотечения и т. д.) и нередко является причиной бесплодия. Также при послеродовом ожирении могут иметь место головные боли, головокружения, быстрая утомляемость, повышенная температу-

ра, процесс длительный и сложный, требующий упорства больной и настойчивости врача. Важным компонентом терапии является диета. Она заключается, в частности, в ограничении легкоусвояемых углеводов (сахара, мучных и кондитерских изделий и т. д.), жирной пищи (особенно содержащей животные жиры), поваренной соли, в исключении продуктов, возбуждающих аппетит, алкогольных напитков, в использовании в питании разгрузочных контрастных дней. Обязательное изменение режима питания: питаться часто, но за один раз употреблять небольшое количество пищи с акцентом на сырые фрукты и овощи; не есть после 18-19 часов.

Большие возможности для лечения послеродового ожирения предлагает такой метод, как гомеопатия. У врачей-гомеопатов имеется определенный опыт успешной терапии этого заболевания. Основное правило: гомеопатические препараты при данном патологическом состоянии назначаются строго индивидуально, основываясь на особенностях течения болезни и конституции (то есть набора сугубо индивидуальных признаков) конкретного пациента. В настоящее время проводится активная научная работа, направленная на дальнейшее повышение эффективности гомеопатии при послеродовом ожирении. Разработан новый отечественный гомеопатический препарат Курдилипид, не имеющий пока аналогов в мире. Есть и другие препараты, например таблетки Струмель, влияющие на деятельность щитовидной железы, или ампулы Овариум композитум, стимулирующие функции яичников. Тем не менее следует подчеркнуть, что проблема лечения послеродового ожирения еще далека от своего разрешения и необходимо продолжать научные исследования в этом направлении.

И нужно обязательно помнить: послеродовое ожирение - это не просто набор лишнего веса, это - болезнь. А при любой болезни лучший путь - консультация врача, в данном случае - гинеколога или эндокринолога.

Сергей СЕРЕБРЯКОВ.
©«АиФ-Здоровье».

Рак груди излечим, установили медики, но только на ранней стадии развития. Для того чтобы предохранить себя от возможного заболевания, женщинам предлагается тест австрийского профессора-гинеколога доктора наук Эрнста Кубисты.

На вопросы отвечайте «да» или «нет». Затем подсчитайте число утвердительных ответов и прочтите текст оценки.

Вы систематически принимаете противозачаточные таблетки?

У вас маленькая и достаточно твердая грудь?

У вас очень большая грудь? Было ли у вас ранее в груди доброкачественное новообразование?

Был ли рак груди у ваших ближайших родственников по женской линии: бабушки, мамы; сестры?

Находили ли в ваших половых органах опухолевое заболевание?

Первая менструация была до 12-летнего возраста?

ШПАРГАЛКА ДЛЯ ЖЕНЩИН

После 50 лет были какие-либо изменения?

Во время менструации вы часто обращались к врачу?

Были ли отклонения от нормы в ее продолжительности, или она часто сопровождалась сильными болями?

В рабочее время вы могли иметь дело с химическими или другими отравляющими веществами?

Вам уже исполнилось 45 лет?

В день вы выкуриваете больше 10 сигарет?

У вас избыточный для вашего роста вес?

Вы едите мало овощей, фруктов и салатов?

Вы систематически употребляете алкогольные напитки?

Ваша личная жизнь обременена сложными проблемами, что-то тяготит вашу душу?

Оценка:

0-4 балла. Вас не подстерегает опасность. Однако, несмотря на это, каждые полгода обращайтесь к этому тесту!

5-10 баллов. Хотя вам и не угрожает непосредственная опасность заболевания раком груди, все же, учитывая частые стрессовые ситуации, различные напряженности в семье, пассивное курение, традиции питания, в будущем не исключена возможность возникновения этого заболевания. По возможности систематически проходите медицинское обследование!

11-16 баллов. Вы входите в группу риска! Ежемесячно сами следите за грудью, не образовались ли уплотнения. Раз в полгода обращайтесь к специалисту!

ЭКСТРА-ПРЕСС.



СОВЕТЫ

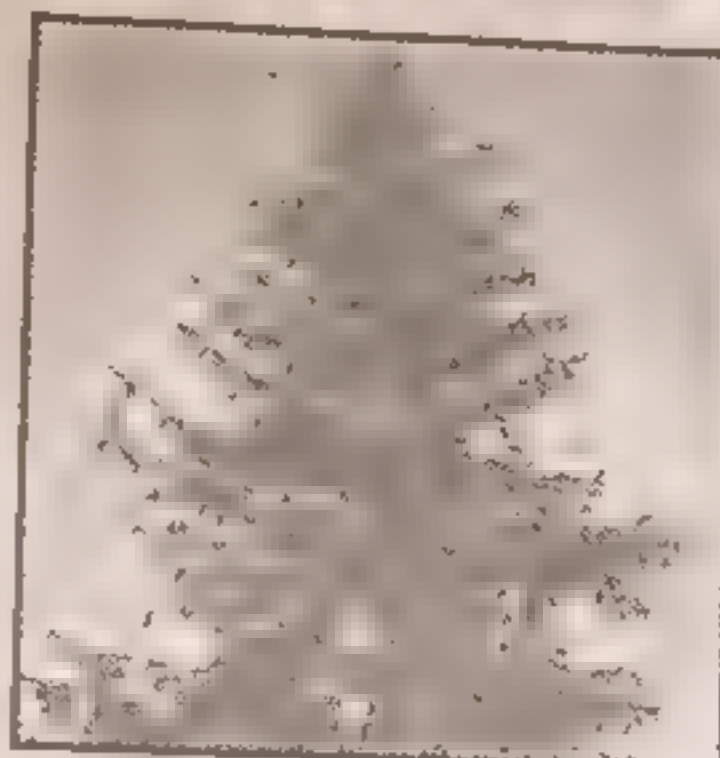
ЧИТАТЕЛЕЙ

КАЖДЫЙ ГЛОТОК - И ЗДОРОВЬЕ, И ПРАЗДНИК

Когда я несу в дом елочку, чтобы украсить ее перед встречей Нового года, я знаю, что несу домой не только красоту, но и здоровье. По окончании праздников я сыпаю в стеклянную банку елочные иголки, ломаю тонкие веточки и складываю их в бумажный пакет. А потом каждое утро завариваю из них витаминный напиток. Сколько в нем полезных веществ, сами можете представить. А вкусно! И каждый глоток похож на новогодний праздник - пьешь и радуешься. Честное слово! Этого нектара из новогодних веточек

и иголок мне хватает месяца на два. Весну после этого встречаю без проблем: ни простуд, ни авитаминоза, ни депрессии. Советую и вам попробовать, не пожалеете.

В. СМЕРНОВА,
г. Дзержинск.



ТАТАРНИК - КОЛЮЧИЙ КУСТАРНИК

Здравствуй, дорогая редакция! Газету я вашу читаю не так давно, и не знаю поэтому, писали вы или нет о таком хорошем растении, которое называется татарник. Сорная как бы трава, по мусоркам да пустырям растет, а очень и очень полезная. Главное, татарник кровь чистит. Вот у кого болячки часто на теле появляются, лихорадка на губах, тем обильнее надо пить татарник и прикладывать примочки из него. Лучше, конечно, принимать сок. Для этого верхняя часть растения срезается, дробится и пропускается через мясорубку. Намочить в этом соке тряпочку и прикладывать к больному месту, пока не высохнет. Засушенный кустарник тоже сгодится. Две столовые

ложки смеси из сухих листьев и цветков залить стаканом горячей воды, покипятить на водяной бане минут 15, охладить и процедить. Пить по трети стакана три раза в день после еды. Татарник кроме того что кровь чистит, еще давление поднимает, микробы убивает, сердцу помогает хорошо биться. Пьют его и после удаления раковых опухолей. Я своему внуку где-то с месяц лицо этим соком протирала и пить давала, так у него все угри быстро прошли и больше не мучили, кожа чистой стала.

С уважением
Клавдия Егоровна
из деревни Иваново
Нижегородской губернии.

КОРОВА ПРОТИВ АСТМЫ

Почти год назад у меня заболела нога: отложение солей в тазобедренном суставе. Я не могла спать, сидеть, было нарушено кровообращение, нога немела. Принимала обезболивающие и солевыводящие лекарства, но полного обезболивания не получала. Болезнь прогрессировала. От использования большого количества лекарств заработала гастрит с повышенной кислотностью. Есть не могла ничего, постоянно ощущала ком в горле, пищевод и желудок горели огнем. Резко похудела.

Но однажды решила, что хватит болеть.

Я ИЗБАВИЛАСЬ ОТ НЕВЫНОСИМЫХ СТРАДАНИЙ И БОЛИ

Перечитала горы специальной литературы и назначила себе лечение: натощак выпивала 2 сырых яйца, а через 15 минут - 0,5 л козьего молока. Днем ела легкие каши, в основном - рисовую и геркулес, мясо вареное, иногда супы и ничего жареного, клубнику и другие ягоды (от малины и сладостей начинался приступ).

Нога болела невыносимо, но я все-таки старалась побольше двигаться - работала в огороде от восхода до заката солнца. Через месяц, к своему удивлению, стала чувствовать себя, как никогда ранее, трудоспособной, все недомогания прошли, появился интерес к жизни. Хотя знаю, что гастрит еще со мной, но летом по особому рецепту думаю от него избавиться окончательно.

Лечение воодушевило, и я решила избавить организм от солей.

Назначила себе бессолевую рисовую диету - одно из самых эффективных очистительных старинных восточных средств. Рис годится любой, даже дробленый. На порцию берем 1-2 ст. л. крупы, не более. Замачиваем рис в небольшом количестве холодной



сырой воды на 8-10 ч. Спустя это время воду сливаем, заливаем свежую и ставим в эмалированной посуде на огонь. Как только

рис закипит, откидываем на дуршлаг и промываем холодной водой. Эти процедуры (закипание и последующие две) проделываем 4 раза. За четыре кипячения рис полностью разварится и потеряет клейковину, которая нам как раз и не нужна. Сваренный и обработанный таким способом рис надо есть утром натощак без воды, соли и сахара. Только через 4 часа после рисового завтрака можно есть и пить как обычно.

Я завтракала рисом в 6 часов утра, чтобы в 10 поесть как следует. Улучшение наступило на 11-й день диеты, когда я проспала 8 часов подряд и наконец ощутила счастье выздоровления.

Наиболее интенсивный вынос солей и шлаков из организма начнется после тридцатого дня от начала соблюдения рисовой диеты и будет длиться еще 4 месяца, если соблюдать все правила диеты. Кстати, полный курс диеты - 45 дней. Перерыв делать нельзя.

Во время диеты появляются недомогание, сердечная недостаточность. Дело в том, что вместе с солями из организма выводится калий, необходимый для работы сердечной мышцы. Недостаток калия в организме можно восполнить при помощи орота калия, который свободно продается в аптеке, а также при помощи пшена, которое не имеет себе равных по содержанию калия. Прежде чем сварить пшено, его следует хорошо прокалить на сковороде, чтобы не пригорело и не изменило свой цвет. Варить кашу надо на медленном огне, из расчета 1 часть крупы на 2 части воды. Соль и сахар добавлять по вкусу, но ни в коем случае не добавлять молока. А когда сварится, есть можно с молоком и с чем вам нравится, но не раньше чем через 4 часа после приема диетического риса.

Дина МУМЛАДЗЕ.

ПОДАГРА

В последнее время все чаще стали болеть ноги. По вечерам аж огнем горят. Колени опухают и краснеют. Ходила к врачу, говорит - подагра. Выписал кучу мазей и

ПОМОГИ СЕБЕ САМ

...через мясорубку. Намочить в этом соке тряпочку и прикладывать к больному месту, пока не высохнет. Засушенный кустарник тоже сгодится. Две столовые

С уважением
Клавдия Егоровна
из деревни Иваново
Нижегородской губернии.

КОРОВА ПРОТИВ АСТМЫ

Хочу рассказать, как моя старшая сестра лечилась от астмы. Болела она долго и тяжело, думали никогда не выздоровеет. То и дело синела, падала, делалась при смерти. Возили мы сестру по докторам, они ей что-то прописывали, как-то лечили, а лучше не становилось. Помог ей один старый профессор (было это в 60-е годы, тогда такие - с бородками, Айболиты - еще встречались). Он случайно увидел мою сестру на лавочке возле дома и догадался, чем она больна. По-
р а с -



спросил еще немного, а потом велел переселяться в деревню, купить корову и постоянно за ней ухаживать. В общем, как можно больше времени проводить в коровьем хлеву: доить, чистить, ухаживать, дышать всем этим. Сестра послушалась и уехала, купила домик, корову Марту завела. Новое дело освоила быстро. И знаете, через полгода ее астма окончательно прошла. Дух хлева, запахи сена, навоза и молока спасли мою сестру от смерти.

М.К.,
Н.Новгород.

ОТВАР ИЗ ПЛЕТЕЙ

ЕСЛИ У ВАС ЯЗВЕННЫЙ КОЛИТ...

Лечение очень простое. Пить отвар огуречных плетей по 1 ч.ложке с третьим блюдом (чай, компот, только не с лимоном и не с минеральной водой) и принимать с первым блюдом по 1 ст.ложке 1 раз в день. Если сильные колики, то можно 2 раза в день и на ночь с питьем принимать 1 ч.ложку. Вреда от этого не будет. Вы сами почувствуете, когда надо принимать, а когда нет.

Колит полностью вылечить трудно. Надо сначала убрать язву, очистить толстый отдел кишечника, печень. Тогда колит оставит вас в покое. Иначе он время от времени будет беспокоить.

Кстати, этот отвар эффективно «убирает» колики после жидкого стула, при запорах и т.д. Большой эффект его применения - в сочетании с отваром укропного семени.

Как готовят отвар из плетей?
С огуречных плетей после основного сбора огурцов срезать листья, макушечку, а сами плети порезать на доли по 3-4 см. Помыть, посушить в тени и хранить в холщовом мешочке в сухом прохладном месте.

Когда нужен отвар, взять горсть сухих плетей, залить холодной водой 0,5 л и оставить на 1 час. Затем поставить на огонь. Как закипит, убавить огонь и на медленном кипятильнике 5 минут. Снять. Остывает сам по себе. Процедить и использовать. Хранить в холодильнике.

Если положить больше плетей, отвар будет более насыщенным, но тогда уменьшите дозу. Будьте здоровы!
Адрес: БЕЛОВОЙ Нине Андреевне, ул.Шолмова, 9-363, г.Ульяновск, 432066.

В последнее время все чаще стали болеть ноги. По вечерам аж огнем горят. Колени опухают и краснеют. Ходила к врачу, говорит - подагра. Выписал кучу мазей и лекарств. А мне уж очень не хочется сидеть на таблетках. Есть ли у бабушек какие-нибудь рецепты от этой напасти?

Н.СИДОРОВА, г. Лукоянов.
У «бабушек», как в Греции, - все есть. Тем более что подагра очень старая болезнь. Люди страдают ею со времен египетских пирамид. И, конечно, за такой срок накопили немало народных рецептов и советов, как от нее избавиться. Прежде чем поделиться частью из них с вами, дорогие читатели, позволим себе напомнить о причинах возникновения подагры.

Подагра относится к болезням обмена веществ. При ней в крови повышается концентрация мочевой кислоты. Происходит это от излишнего по-

сырой воды на 8-10 ч. Спустя это время воду сливаем, заливаем свежую и ставим в эмалированной посуде на огонь. Как только

можно с молоком и с чем вам нравится, но не раньше чем через 4 часа после приема диетического риса.

Дина МУМЛАДЗЕ.

ПОДАГРА ... ОТ ХОРОШЕЙ ЖИЗНИ

ребления мяса и вина. У французов даже есть поговорка: «Бургундские вина содержат подагру в каждом стакане». От себя добавим, что содержат ее также пиво, шампанское, самогон... Если вы не знаете за собой греха винопития и чревоугодия, значит, причиной подагры может быть наследственная предрасположенность или же болезни почек.

Воспаление может развиваться в любом суставе, но чаще всего поражаются мелкие. Лидер - большой палец на ноге. В начале болезни приступы посещают

человека 1-2 раза в год, затем учащаются.

Традиционная медицина советует покой, диету, обильное питье, противовоспалительные препараты.

А бабушки предлагают следующее.

1. Парить больные ноги или руки в горячем отваре шалфея в течение 1-2 месяцев перед сном. После процедуры одеть шерстяные носки или перчатки и лечь в постель.

2. Растопить свежее коровье масло, добавить чистый медицинский спирт, размешать. Затем дать спирту выгореть. Оставшаяся масса - лучшее лечебное средство от подагры. Втирать в больные места вблизи жаркого огня: плиты, костра, камина, печки.

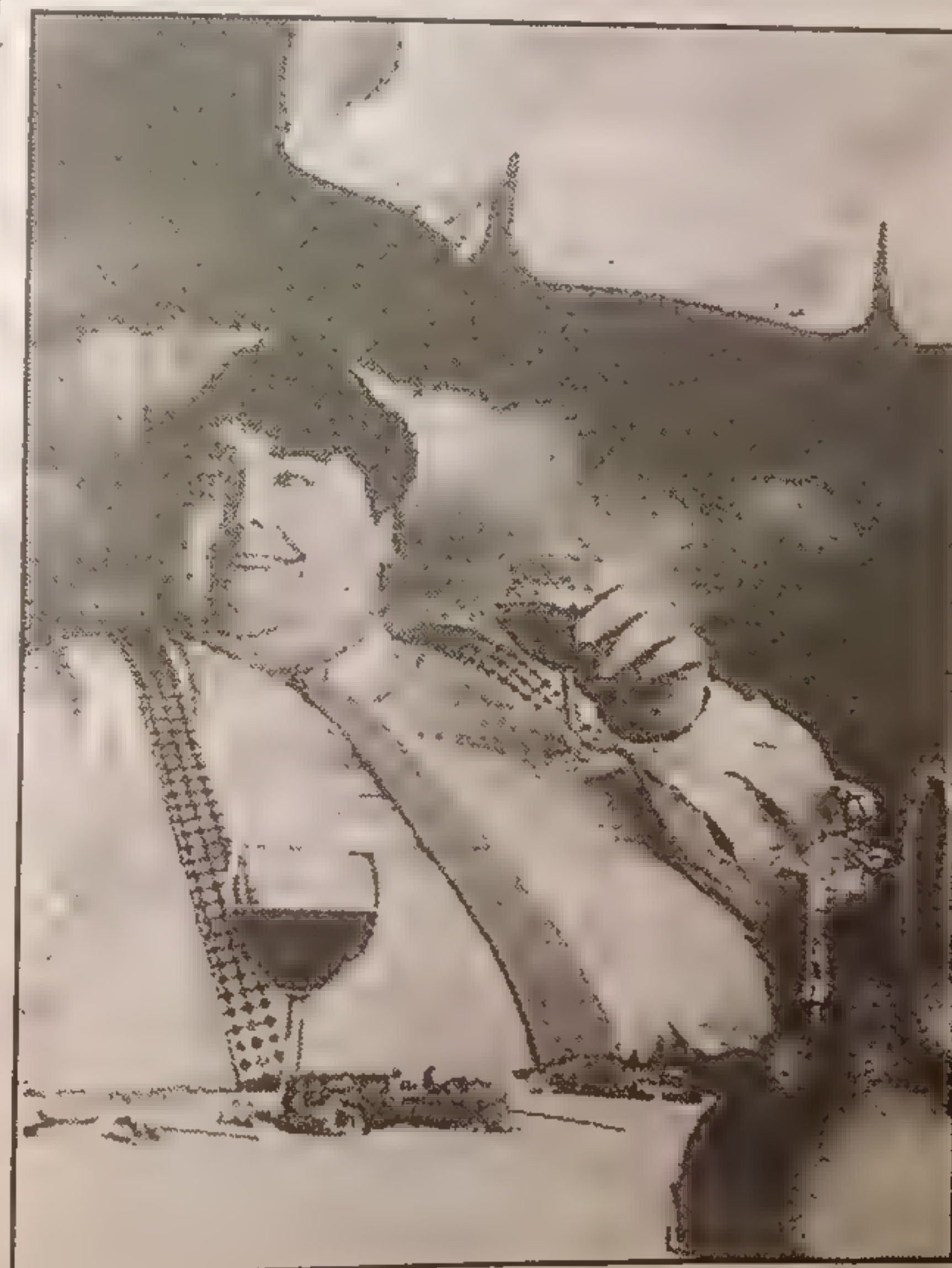
3. Из отвара ромашки (100 г на 10 литров) с солью (200 г) делать ванны.

4. Кушать в больших количествах землянику.

5. Пить горячий настой череды. Цвет приправленного настоя обязательно должен быть золотистым. Если получится зеленовато-мутный, пить не надо, лучше вылить. Дозировки не существует. Просто пить как чай.

6. Чаще есть яблоки, пить яблочные соки, или просто порезать яблоки в чай, дать настояться и пить с удовольствием. Яблоки должны быть зеленых сортов. Полезен также и березовый сок (пить по стакану три раза в день).

Кроме всего прочего не забывайте о чернике, чесноке, репе, капусте - они растворяют соли, отложившиеся в суставах, чем существенно облегчают страдания.



МЕДЛЕННО ЖУЮЩИЙ И ЕСТ МЕНЬШЕ

Неужели же это правда, что аппетит и чувство голода не одно и то же? Как же тогда различать потребности своего организма? Ведь выходит: хочешь сделать хорошо, а получается - то совсем наоборот. Даже не верится, и все же как тут быть?

Л.НИКАНОРОВ,
г.Красногорск.

Ученые уже давно пришли к выводу, что мнение, будто бы желудок сам всегда напомнит о еде, не совсем верно. Когда в крови мало питательных веществ, гарантирующих организму достаточное количество энергии, не желудок, а мозг регистрирует сигнал тревоги. Желудок получает лишь сигнал: «Внимание, голод...» Представим себе другую ситуацию: мозг регистрирует сигнал сытости. Что делает человек? Продолжает есть. Не потому что он голоден, а потому что у него хороший аппетит (вспомните, кстати, известную пословицу: аппетит приходит во время еды). Так вот, если вы хотите похудеть или по крайней мере сохранить свой нынешний вес, вам необходимо научиться отличать чувство голода от аппетита. Избегайте всякого рода закусок, стимулирующих выделение желудочного сока, усиливающих аппетит. И помните золотое правило: не следует есть быстро. Кто жует медленно - ест меньше. Ну и, конечно же, не забывайте о рациональном меню.

С известной периодичностью по нашим весям проносятся подобно эпидемиям гриппа увлечения различными диетами. К настоящему времени их уже можно типизировать.

Вообще ничего не есть

Разумеется, адепты голодания говорят лишь о временном отказе от продуктов - о голодании раз в неделю, несколько дней в месяц и т.д. Считается, что первыми такую диету практиковали древние индийские йоги, а в XX веке знамя учения поднял американец Пол Брэгг, автор книги «Чудо голодания». В России пропагандистом голодания стала Галина Шаталова.

Современная наука признает положительный эффект лечебного голодания (разгрузочно-диетической терапии) при некоторых заболеваниях, но обязательно под наблюдением врача. Однако теория Брэгга об отравлении организма продуктами распада пищи как причине всех заболеваний и отсюда о пользе голодания совершенно несерьезна. Существование болезнетворных микроорганизмов, генетических болезней и генетических причин преждевременного старения доказано с абсолютной точностью. Сам Брэгг действительно прожил 90 лет, но все-таки не 190. До 90 лет доживают и те, кто никогда не увлекался голоданием.

Многочисленные свидетельства улучшения состояния после голодания объясняются большей частью очень просто - свидетельства неудач отбрасываются, и правильная статистика никоим образом не ведется. Неудачи всегда связываются с неправильным поведением больного.

Галина Шаталова в теоретическом плане пошла гораздо дальше Брэгга и вообще отвергает пищу как единственный источник энергии. К более важным ее источникам она относит азот воздуха, мифическую энергию резонанса колебательных ритмов человеческого тела и космические лучи. Что касается азо-



СКОЛЬКО ЛЮДЕЙ - СТОЛЬКО И МНЕНИЙ

та, то этот инертный газ («азот» по-гречески «нежизненный») не усваивается организмами животных и человека (это проходят еще в средней школе). По поводу энергии резонанса и т.п. отошлем Г. Шаталову к примерам грустным - тем же жертвам фашизма и сталинизма, которые,

НЕ ДЕЛАЙТЕ КУЛЬТА ИЗ ДИЕТЫ

ЗАСТАВЬ ДУРАКА ПОСТИТЬСЯ, ОНИ ЗДОРОВЬЕ УГРОБИТ

очевидно, в резонанс с космосом почему-то не вошли.

Не есть кое-чего

Самая известная из таких диет - вегетарианство. Его сторонники не просто считают мясо животных вредным, но и полагают негуманным и безнравственным поедать себе подобных. Спорить с последним утверждением не будем, это чисто этический вопрос (отметим, тем не менее, что вегетарианцами были не только Лев Толстой и Ганди, но и Гитлер).

Что касается мяса, то современная наука подтверждает нежелательность его частого потребления, однако полный отказ от него к улучшению здоровья не приводит. Тем более что

для построения собственного тела человеку необходима пища с полноценным белком, содержащим незаменимые (эссенциальные) аминокислоты. В растительной пище, даже богатой белком (типа гороха или фасоли), их не хватает. Кроме того, белок мяса усваивается лучше растительного. Во многом именно из-за различий в питании представители «мясоедных» народностей имеют большие рост и массу тела, чем «вегетарианских».

Однако указанных недостатков лишено млекопитающее, в котором используют еще молочные продукты и яйца: белки молока и яиц содержат незаменимые аминокислоты.

Есть все, но в разное время

«Раздельное питание» придумал Герберт Шелтон. Согласно этой теории нельзя одновременно есть белковую, углеводную и жирную пищу. Сторонники такого питания, проявляя полную биохимическую безграмотность, утверждают, что в момент переваривания, например, белка другие компоненты пищи - жиры и углеводы не перевариваются и «гниют» в желудке, отравляя организм человека. Поэтому в один присест нужно есть только белок, через какое-то количество часов - углеводы, затем жиры и т.д.

Эта теория не выдерживает никакой критики: истинно белковой или истинно углеводной пищи в природе просто не существует! Мясо содержит белки и жиры, фасоль - углеводы и белки, а любимые Шелтоном орехи - и жиры, и белки, и углеводы. Эта теория антинаучна и сродни, скорее, религии.

Есть все сырым

Теории сыроедения подразумевают употребление в основном растительной пищи и в сыром виде. Не имея ничего против свежих овощей и фруктов, ученые выступают против этой диеты: сырая пища переваривается с трудом. Кроме того, в ней, как и в случае истинного вегетарианства, не хватает незаменимых аминокислот. После тепловой обработки многие полезные компоненты овощей и фруктов лучше усваиваются нашим организмом.

Петр ОБРАЗЦОВ.
© «Известия».



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Не всякая женщина умеет его готовить. На самом деле бисквитный пирог с яблоками - одно из самых простейших изобретений кулинарии. Даже люди с плохой памятью с первого раза запоминают его рецепт.

Вам понадобится 3 яйца, 3 средних яблока, стакан муки и стакан сахарного песка.

Смажьте форму для выпечки или сковородку маслом, присыпьте поверхность панировочными сухарями или мукой, на дно положите мелко нарезанные яблоки. Поставьте все в холодильник на несколько минут. В это время взбейте яйца с сахаром (объем массы должен увеличиться вдвое-втрое, а цвет измениться с желтого на почти белый). Добавьте туда муку и осторожно перемешайте. Залейте смесью яблоки и поставьте в разогретую духовку на 45-50 минут. Готовность пирога проверяется воткнутой в него спичкой: если тесто к спичке липнет, значит, нужно поддержать пирог в духовке еще некоторое время.

точник энергии. К более важным ее источникам она относит азот воздуха, мифическую энергию резонанса колебательных ритмов человеческого тела и космические лучи. Что касается азо-

Что касается мяса, то современная наука подтверждает нежелательность его частого потребления, однако полный отказ от него к улучшению здоровья не приводит. Тем более что

Единство унаследованных и приобретенных признаков вегетарианства, в котором используют еще молочные продукты и яйца: белки молока и яиц содержат незаменимые аминокислоты.

кислот. После тепловой обработки многие полезные компоненты овощей и фруктов лучше усваиваются нашим организмом.

Петр ОБРАЗЦОВ.
© «Известия».

МОЛОКО: СИНЕЕ - САМОЕ ПОЛЕЗНОЕ

Молочные продукты сейчас сильно подорожали. Причем некоторые сорта молока намного дороже остальных, и непонятно почему. Недавно купила пакет обезжиренного, а оно чуть ли не синего цвета, его даже пить страшно, а стоит дороже, чем «долгоиграющее». Ни то ни другое мы в нашей семье не пьем: кто знает, что в эти пакеты наливают? Соседка сказала, что в синем молоке - мел разбавленный, а в «долгоиграющем» - консерванты сильные, и потому оно долго не портится... Неужели правда?

Раиса КУЛИКОВА, г. Тверь.

Насчет разбавленного мела - это скорее всего домыслы. Такое может быть только на самых «диких» продуктовых рынках, где нет совсем никакого контроля за качеством разлитого молока. Что касается консервантов... Но обо всем по порядку.

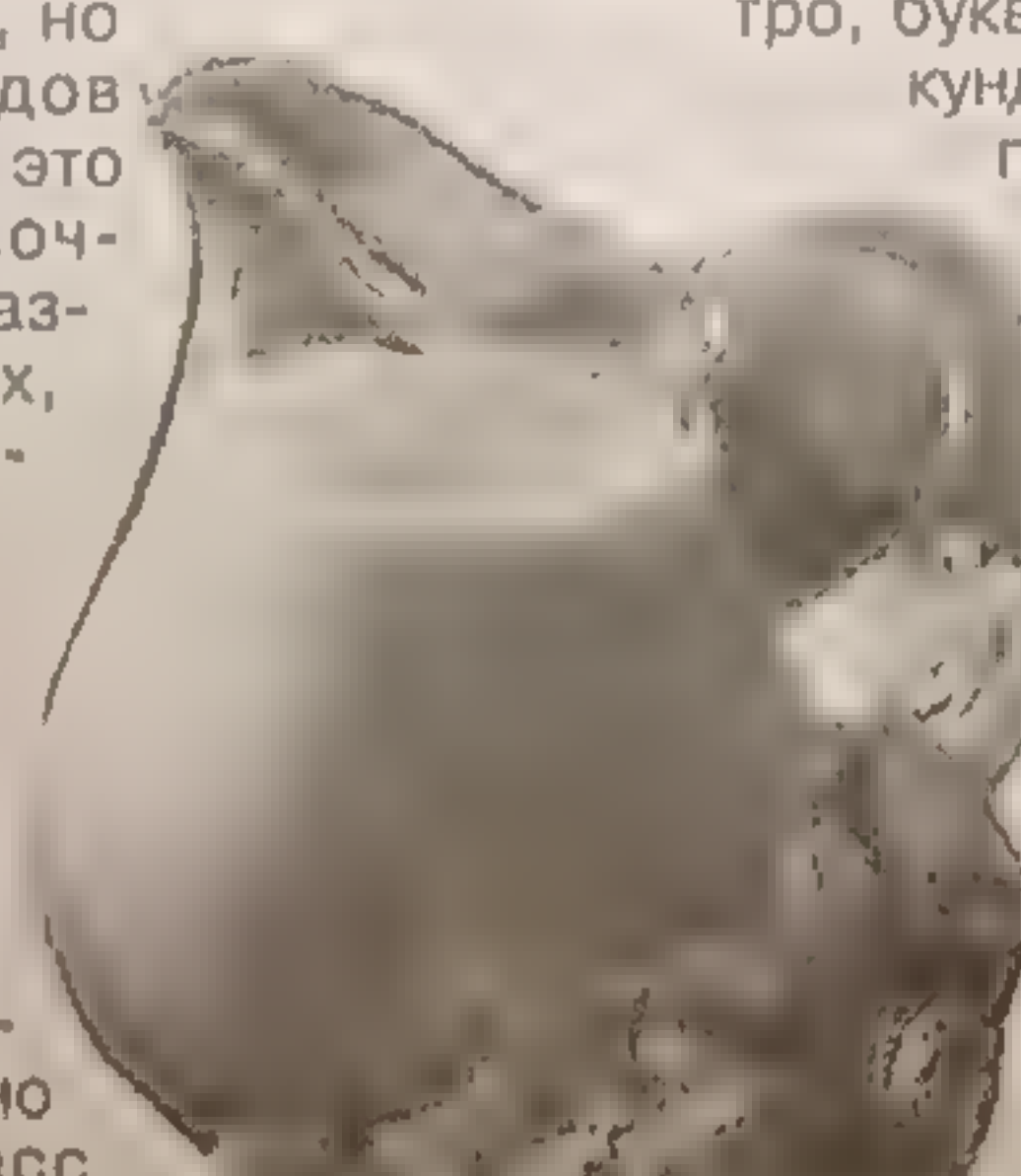
Как сообщили нам во **Все-российском НИИ молочной промышленности**, по отечественному ГОСТу выпускаются виды молока разной жирности - с учетом требований всех возрастных категорий. Самый низкий процент жира в **обезжиренном** молоке - 0,05%. Это оно имеет синеватый цвет, но никакого мела там, естественно, нет. В нем меньше, чем в других, витамина А, но белков и углеводов столько же. Так что это полноценный молочный продукт, предназначенный для тех, кому нельзя жирного. В нем меньше холестерина, что особенно важно, к примеру, для гипертоников. Кстати, за границей, да и у нас, **чем меньше жирность** молока, тем оно дороже: процесс

обезжиривания продукта не дешевый.

К **пониженной жирности** относится 1,5%-ное и 2,5%-ное молоко. Оно предназначено для тучных людей. Молоко 3,2% считается средней, **нормальной жирности**. От 3,5% до 6% - **высокожирное молоко**. 8%, 10%, 20%, 35% - это уже сливки. И, конечно, цвет молока говорит о содержании в нем жира: синеватый, кремовый, желтоватый.

А теперь о «**долгоиграющем**» молоке. В него не добавляют никаких консервантов. А срок его хранения такой длительный потому, что его изготавливают с применением высокотемпературных технологий (ВТТ). Молоко очень быстро, буквально за пару секунд, нагревают до 135

градусов, а затем так же быстро охлаждают. При этом «ненужные» бактерии гибнут, а все витамины остаются. Именно поэтому оно может храниться в нераспечатанном пакете 120 дней, а открытым в холодильнике - до 4 суток.



Благодаря своему бодрящему действию зеленый чай с давних времен высоко ценится в Китае и Японии. С тех пор как стало известно, что он может защитить от болезней современной цивилизации, включая рак и заболевания сердечно-сосудистой системы, многие европейцы стали пить этот здоровый напиток.

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ ЗАЩИТИТ ОТ РАКА

Катехины - защита клеток

Было открыто, что листья зеленого чая наряду с витаминами и минералами содержат оздоравливающие субстанции - катехины, которые нейтрализуют вредные влияния в процессе обмена веществ и препятствуют окислению определенных жиров в крови.

Их отложение на стенках сосудов заметно уменьшаются или вообще не образуются. Кроме того, эти вещества

препятствуют процессам окисления в клетках, благодаря чему резко снижается степень риска заболевания раком. Процесс окисления в организме можно сравнить с процессом ржавения деталей машины: клетки и стенки сосудов теряют прочность и свои функциональные способности. Но этому могут воспрепятствовать катехины из зеленого чая.

При подагре и диабете пейте чай

Страдающие диабетом дол-

жны включить зеленый чай в свое меню. Он препятствует превращению углеводов пищи в глюкозу, что влияет на уровень сахара в крови.

При подагре обычно повышен уровень содержания мочевой кислоты. Зеленый чай окажет при этом положительное влияние. Напиток способствует снижению в крови уровня тех кислот, которые вызывают это заболевание. К тому же он активизирует мочеиспускание.

Поэтому больные подагрой должны отказываться от кофе и ежедневно, во время приема пищи, выпивать не меньше литра зеленого чая.

Плюс к теме

Чтобы достичь результатов, следуйте этим правилам:

* На 1 чашку нужна одна чайная ложка заварки, на 4 или 5 чашек - еще одна дополнительно на чайник.

* Заливать листья нужно свежей кипяченной, но остуженной до 70° водой.

* Для бодрости настаивать 1-3 минуты, для успокоения - 4-6 минут.

* Листья можно заваривать еще 2-3 раза. Но настаивать в 2 раза меньше.



ЧЕМ СЕРДЦЕ УСПОКОИТСЯ?

Двенадцатый от вашего знак Зодиака, или, выражаясь астрологическим языком, «двенадцатый дом», - это дом души, глубинной психики. В нем следует искать рецепт душевного равновесия.

АСТРОЛОГИ СОВЕТУЮТ

Достичь душевного спокойствия Овну помогут классические приемы расслабления с медитативной музыкой и благоговениями. Рецепты спокойствия Овна кроются под знаком Рыбы, а это знак сверхчувствительный, поэтому Овну для расслабления нужно окружить себя любимыми людьми и предметами. Рыбы - знак подводной жизни, и расслабиться Овну поможет плавание.

Рецепт спокойствия Тельца находится в горячем, активном знаке Овен. Тельцу помогает расслабиться все горячее: высокая температура воздуха, солнечный свет, созерцание огня свечи или костра, разогревающие мышцы упражнения. Тельцу нужно поддерживать свое тело в тепле, не сидеть на сквозняках.

Рецепт душевного спокойствия Близнецов - в земном знаке Телец. Близнецам поможет все, что имеет отношение к земле: работа в огороде, уход за комнатными растениями, прогулки на природе. Так как Телец умеет довольствоваться малым, Близнецы пребывают в состоянии душевного равновесия, когда не переедают и не перебарщивают еще с чем-нибудь, например, не говорят слишком долго по телефону, не засиживаются допоздна перед телевизором. Телец - знак рукоделия, и занятие шитьем, вязанием, плетением, любым из народных промыслов принесет Близнецам долгожданное спокойствие.

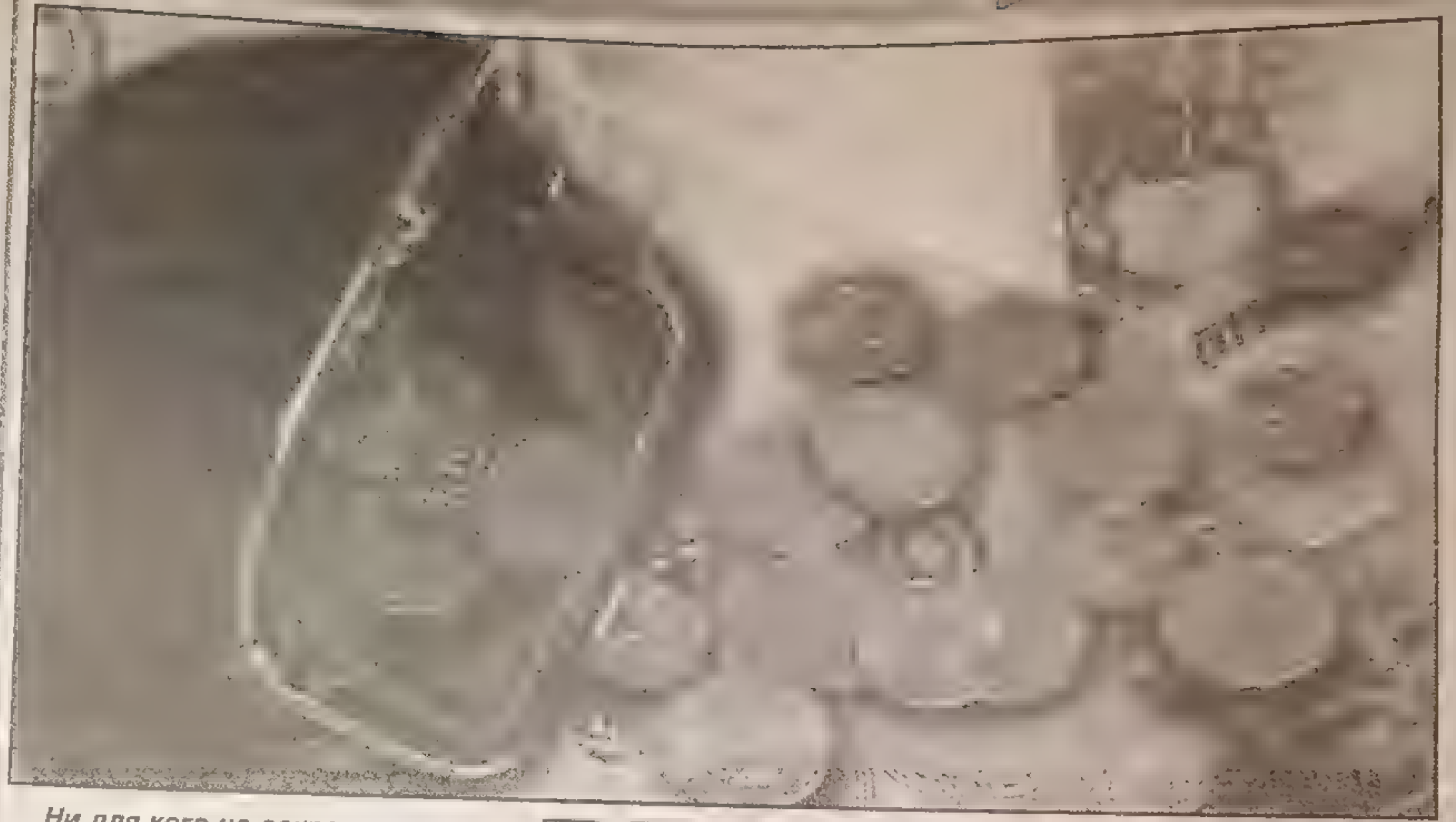
Раку хорошо на душе, когда он слушает радио, смотрит телевизор, общается с людьми или читает, ведь его спокой-

сердце. Лев - знак любви и творчества - скрывает в себе рецепт душевного спокойствия Девы. Если Дева хочет расслабиться, не стоит прибегать к традиционным рецептам, лучше заняться чем-нибудь бесполезным, не несущим практической пользы, но приятным. Лев - знак солнечный, поэтому на Деву успокаивающе действует солнечный свет.

Весы обретут спокойствие, помогая близким, занимаясь какой-либо работой для всеобщего блага, ведь знак земного служения, Дева, заведует спокойствием Весов. Успокоит представителей этого знака и общение с домашними животными, разведение комнатных растений.

Скорпион - один из немногих знаков, которого успокаивает деловая жизнь. Рецепт спокойствия Скорпиона - в знаке Весы, знаке партнерства, дипломатии и стремления к равновесию и гармонии. Партнер в браке, деловые и сексуальные партнеры - вот что утихомирят душевные страсти Скорпиона. Успокоит Скорпиона и пребывание в убранной комнате, обставленной со вкусом, общение с приятными людьми.

Стрельцу для спокойствия нужны мистические интерьеры, общение с людьми оккультных профессий и с сексуальным партнером. Скорпион, знак магии и сексуальных отношений, содержит в себе рецепт душевного спокойствия Стрельца. Скорпион - знак выхода в иное измерение, за пределы физического существования, поэтому расслабиться Стрельцу поможет медитация, чтение книг о жизни



Ни для кого не секрет, что в целях рекламы своих товаров некоторые фирмы, мягко говоря, преувеличивают их полезные свойства. Мы предлагаем читателям познакомиться с некоторыми рекламными уловками, чтобы не нанести вреда своему здоровью и кошельку.

РЕКЛАМНЫЕ МИФЫ

| Товар | Правда | Неправда |
|--|--|---|
| Подсолнечное масло | Не содержит холестерина. Холестерина нет в любом растительном масле, это животный продукт | Это особенно полезное масло |
| Витаминные комплексы с микроэлементами | Полезны для организма | Витамины без микроэлементов не усваиваются |
| Жевательная резинка с ксилитом | Не способствует размножению бактерий во рту, в отличие от резинки, содержащей сахар | Улучшает состояние зубов, если человек страдает кариесом |
| Сок натуральный 100-процентный в бумажном пакете | Приготовлен из концентрата, разведенного водой до исходной концентрации | Сделан из свежесжатых фруктов без добавления консервантов |
| Посуда из «медицинской» стали | Нержавеющая сталь, сплав хрома и никеля, не вступает во взаимодействие с продуктами и не попадает в организм | Препятствует размножению бактерий и способствует сохранению витаминов |
| Зубная паста с натрия бикарбонатом | Хорошо очищает зубы. В сущности, это обыкновенная питьевая сода | Самое современное средство |
| Шампунь от перхоти | Смывает отмершие клетки кожи и очищает голову. Для того чтобы избавиться от перхоти | Можно избавиться от перхоти путем частого мытья |

Будь здоров!

ваются телефону, не засиживаются допоздна перед телевизором. Телец - знак рукоделия, и занятие шитьем, вязанием, плетением, любым из народных промыслов принесет Близнецам долгожданное спокойствие.

Раку хорошо на душе, когда он слушает радио, смотрит телевизор, общается с людьми или читает, ведь его спокойствие зависит от знака **Близнецов**, которые заведуют информацией, общением. Близнецы - знак друзей-приятелей, путешествий, легкости. И Раку полезно бывать в компаниях, совершать небольшие прогулки и поддерживать в себе легкое отношение к жизни.

Душевное равновесие Лев обретает в семье, ведь секрет его спокойствия - в домашнем знаке **Рак**, заведующем темой родины, семьи, материнства и детства. Душу Льва успокоит путешествие на родину, общение с родственниками, детьми, матерью. Также для Льва полезна любая домашняя работа.

Найти спокойствие внутри себя Деве поможет любая деятельность, к которой стремится

общение с людьми оккультных профессий и с сексуальным партнером. **Скорпион**, знак магии и сексуальных отношений, содержит в себе рецепт душевного спокойствия Стрельца. Скорпион - знак выхода в иное измерение, за пределы физического существования, поэтому расслабиться Стрельцу поможет медитация, чтение книг о жизни после смерти.

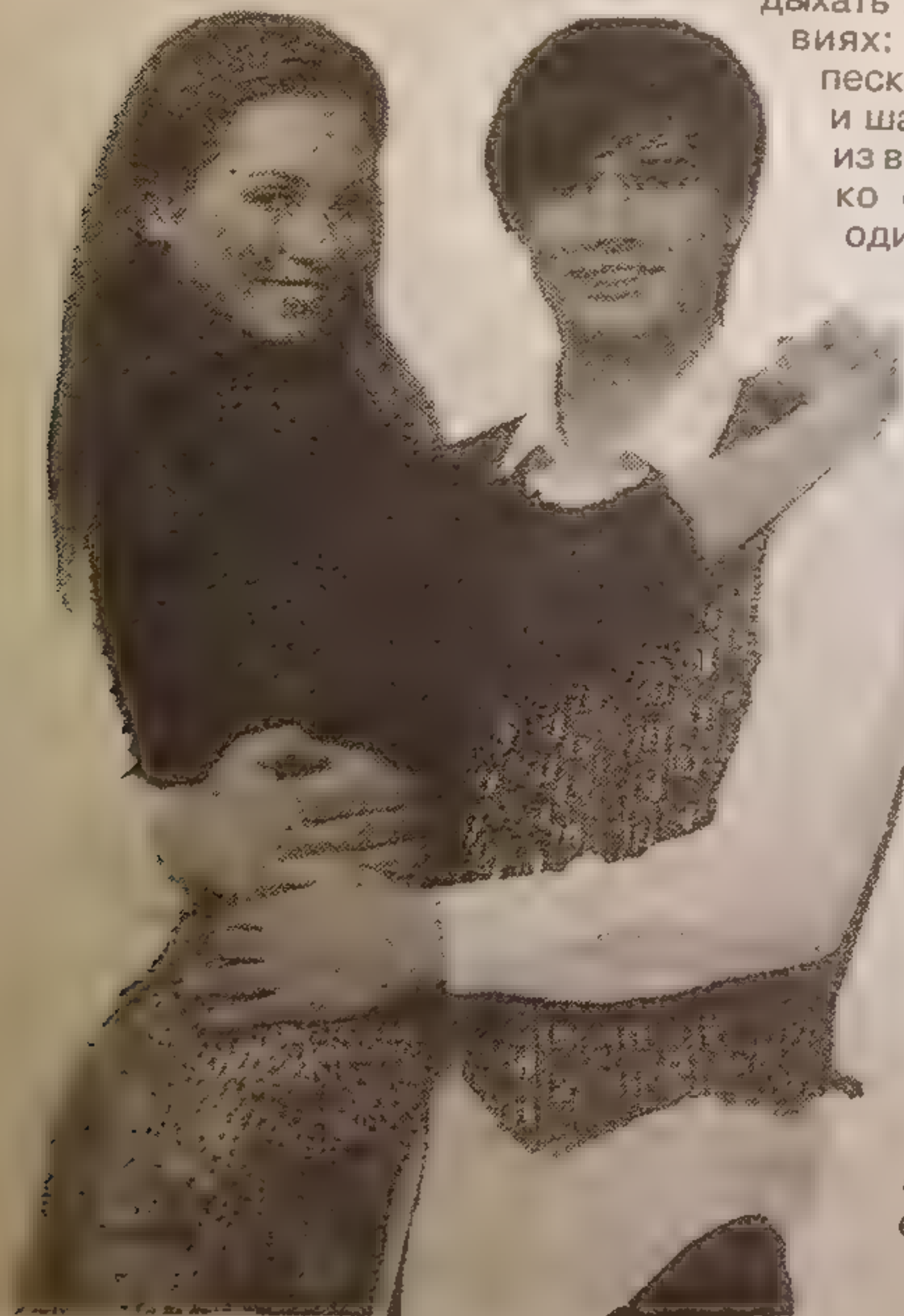
Рецепт спокойствия Козерога находится под знаком **Стрельца** - ученого-философа и путешественника. Душу Козерога успокаивает все, что имеет отношение к науке, особенно, к философии: просмотр специальных научных передач, чтение подобных книг, общение с философски настроенными людьми и путешествия, особенно далекие, заграничные.

Водолея успокоит закалка организма и духа и любые попытки ограничить себя в чем-либо, ведь знак-аскет **Козерог** управляет спокойствием Водолеев. Душа Водолея будет спокойна, когда он будет чувствовать себя физически и духовно сильным. Водолею лучше всего отдыхать в аскетических условиях: на природе среди песка и камней (без пива и шашлыков), в комнате, из вещей в которой только один диван, или в одиночестве.

Спокойствие Рыб связано с экстравагантным знаком новатора и экспериментатора, **Водолеем**. Рыбы находят душевное спокойствие, занимаясь необычным делом, экспериментируя с внешностью, прической, меняя стиль одежды. Чем больше необычных увлечений будет у Рыбы, чем необычней убранство в месте ее отдыха, тем более спокойной будет и ее душа.

Елена
МАЗОВА

| | | |
|---|--|---|
| Сок натуральный 100-процентный в бумажном пакете | Приготовлен из концентрата, разведенного водой до исходной концентрации | Сделан из свежеежатых фруктов без добавления консервантов |
| Посуда из «медицинской» стали | Нержавеющая сталь, сплав хрома и никеля, не вступает во взаимодействие с продуктами и не попадает в организм | Препятствует размножению бактерий и способствует сохранению витаминов |
| Зубная паста с натрия бикарбонатом | Хорошо очищает зубы. В сущности, это обыкновенная питьевая сода | Самое современное средство |
| Шампунь от перхоти | Смывает отмершие клетки кожи и очищает голову. Для того чтобы избавиться от перхоти, необходимо пройти курс лечения, назначенного дерматологом | Можно избавиться от перхоти путем частого мытья |
| Препараты для похудения с микроцеллюлозой | Снабжают организм волокнами (аналогичными тем, которые содержатся в бумаге и древесине) и замедляют всасывание питательных веществ за счет ухудшения функции кишечника | Очищают организм от шлаков, усиливают действие лекарств, помогают при онкологических заболеваниях |
| Электролиз для получения «мертвой» и «живой» воды | Образуются две фракции воды - с щелочной реакцией и с кислой реакцией. Такого же эффекта можно добиться, добавив в воду ложку питьевой соды. Эти растворы действительно обладают антисептическими свойствами, так же как и множество других продающихся в аптеке | «Живой» водой можно вылечить раны и язву, а «мертвой» - болезни суставов |
| Препараты и добавки с водорослью спирулина | Водоросль спирулина действительно содержит витамины А и В ₁₂ , полезные для организма (в дозе не более 3 мг!), но в ней нет других важных витаминов и микроэлементов | Препараты с водорослью могут заменить все витаминные комплексы и значительно оздоравливают организм |
| Картофельные чипсы с витамином С | Витамин С усиливает иммунную защиту и уменьшает вред от продуктов, приготовленных в кипящем масле, однако для этого его нужно принимать в количестве не меньше 1 г в день (несколько килограммов чипсов). К тому же он разрушается при температуре выше 50°C | Чипсы помогут обеспечить организм витамином С |
| Нейтрализатор гамма-излучения | Гамма-излучение вредно для организма, и его лучше избегать. Однако защититься от него можно с помощью свинцовой пластины, закрывающей тело (вспомните коврик в рентгеновском кабинете), ничего лучше пока не придумано. В обычных городских условиях гамма-излучение настолько незначительно, что прибегать к нейтрализатору нет необходимости | Нейтрализатор «улавливает» вредные лучи и обезвреживает их. Без него в промышленном городе уберечься от излучения невозможно |
| Гербалайф | Кроме пищевых добавок содержит вещества, создающие хорошее настроение, без которых человеку, долго принимавшему препарат, будет трудно обходиться | Настолько оздоравливает организм, что начинаешь чувствовать себя совершенно другим человеком. Без препарата такого эффекта добиться невозможно |
| Бытовые очистительные системы | Хорошо очищают мебель и комнату от пыли, содержащей бытовые аллергены, то есть работают как качественные пылесосы | Используя сверхсовременные технологии, проводят мощную очистку воздуха от всех вредных веществ и поэтому могут использоваться для оздоровления всей семьи |



ЗВЕЗДЫ СОВЕТУЮТ...

ГОРОСКОП ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

СУББОТА, 6 ЯНВАРЯ.

Уязвимость шеи, горла, желудка. Рекомендуется чистить организм, соблюдать строгую диету, однако полностью отказываться от пищи нежелательно. Малоудачный день для операций, особенно на желудочно-кишечном тракте и щитовидной железе. Сны значения не имеют.

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 7 ЯНВАРЯ.

Рождество Христово. Высокая чувствительность плеч, рук и верхушек легких. Курение сегодня может особенно вредно сказываться на вашей дыхательной системе. Для оздоровления организма полезно заниматься физическим трудом, спортом. Сны могут сбываться.

ПОНЕДЕЛЬНИК, 8 ЯНВАРЯ.

После 16 часов активизируются энергетические каналы, управляющие желудком и поджелудочной железой. Для хирургического воздействия и приема сильнодействующих лекарств день неудачный. Не рекомендуется капуста, лук, яйца. У лиц, страдающих диабетом, возможно снижение защитного потенциала. Сны значения не имеют.

ВТОРНИК, 9 ЯНВАРЯ.

Лунное затмение. Мощный целительский день, когда грамотное врачебное вмешательство способно избавить даже от самых неприятных хронических болезней. Важно соблюдать спокойствие, не ссориться, не раздражаться. Не рекомендуется мясо, рыба, бобовые, грибы. Сны могут сбываться.

СРЕДА, 10 ЯНВАРЯ.

Самочувствие сегодня сильно зависит от настроения. Хороший день для лечения, особенно с помощью экстрасенсорных методик. Показана физическая активность. Благоприятный день для зачатия потомства. Показана легкая пища. Сны, как правило, не сбываются.

ЧЕТВЕРГ, 11 ЯНВАРЯ.

Высокая чувствительность

ОБЫСК В ЖИВОТЕ

К заведующему эндоскопическим отделением городской больницы Вологды привели довольно странного пациента. Двое мужчин крепко держали за руки третьего и просили врача проверить ему желудок на предмет наличия инородного тела. В процессе обследования выяснилось, что пациент подозревается в злонамеренном проглатывании золотой царской монеты достоинством 5 рублей.

Но поиски ни к чему не привели, и вся троица отправилась «искать» золотую монету уже к проктологу.

УНИКАЛЬНЫЕ РОДЫ

Китайские медики, по их словам, столкнулись с уникальным случаем. Женщина, рост которой не превышает 120 см, с огромным горбом на спине, родила в харбинском госпитале нормального, здорового ребенка весом в 2,8 кг. Роженица, когда ей было 3 года, попала в аварию. В результате с годами у нее вырос большой горб, а ноги полностью атрофировались. Китайские хирурги провели уникальную операцию... на грудной клетке, чтобы помочь женщине нормально родить.



НАЙДИ
СВОЮ
ФАМИЛИЮ

НЕ СЛИПНЕТСЯ?

- Купим мешок сахара, - заявила мне жена, - килограммчиков пятьдесят, про запас.

Я мысленно прикинул, во что это обойдется. Осторожно спросил:

- А не слипнется?

Моя половина дернула носом, фыркнула:

- Раскорякины двадцать кило свежемороженой рыбы купили, безголового минтая. Сейчас умные люди все покупают оптом, так дешевле

- Между прочим, твои Раскорякины, - заметил я, - целый месяц одним только минтаем и питаются. После этой покупки у них даже на хлеб денег не осталось. За ними кошки во дворе прямо целыми стаями бегают.

Но мою супругу, конечно, не переубедишь. В закупку сахара мы вбухали последние сбережения. Кое-как дотянули до очередной полочки.

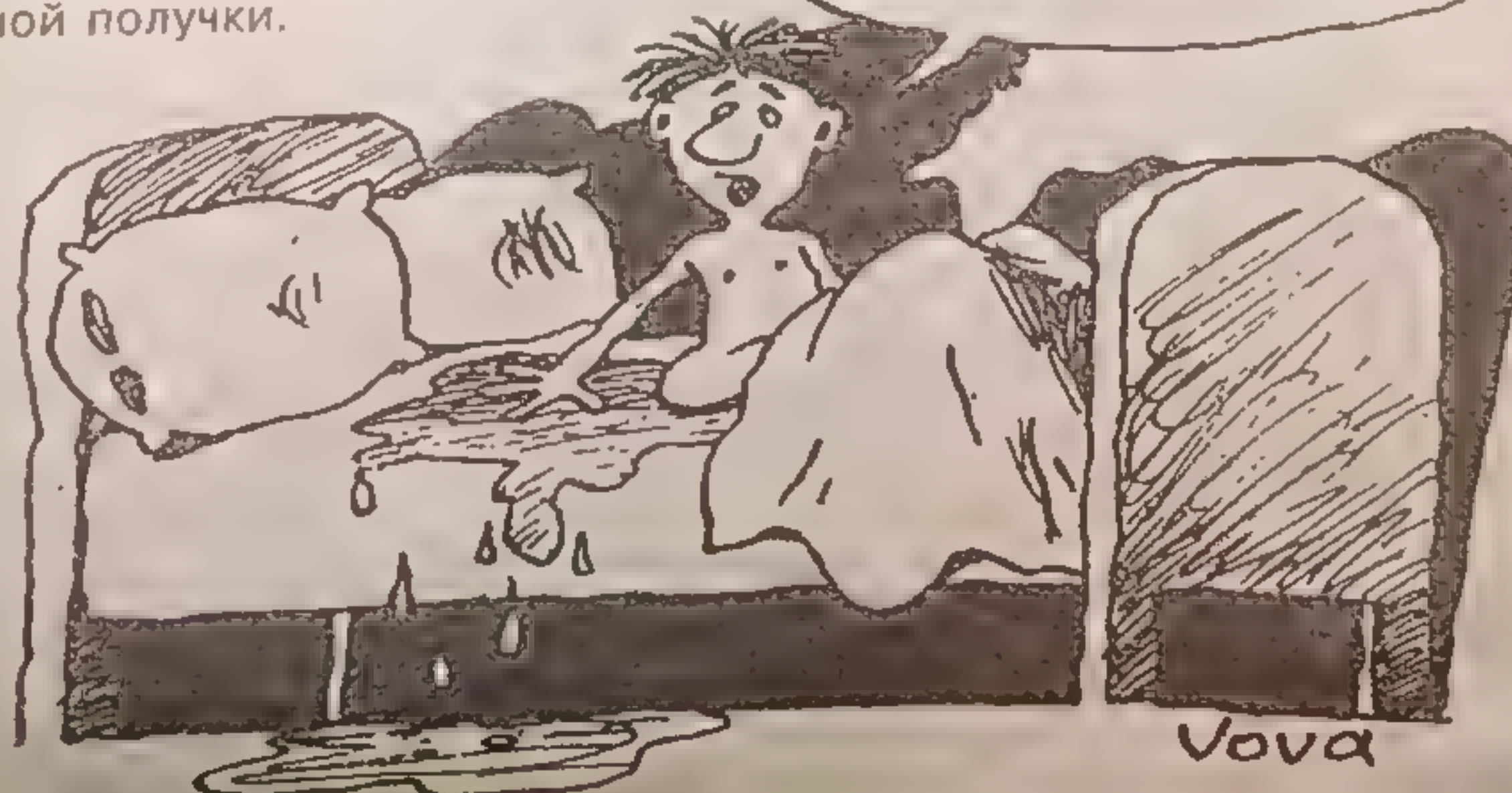
Пили сладкую кипяченую воду, сосали самодельные петушки на палочках. Но едва в карманах зашелестели свежие купюры, как жена опять стала строить планы:

- Раскорякины партию ходового трикотажа приобрели. Трусов, носков, маек. Цены-то растут, у кого есть голова на плечах - впрок товар берет.

- Ты хочешь, чтобы у нас тоже было по сорок трусов? - догадался я.

- И трусов, и рубашек, и ботинок.

А БЫЛА ЛИ
СНЕГУРОЧКА?..



В общем, опять пришлось затянуть пояса. Зато барахла теперь - полный шкаф, и все одишаковое: один цвет, один размер...

Я перестал здороваться с Раскорякиными. Однажды чуть не заехал Раскорякину промеж глаз, когда он попросил меня помочь затащить в подъезд два мешка бигудей и три авоськи со спичками. К счастью, до моей благоверной информация о столь необходимых закупках наших соседей не дошла. Я уж было вздохнул свободно - но вдруг...

- Ты слышал? - Она влетела в квартиру взъерошенная, ошалелая. - Раскорякина тройню родила. Трех ребятшек оптом! Вот так умные люди делают!

У меня подкосились ноги:

- Что ты предлагаешь?

- Жизнь становится все дороже, - затараторила она. - Скоро вообще станет невыгодно потомством обзаводиться. Поэтому, пока есть возможность, лучше настрогать сейчас - и побольше! Ты как на это смотришь?

Сказать по правде, я никак на это не смотрел. У меня потемнело в глазах, я ничего перед собой не видел.

ДМИТРИЙ КОЧЕТКОВ,
Каменск-Уральский.

ДОКУЧАЕВ

Докука, докучай - тот, кто непрерывно мешает, т.е. докучает. Такие мирские имена-прозвища присваивались в древности как охранительные, отвращающие зло. Например, надеясь, что ребенок вырастет добрым, ему присваивали имя Злоба. Так появились в древности фамилии: Бессонов, Грязнов, Докукин, Заботин, Злобин, Истомин, Кручинин, Плаксин, Побудин, Прокудин (проказник, бедокур), Суетин.

ДОМАШОВ

В старину существовало на Руси мирское имя Домаш - свой, родной. Такую же форму имеют в просторечии и уменьшительные от древнерусского мирского имени Домослав, а также канонического Дементий (в просторечии Дометий) - укротитель (лат.).

Созвучна Домашову фамилия Домашнев, но она принадлежит именно к «домашним». Среди них: Домахин, Домашников, Домовитов и Домарев (очевидно, эта фамилия родом с Ярославщины, ибо именно в тамошних краях есть слово домарь, и значит оно - домосед). Однако было бы ошибкой считать родственными фамилии Домнин и Домничев, ибо они происходят от крестильного имени Домна (господин). Точно так же фамилии Домерников, Домерщиков и Домрачевы связаны не с домом, а с музыкальным инструментом домра.

ДОРОДНИЦЫН

Сны могут сбываться.

СРЕДА, 10 ЯНВАРЯ.

Самочувствие сегодня сильно зависит от настроения. Хороший день для лечения, особенно с помощью экстрасенсорных методик. Показана физическая активность. Благоприятный день для зачатия потомства. Показана легкая пища. Сны, как правило, не сбываются.

ЧЕТВЕРГ, 11 ЯНВАРЯ.

Высокая чувствительность сердечной мышцы. Интенсивные физические нагрузки, особенно затрагивающие позвоночник, нежелательны. Удачно проходит только консервативное и терапевтическое лечение. Полезно голодание. Сны несут много ложной информации.

ПЯТНИЦА, 12 ЯНВАРЯ.

Уязвимость кишечника. Полезно есть овощи и фрукты, проводить чистку кишечника. Для интенсивного лечения день не слишком подходящий. Сны могут сбываться.

СУББОТА, 13 ЯНВАРЯ.

Высокая чувствительность кишечника и поджелудочной железы. Очень хороший день для начала курса лечения, особенно рассчитанного на длительный срок. Сны могут сбываться.

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 14 ЯНВАРЯ.

Противопоказана нагрузка на печень и поджелудочную железу. Категорически не рекомендуется прием алкоголя. Помогают кровоочистительные процедуры. Полезно есть клюкву, свеклу, морковь. Успешный день для энергетического воздействия на организм.

ПОНЕДЕЛЬНИК, 15 ЯНВАРЯ.

Медицинский фон дня похож на предыдущий. Ослабляются энергетические каналы, «заведующие» почками и выделительной системой. Желательно ограничить потребление жидкости, чтобы не перегружать почки.



ПРОСТО АНЕКДОТ

Познакомились парень с девушкой. Погуляли. Парень говорит:

- Ну чего, может, пойдем ко мне?

Она отвечает:

- Ты знаешь, я тебе прямо скажу: я, наверное, не современная, но у меня такие принципы, в общем, я решила оставаться девушкой, пока не буду уверена, что действительно люблю того мужчину, который рядом со мной.

- Ну что ж... Понятно. Но тяжело, наверное, так жить.

- Да, в общем-то, нет. Вот муж, тот психует.

Женщина рассказывает подругам.

- Представляете, сплю я как-то одна в квартире и вдруг слышу шорох. Заглянула и вижу - по комнате шастает незнакомец, явно вор, но симпатичный. Ну я и говорю ему: «Чтобы через два часа и духу вашего здесь не было!»

- Вот говорят: надо вести здоровый образ жизни! Зачем? Вот,

к примеру, мой дед. Пил жутко, курил, по женщинам бегал как заведенный. И умер в 103 года! А его брат-близнец не курил, пил только молоко, женщин не имел за всю жизнь ни одной! И помер в два месяца!

Пациент жалуется врачу:

- Доктор, с каждым днем я становлюсь все рассеяннее и рассеяннее! Представьте себе, вчера за завтраком я целовал яйцо и стукнул чайной ложкой по лбу жену!

Перед операцией. Хирург - главврачу:

- Я не могу оперировать Ковальскую, она моя теща, и люди подумают, что я свожу с ней личные счёты.

Женщина проводит вечер с любовником. Раздается теле-

фонный звонок. Она поднимает трубку:
- Да, слушаю... Хорошо... Сколько угодно, пожалуйста...
Вешает трубку и говорит любовнику:
- Звонил мой муж. Он сказал, что играет с тобой в шахматы и поэтому задержится допоздна.

Жена раздраженно:
- Явиться домой в четыре утра! У меня нет слов!
Супруг облегченно:
- И слава богу!

Молодые мамы на прогулке:
- Какая прелесть у тебя малыш! И так похож на твоего Александра.
- Я и сама удивляюсь.

Дмитрий КОЧЕТКОВ,
Каменск-Уральский.

ДОРОДНИЦЫН

Старинное слово дородница означает вовсе не толстую, а красавицу. Впрочем, дородность (приятная полнота) всегда считалась на Руси необходимым условием женской красоты. В связи с этим нелишне перечислить фамилии, связанные с комплиментарными женскими прозвищами. Среди них вполне стандартные: **Кокеткин, Красавин, Красоткин, Красулин, Милашечкин, Милахин, Резвухин и Резвухин, Хорошухин, Щеголихин**, а также весьма своеобразные: **Забава, Краля, Красота, Красуля, Кукла, Лапушка, Лебедка, Малинка, Малена, Милка, Пичужка**. Фамилии зарегистрированы именно в такой форме, поэтому не удивляйтесь, если вам встретится Виктор Кукла или Юрий Лапушка.

ДОРОХОВ

От крестильного имени Дорофей - дар Божий (греч.) - и его разговорных форм произошли и родственные фамилии: **Доронин, Дорофанов, Дорофанкин, Дорофеев, Дорохов, Дорохеев, Дорошаев, Дорошев**.

ДОСТОЕВСКИЙ

Как известно, гениальный русский писатель был выходцем из белорусского местечка **Достоев**. Далеко не сразу его фамилия русифицировалась и стала звучать как **Достоевский**.



Учредитель: ЗАО «Издательство
«Газетный мир»

Генеральный директор А. А. ЗАБОТИН
Телефон 32-78-14.

Адрес: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, д. 192д

Рекламное агентство

Директор, зам. директора:
телефон 34-88-20

Менеджеры, тел.: 34-88-22; 34-88-54
Редакционная группа, тел.: факс 34-88-22

«Твое здоровье» №2 (163), 6 января 2001 г.

Адрес редакции: 603126

Нижний Новгород,

ул. Родионова, дом 192д

Телефон 32-78-16

Главный редактор

В.В. ШАБАНОВА

Служба распространения и доставки
Телефоны: 34-82-57, 34-91-15, 34-91-16

Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати,
телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 10.10.2000 г.

Регистрационное свидетельство ПИ № 77-5535

Подписано к печати 5 января 2001 года

в 16 часов (по графику - в 15 часов)

ГИПП «Нижполиграф».

Н.Новгород, ул. Варварская, 32

Тираж 34014 Заказ № 1078002

Цена в розницу до опорная.

Подписной индекс

51309

E-mail: npress@infonet.nnov.ru

ТВОЕ ЗДОРОВЬЕ

ЖИВИТЕ ДОЛГО!

№18 (179) апрель 2001 г.

В НОМЕРЕ:

Дыхание по Бутейко
Изжога
Храм для души
Лопух в помощь волосам

Стр. 2

Тромбофлебит
Лимфогранулематоз

Стр. 3

Диета кормящей матери
Интимная гигиена
Воспаление придатков
Киста яичника

Стр. 4

Чабрец - богородская трава
Самомассаж против инфекции
Тренировка памяти
Борьба со стрессом

Стр. 5

Стройные ножки
Избавляемся от «галифе»
Пилинг под кожей

Стр. 6

Диабетическая ретинопатия
Вальзаковский возраст
Зуд на руках и ногах

Стр. 7

Началась подписка на II полугодие 2001 г.
Индекс 51309

Ищите газету "Твое здоровье" в объединенном каталоге "Пресса России" т.1, стр. 93. Ищите Саратовской и Пензенской областей газету "Твое здоровье" в региональных каталогах. Саратовской области - 2201, Пензенской - 50253.

ОТКЛИК

ОСИНУ К НОГАМ!

Татьяна Смирнова из г.Семенова в одном из номеров газеты спрашивала, как избавиться от судорог в ногах.

Поможет осина. Спил чурку осины длиной 1 метр. Полено положи под матрац к ногам на кровати, где спишь. Меняй полено раз 5-6 месяцев.

Я спасаюсь только этим. Раньше из-за судорог вставала по 6-7 раз за ночь, а с ними один раз, и то не всегда. Мне помогли добрые люди, и вам советую.
А.ЛИТЯЙКИНА

ПОЗДРАВЛЯЕМ С ПРАЗДНИКОМ ВЕСНЫ И ТРУДА!



Стройные ножки
Избавляемся от «галифе»
Плечико под маской

Стр. 6

Диабетическая ретинопатия
Бальзаковский возраст
Зуд на руках и ногах

Стр. 7

ЦЕРКОВНЫЙ ГОД

8 мая - День памяти апостола и евангелиста Марка.
9 мая - Преполовление Пятидесятницы. Свт. Стефана, еп. Великопермского. Поминовение усопших воинов. День постный.
10 мая - ап. и сщмч. Симеона, сродника Господня.
11 мая - апп. От 70-ти Иасона и Сосипатра, Керкиры девы и иных, с ними пострадавших. День постный.
12 мая - девяти мучеников Кизических: Феогнида, Руфа, Антипатра, Феостиха, Артема, Магна, Феодота, Фавмасия и Филимона.
13 мая - ап. Иакова Зеведеева, свт. Игнатия Брянчанинова, еп. Кавказского и Черноморского.
14 мая - Седмица 5-я по Пасхе.

ОСИНЫ К НОГАМ!

Татьяна Смирнова из г. Семенов в одном из номеров газеты спрашивала, как избавиться от судорог в ногах.

Поможет осина. Спили чурку осины и накали. Поленья положи под матрац к ногам на кровати, где спишь. Меняй поленья через 5-6 месяцев.

Я спасаюсь только этим. Раньше из-за судорог вставала по 6-7 раз за ночь, а с ними один раз, и то не всегда. Мне а с ними один раз, и то не всегда. Мне

А. ЛИТЯЙКИНА,
г. Саранс.



НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ПО ГЕОФИЗИЧЕСКИМ ФАКТОРАМ ДНИ МАЯ

6, воскресенье, с 11 до 13
9, среда, с 12 до 14
11, пятница, с 14 до 16
18, пятница, с 10 до 12
22, вторник, с 19 по 21
24, четверг, с 12 до 14
29, вторник, с 17 до 19

ЛУКОВЫЕ КАПЛИ ГЛУХОТУ ЛЕЧАТ

Может быть, я сумею помочь тем, кто от частичной глухоты страдает по причине неврита слухового нерва. Очень прост мой рецепт.

Надо у большой луковицы срезать верхушку, ямку сделать и в эту ямку чайную ложечку тминного семени насыпать. Срезанную верхушку не выкидывайте, а на место поставьте. Нитками ее для крепости привяжите, да и пихните в духовку - пусть запекается минут 20-30. После сок из нее отожмите и закапывайте его в оба уха в течение десяти дней.

Г. ВАРACHEBA,
Новгородская обл.

PS. К сожалению, полного адреса автора в редакции нет.

СМЕХОТЕРАПИЯ

Зубной врач, вызванный к телефону, возвращается и спрашивает ассистента:

- Есть еще пациенты?
- Да, есть один. У вас в кабинете.

- Так почему же вы не готовите инструменты?

- Он заперся изнутри.

- Ваш муж умер своей смертью?

- Нет, у него был врач.

- Да, причина ваших проблем - никотин.

- Но, доктор, я не курящий.
- Жаль, это сильно затрудняет диагностику.



ПОСТРОИМ ХРАМ ВОЗРОЖДЕНИЯ

В последнее время наркома-ния буквально захлестнула все регионы России, приняв характер неуправляемой, разрушительной эпидемии. Каждый третий молодой человек уже имеет опыт употребления сильнодействующих наркотиков, и зло стучится практически в двери каждой семьи.

Неумолимая статистика и мировая практика свидетельствуют: один наркоман вовлекает в течение года минимум 13-15 человек в этот смертоносный омут. Не спасает ни материальное положение, ни связи, ни деньги, ни угрозы и наставления. Средняя продолжительность жизни активного наркомана 10-12 лет, а сопутствующие наркомании СПИД, агрессивные гепатиты, органические поражения головного мозга, сифилис, психозы с самоубийствами, шизофрения и поражения сердца, - еще больше укорачивают жизнь этих несчастных людей.

Лечение и реабилитация наркозависимых - длительный, трудоемкий и дорогостоящий процесс. Но эта проблема решается только при комплексном воздействии на физическое, психическое и духовное состояние наркомана, т.к. психическая зависимость от наркотиков значительно сильнее физической.

Этой животрепещущей проблеме была посвящена Всероссийская конференция общественного движения «За здоровую Россию», состоявшаяся в Москве.

Деятели науки и культуры, социологи, педагоги и врачи, - все подчеркивали важность создания высокоэффективных межведомственных реабилитационных центров для лиц с нарко-

стикой, результатов было раньше просто невозможно, поэтому эффективность лучших реабилитационных программ до сих пор не превышала 43-45%.

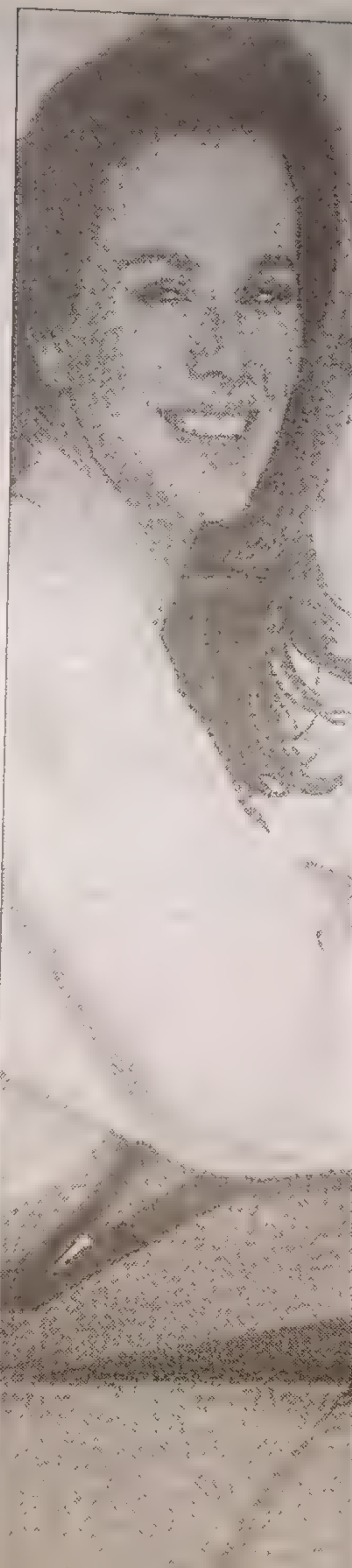
Я обращаюсь ко всем, кому не безразлично будущее своих детей и внуков, кто верит в возрождение России и прозрение ее сограждан, кто осознает опасность сложившейся ситуации.

Чем раньше в России начнут функционировать центры медико-социальной реабилитации, ориентированные на духовные ценности человека, тем меньше денег получат торговцы белой смертью - наркодельцы, тем меньше оружия поступит в горячие точки и меньше наших детей и братьев погибнет от рук террористов, тем спокойнее будем спать все мы. Вам принимать решение!

Давайте же сами, если этого не могут чиновники, построим народный Храм Возрождения и Братолюбия!

«Просящему да воздается, дающему да приумножится», - эти слова Иисуса я обращаю сегодня к вам: отец и мать, депутат и бизнесмен, фермер и домохозяйка, пенсионер и безработный. Загляните в свое сердце и пусть оно вам подскажет верное решение. Для реализации первого этапа программы духовного и психофизического возрождения наших детей, попавших в наркотическое рабство, открыт благотворительный расчетный счет, и если вы сегодня перечислите хоть 1 рубль, то имеете полное право спросить с меня, Земского Олега Сергеевича, директора программы «Будущее без наркотиков», отца троих детей, врача, народного целителя и христианина, - куда он потрачен.

Мои статьи можете прочесть



ОТКЛИК

АПРЕЛЬ. ПОРА КОПАТЬ ЛОПУХ

Хочется помочь Светлане, которая писала о выпадении волос, советом. Я знаю растения, помогающие подобной беде. Это известный всем лопух. Им я пользуюсь сама, даю корни соседям. Советую Светлане собрать корни лопуха в апреле-мае или сентябре-октябре. Корни отмыть от земли в холодной воде, высушить в тени (можно хранить 5 лет).

В лечебных целях делают отвар из корня лопуха, которым ополаскивают голову для укрепления волос, а если сделать настой корней лопуха на расти-

тельном масле, то получим «репейное масло», наподобие того, которое продают в аптеке. 75 г свежего корня, 200 г растительного масла, настоять сутки, затем варить на медленном огне 15 минут, процедить. Корни первого года роста еще и съедобны во всех видах.

Кроме того, есть растение любисток, корни которого также укрепляют волосы, а ранней весной его листочки ароматны и вкусны в салатах.

Желаю удач и здоровья.

З.П. БОРОВКОВА, г. Бор Нижегородской области.

ИЗЖОГА: ПОМИРИТЕСЬ С ЖЕЛУДКОМ

Отчего возникает изжога и как с ней бороться?

Т. Г., г. Подольск.

Наверное, что-то не то съели и обидели свой желудок. Теперь он «мстит» вам, систематически забрасывая желудочный сок в пищевод. В таком случае рекомендую помириться с ним. Кроме этого, наиболее частой причиной изжоги является недостаточность кардии (место, где пищевод впадает в желудок), а также слабость пищеводного отверстия диафрагмы и заглатывание во время еды воздуха (аэрофагия). Возникающая отрыжка вызывает заброс желудочного сока в нижние и средние отделы пищевода, нежная слизистая которого обжигается кислотой и агрессивными ферментами.

Еще одна причина - рефлюкс-гастрит, когда уже в желудок через ослабевший пилорический (выходной) отдел забрасывается содержимое двенадцатиперстной кишки, имеющее

высоким содержанием соляной кислоты.

Как бороться с изжогой?

Сон - не менее 8 часов, регулярное питание, утренняя гимнастика, на завтрак - каша, на обед - суп-пюре, на ужин - котлетки паровые и, конечно, прием специальных снижающих секрецию желудочного сока препаратов по назначению гастроэнтеролога. Исключите копченое, острое, соленое, сладкое, кислое, курение, употребление пива и алкоголя. Но если лень менять свой распорядок жизни и вы по-прежнему хотите спать с 3 ночи до 12 дня, наедаться на ночь копченой свинины с кетчупом и аджикой, выкуривать по 2-3 пачки сигарет, выпивать по 4-5 литров пива, заедая возникающую изжогу столовыми ложками пищевой соды, тогда можете еженедельно покупать в аптеке антацидные (снижающие кислотность) препараты и копить деньги на консультации у гастроэнтеролога и дорогие лекарства для лечения

блеме была посвящена Всероссийская конференция общественного движения «За здоровую Россию», состоявшаяся в г. Москве.

Деятели науки и культуры, социологи, педагоги и врачи, — все подчеркивали важность создания высокоэффективных медико-социальных реабилитационных центров для лиц с наркозависимостью. Это абсолютно новые учреждения, функционирующие под эгидой Русской Православной Церкви и воплотившие в себя последние достижения в области медицины, психологии, психиатрии, социологии и педагогики с многовековым опытом христианства в помощи душевно и духовно больным. Создаваемые в Европе подобные центры единичны, т.к. требуют больших средств для своего строительства и функционирования, но эффективность применяемых методик и форм работы позволяет достичь полного отказа от наркотиков у 87-93% наркоманов.

Без веры в свои силы, без Божьей помощи, без осознания значимости своей личности для общества, без опоры на духовный мир человека, раскрываемый служителями Церкви, достижение таких, кажущихся фанта-

зий наших детей, попавших в наркотическое рабство, открыт благотворительный расчетный счет, и если вы сегодня перечислите хоть 1 рубль, то имеете полное право спросить с меня, Земского Олега Сергеевича, директора программы «Будущее без наркотиков», отца троих детей, врача, народного целителя и христианина, — куда он потрачен.

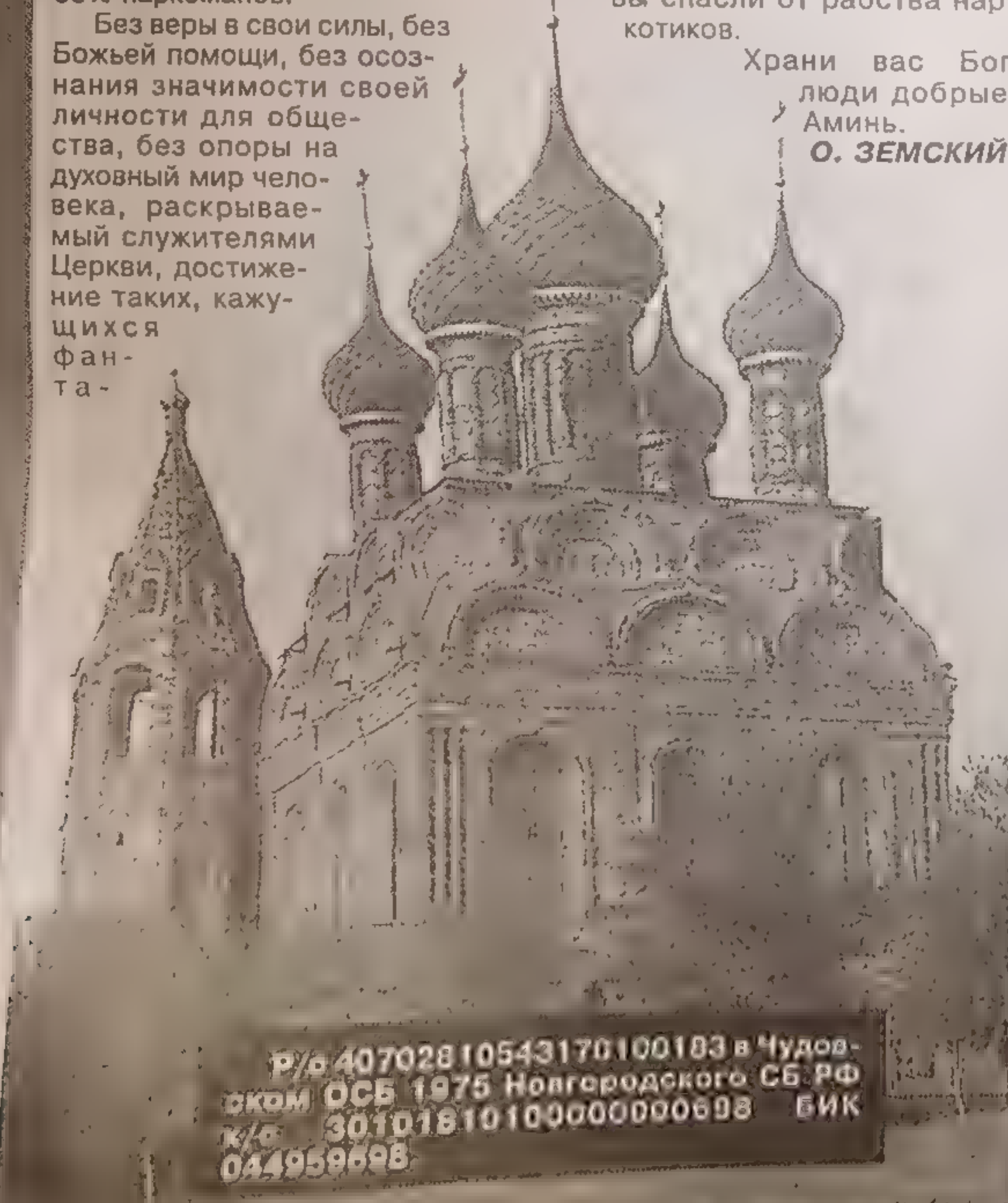
Мои статьи можете прочесть в вестнике «Здоровый образ жизни», «Целитель». Я открыт перед вами и призываю вас открыть свое сердце для любви к ближнему и посильно помочь средствами на создание всенародного «Храма Возрождения».

Я верю в вас, люди добрые, я верю в Россию, я верю, что Господь спасет ее через ваши добрые и бескорыстные дела. Мы смогли воссоздать Храм Христа Спасителя, и только мы с вами создадим Храм Возрождения.

Низкий вам поклон от имени всех страждущих, кому вы протянули руку помощи, от имени всех родителей, чьих детей вы спасли от рабства наркотиков.

Храни вас Бог, люди добрые! Аминь.

О. ЗЕМСКИЙ.



Р/с 40702810543170100183 в Чудовском ОСБ 1975 Новгородского СБ РФ
к/с 30101810100000000698 БИК
044959698

рыжка вызывает заброс желудочного сока в нижние и средние отделы пищевода, нежная слизистая которого обжигается кислотой и агрессивными ферментами.

Еще одна причина — рефлюкс-гастрит, когда уже в желудок через ослабевший пилорический (выходной) отдел забрасывается содержимое двенадцатиперстной кишки, имеющее щелочную реакцию. Подобно приему соды оно усиливает синтез желудочного сока с повы-

шением кислотности. Для того, чтобы избежать на ночь копченой свинины с кетчупом и аджикой, выкуривать по 2-3 пачки сигарет, выпивать по 4-5 литров пива, заедать возникающую изжогу содой, тогда можете ежедневно покупать в аптеке антацидные (снижающие кислотность) препараты и копить деньги на консультации у гастроэнтеролога и дорогие лекарства для лечения язвенной болезни.

© «Здоровье».

ЧЕМ ЧАЩЕ, ТЕМ ЛУЧШЕ

Пишет вам пенсионер, участник войны. Сообщите, пожалуйста, как нужно применять дыхание по К.П. Бутейко при бронхиальной астме?

Д.К.АНДРЕЕВ,
г. Барнаул.

Известно, что нормальное дыхание здорового человека — это медленный неглубокий вдох (2-3 сек.), медленный выдох (3-4 сек.) и затем пауза (3-4 сек.), во время которой легкие отдыхают после выдоха. Все внимание должно быть обращено на уменьшение глубины вдоха и увеличение паузы после выдоха.

Помимо этого необходимо провести периодические максимальные задержки дыхания. Чем чаще будут задержки дыхания (особенно при приступе бронхиальной астмы), тем лучше. Для лечения бронхиальной

астмы рекомендуется делать задержки дыхания через 5 минут.

Вначале продолжительность задержки небольшая — до 10 секунд, а затем продолжительность задержки увеличивается. У здорового человека она доходит до минуты и более. Начинать тренировку следует с 5-8 часов в день с перерывами на 1-1,5 часа.

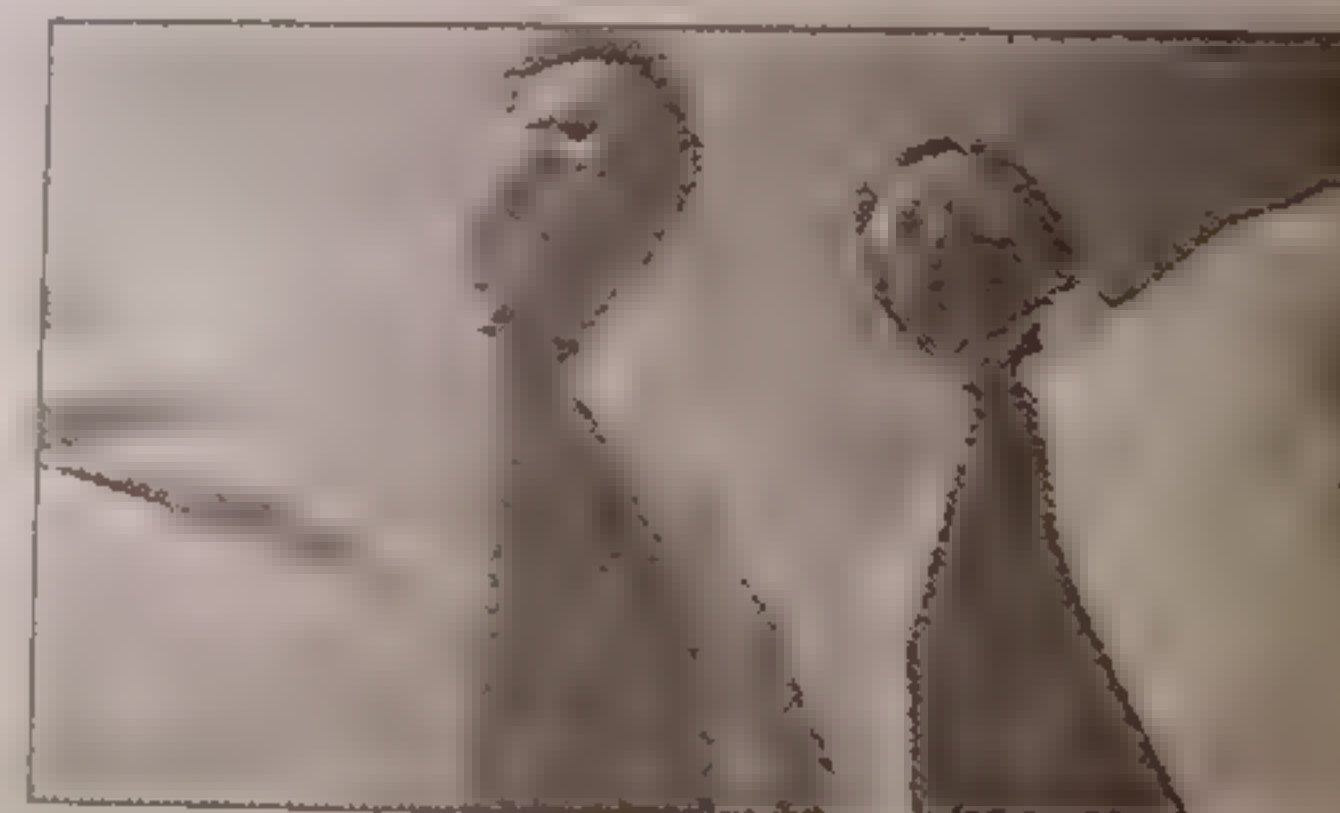
Задержка дыхания делается только после выдоха!

Во время тренировки необходимо следить, чтобы вдох был неглубокий, то есть неполный, и чтобы грудная клетка не поднималась. Все время должно оставаться чувство нехватки воздуха.

При проведении задержки дыхания желательно закрывать нос, а после задержки вдох делать небольшой. Женщи-

нам можно затянуть пояс, а мужчинам — ремень. Если приступы бронхиальной астмы бывают ночью, то примерно за час перед приступом необходимо встать и провести тренировку дыхания.

Утром тренировка проводится еще раз. При приступах через каждые 3-4 вдоха делается максимальная задержка на выдохе без большого напряжения.



ПРОШУ
ПОМОЩИ

ШЕСТЬ ЛЕТ НАЗАД БЫЛА ТРАВМА

Моему мужу 29 лет. Шесть лет он инвалид I группы. У него травма шейного отдела позвоночника, не работают ни руки, ни ноги, чувствительности тоже нет. Занимается на тренажере, но результатов пока никаких.

За шесть лет накопилось много болячек. Воспаление почек, мочевого пузыря, пьют пе-

риодически антибиотики. А сейчас начались какие-то неврологические кризы: давление прыгает с 90/60 до 200/100, держится 1-2 минуты и снова падает. После таких приступов муж становится весь мокрый и его начинает трясти.

Лежали в больнице, ничего не помогало. Врач назначил постоянно пить мидокалм. Но этот

препарат пропал, его нет в аптеках района и Нижнего Новгорода.

Я прошу откликнуться тех, у кого есть опыт лечения таких больных народными средствами.

Мой адрес: Нижегородская область, Починковский район, ст. Ужовка, ул. Гагарина, д. 40а, Наташа ВЫСОКОВА.

В ГЛУБИНЕ

Мы уже говорили о тромбозе поверхностных вен. Но всякая такая вена обязательно впадает в вену глубокую. И это чревато новой опасностью. Тромб может образоваться «на поверхности», дойти до впадения в главное русло и увеличиться до опасных размеров уже здесь. Происходит блокировка основного кровотока всей ноги. Такой тромбоз приводит к тяжелейшему осложнению, которое называется **посттромбофлеботическая болезнь**.

Заболевание это на сегодня неизлечимое. Относительно здоровый «варикозник» превращается в глубокого инвалида. Как сказал один немецкий флеболог, при таком заболевании «не ноги слушат человека, а человек ногам» - всегда отечным, синюшным, на которых очень быстро образуются трофические язвы. Это еще одно грозное последствие варикозного расширения вен.

Самостоятельный **тромбофлебит глубоких вен** нижних конечностей занимает по частоте второе место, но по опасности тромбоэмболии - первое.

Глубокие вены ног чрезвычайно остро реагируют на малейший сбой кровотока в органах малого таза: половых (особенно у женщин), в мочевом пузыре, толстой кишке... Воспаления, опухоли, травмы, оперативные вмешательства обязательно сказываются на состоянии близлежащих вен.

Очень активно образуются тромбы у больных, прикованных к постели. Вот почему все хирурги так боятся того дня после операции, когда человеку разрешается вставать, - может произойти отрыв больших тромботических масс.

Случается, что **тромбоз глубоких вен** возникает и без видимой причины. Например, человек пе-

ренес на ногах легкий грипп, переболел ангиной. И вдруг нога раздувается... Хорошо, если рядом окажется специалист, который не допустит тромбоэмболии.

БРАК СОЗДАТЕЛЯ

Вывод, который сделан относительно варикоза, верен и в отношении тромбофлебита: венозная система требует самого пристального внимания.

Но это не значит, будто возникновение тромбофлебита не-

бинты тоже годятся, но их эффективность ниже, а сложностей с бинтованием ног больше.

Сегодня в распоряжении врачей немало препаратов, влияющих на тромбообразование: тромболитики, антикоагулянты, но применяют их, как правило, только перед операциями или после них. Категорически нельзя заниматься самолечением!

Если после операции врач с помощью ультразвука увидит активное тромбообразование, он может предложить перевязку

ТРОМБОФЛЕБИТ ГЛУБОКИХ ВЕН

предсказуемо и неотвратимо. Такие случаи возможны, но достаточно редки.

На ранних этапах варикозного расширения вен тромбофлебита почти не бывает. У перешагнувших 5-летний период он обнаруживается в 10-15% случаев, среди болеющих более 10 лет - в 50%.

Первый тромбофлебит, как правило, не последний. И для больного должно быть ясно: нависла серьезная угроза, которую он обязан если не ликвидировать, то хотя бы отсрочить. Нужно спешить к специалисту.

ОТСРОЧКА ПРИГОВОРА

Отсрочки приговора можно добиться, надев лечебные эластичные чулки или колготы.

вены. Средство это, прямо скажем, не идеальное, но от смерти спасает.

Популярностью у хирургов-флебологов пользуются так называемые вака-фильтры - устройства, вводимые в сосуд выше тромбоза, пропускающие кровь и задерживающие тромб.

Что делать, если тромбофлебит проявляется внезапно отеком и болью в ноге? Прежде всего вызвать «скорую» и не принимать никаких лекарств, даже аспирин. Препараты могут осложнить операцию, которую необходимо провести как можно быстрее. Не стоит тратить драгоценное время и силы на ледяные компрессы. О горячих даже думать опасно!

В ОЖИДАНИИ ВРАЧА НАДО:

- лечь и положить больную ногу на возвышение (например, подушку);
- пить больше воды (без сахара!), воду можно заменить отваром клюквы или брусники;
- часто и понемногу есть диетические продукты (творог, кисломолочные продукты); печень должна постоянно вырабатывать лизирующие ферменты.
- К числу спорных «средств ожидания врача» можно отнести наложение бинтов. Во-первых, годятся только эластичные, а они не у всех под рукой. Во-вторых, чтобы делать это правильно, требуется опыт. Наложенные кое-как, они могут только усугубить и без того опасную ситуацию.

А. СЕМЕНОВ.

В КАБИНЕТЕ ВРАЧА

ЛИМФОГРАНУЛЕМАТОЗ

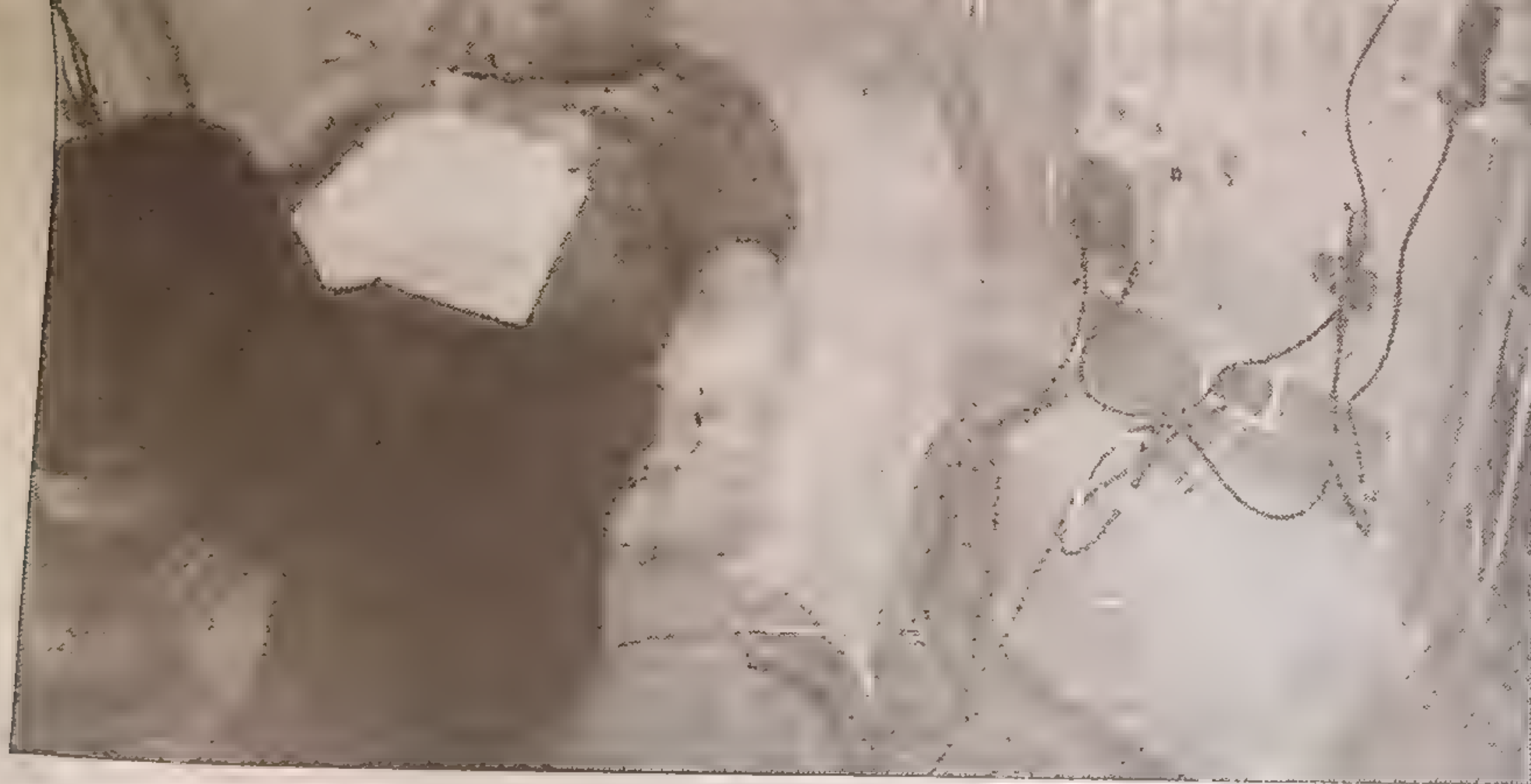
ких вен возникает и без видимой причины. Например, человек пе-
добиться, надев лечебные
эластичные чулки или колготы.

время и силы на ледяные ком-
прессы. О горячих даже ду-
мать опасно!

жилье кое-как, они могут только
усугубить и без того опасную
ситуацию.

А. СЕМЕНОВ.

ЛИМФОГРАНУЛЕМАТОЗ



«Найдено лекарство от рака» - статьи под такими заголовками периодически появляются в газетах, но эффективных средств против этой тяжелой болезни не становится больше. А между тем, есть онкологические заболевания, при которых успехи медицины впечатляют. Например, мало кто знает, что при правильном лечении болезни Ходжкина или лимфогранулематоза (ЛГМ), из десяти пациентов восемь выздоравливают и возвращаются к нормальной жизни. При этом, учтите, что в основном излечиваются молодые люди - семьдесят процентов больных ЛГМ находятся в возрасте 15-30 лет.

Как показывает опыт, проходит от нескольких месяцев до 3-4 лет, прежде чем больные с этим недугом попадают в Гематологический научный центр РАМН. За это время некоторые успевают попробовать «Акулий хрящ» и «Кошачий коготь», Витурид и мочу, экстрасенсов, травки, уколы из молока осетровых рыб и молоко молодых

...позднего обраще-
...только. Не только боль-
...и некоторые врачи не
...знают, что ЛГМ успешно лечит-
...я. Плюс неистребимый страх
...и «лучами».

Болезнь Ходжкина не из легких, соответственно, не легок и процесс ее лечения, но излишне драматизировать его не стоит. Тем более, что год жизни, отданный лечению, с лихвой окупает долгая нормальная жизнь, которая ожидает человека, излечившегося от болезни Ходжкина. Неправильное лечение или отказ от него шансов на жизнь не оставляют. К сожалению, многие гематологи продолжают лечить ЛГМ по старинке, это может давать кратковременное улучшение, но болезни не излечивает.

Наилучшие результаты дает

жесткая двухступенчатая схема лечения ЛГМ, принятая во всем мире. В первые полгода проводятся несколько курсов химиотерапии, потом на один месяц делается перерыв. Следующие четыре месяца больной получает несколько курсов лучевой терапии. И все. В дальнейшем пациент должен показываться врачу один раз в год.

Теперь давайте пристальней присмотримся к лечению, так ли оно страшно, как его малюют. Ответим на несколько стандартных вопросов, возникающих перед началом химиотерапии.

- Правда ли, что после «химии» выпадают волосы?

- После начала лечения волосы станут реже, у кого-то это будет очень заметно, у кого-то нет. Но через два месяца они отрастут снова и будут лучше, чем раньше. Иногда вместо прямых они становятся курчавыми, бывает и наоборот. Но, уверяю вас,

претензий к волосам у вас не будет.

- Может ли женщина после химиотерапии стать матерью?

- Если проводить лечение правильно, на будущем материнстве это не отражается. С помощью специальных лекарств мы останавливаем месячные на полгода. Это предотвращает ранний климакс у ста процентов женщин. После лечения менструации восстанавливаются, и женщина может становиться матерью.

Ни в коем случае нельзя беременеть во время лечения. Но если к началу химиотерапии женщина уже была беременной и срок был больше 12 недель, ее можно лечить. Для плода это не опасно.

- Мужчина после «химии» становится импотентом?

- Нет, в сексуальном плане мужчина остается 100%-ным мужчиной. Но в течение десяти лет после лечения детей у него быть не может. Потом, может быть, будут, но гарантии в этом вопросе никто дать не может. Правда, выход из этого положения есть. До начала лечения можно сдать свою сперму в семенной фонд, где она будет храниться при сверхнизких температурах всю вашу жизнь.

- Химиотерапия переносится очень тяжело?

- У некоторых больных, но не у всех, на фоне лечения возникают тошнота или даже рвота, отвращение к некоторым запахам. Сегодня есть лекарства, которые прекрасно подавляют эти реакции.

- Как лечение ограничивает жизнь?

- На время лечения, чуть меньше года, вам дадут больничный и если необходимо, временную инвалидность. Но

полного отказа от работы это не означает. Вы можете заниматься любимым делом. Спорт придется ограничить. Тяжелые нагрузки с таким лечением несовместимы. Но физкультурой заниматься можно. Нужно избегать яркого солнца, купаться можно, но загорать нельзя. В солнечную погоду не стоит заходить о головном уборе и одежде с длинным рукавом. Ограничений в еде нет, только в некоторые периоды надо сократить потребление соли. Лучше налегать на растительную пищу.

В большинстве случаев лечение проводится амбулаторно. Пациент приходит на процедуры на один день. После вливания он некоторое время находится под наблюдением врача, а затем уходит домой. При необходимости больного могут задержать на два-три дня в стационаре. По сути, лечение даже не вырывает больного из домашней среды.

- Какие еще подводные камни есть в процессе лечения?

- Нередко больные отмечают улучшение состояния достаточно быстро. Лимфоузлы у них исчезают, температура нормализуется. Многие ощущают себя абсолютно здоровыми и отказываются от дальнейшего лечения. Это очень опасно. Таким больным мы не даем никаких гарантий. От обострения болезни они не застрахованы. Но пациенты должны знать, что, прервав лечение, они обрекают себя, как минимум, на более тяжелые курсы лечения. Для полного излечения необходимо пройти полную программу лечения.

Александр ПИВНИК,
д. м. н., профессор.
© «АиФ - здоровье».

КИСТА ЯИЧНИКА

Кисты яичника - это заполненные жидкостью образования, формирующиеся на яичнике или около него вследствие нарушения гормонального равновесия в организме. В 95% случаев такие образования доброкачественны и неопасны.

является у женщин от 20 до 35 лет. Фибромы матки, которые часто путают с кистами яичников, в основном появляются после 35 лет. В 5% случаев киста является симптомом эндометриоза или воспалительных заболеваний.

ДИАГНОСТИКА

Кроме обычного гинекологического осмотра, для обнаружения кисты яичника используются: ультразвук, рентгеновские лучи, лапароскопия, применяющаяся также для лечения.

ЛЕЧЕНИЕ

В большинстве случаев киста проходит сама по себе. Если врач считает, что ничего серьезного нет, то не нужно предпринимать никаких действий; следует подождать и посмотреть, как изменится состояние. Однако разорванная или подвижная киста, что изредка случается, может вызвать сильную боль, обморок, тошноту и рвоту и должна быть немедленно удалена.

При функциональной кисте принимайте гормональные противозачаточные таблетки, которые могут сгладить симптомы.

Оперативным лечением является цистэктомия, в процессе которой удаляется только киста. Иногда, в зависимости от возраста и природы кисты, рекомендуется гистерэктомия, т.е. удаление не только кисты, но и матки, а иногда и овариэктомия (удаление яичников). Однако в таком случае попытайтесь получить заключение еще одного врача. Большинство врачей рекомендуют гистерэктомию слишком часто, несмотря на то, что киста не злокачественна.

ПРОФИЛАКТИКА

Измените питание, сократите употребление жиров и молочных продуктов, сахара всех видов, протеинов, одновременно увеличьте потребление продуктов из цельного зерна. Принимайте пищевые добавки с витамином Е и уменьшите употребление кофеина.

Функциональные кисты - наиболее часто встречающийся тип - невелики и возникают в результате неправильного формирования яйцеклетки во время цикла овуляции. Лютеиновые кисты, являющиеся разновидностью функциональных, подавляют менструацию или ослабляют кровотечение. Дермоидные кисты содержат кусочки волос, зубной и костной ткани. Их нужно удалить. Поликистозный синдром яичников возникает в случае появления на яичниках множества кист.

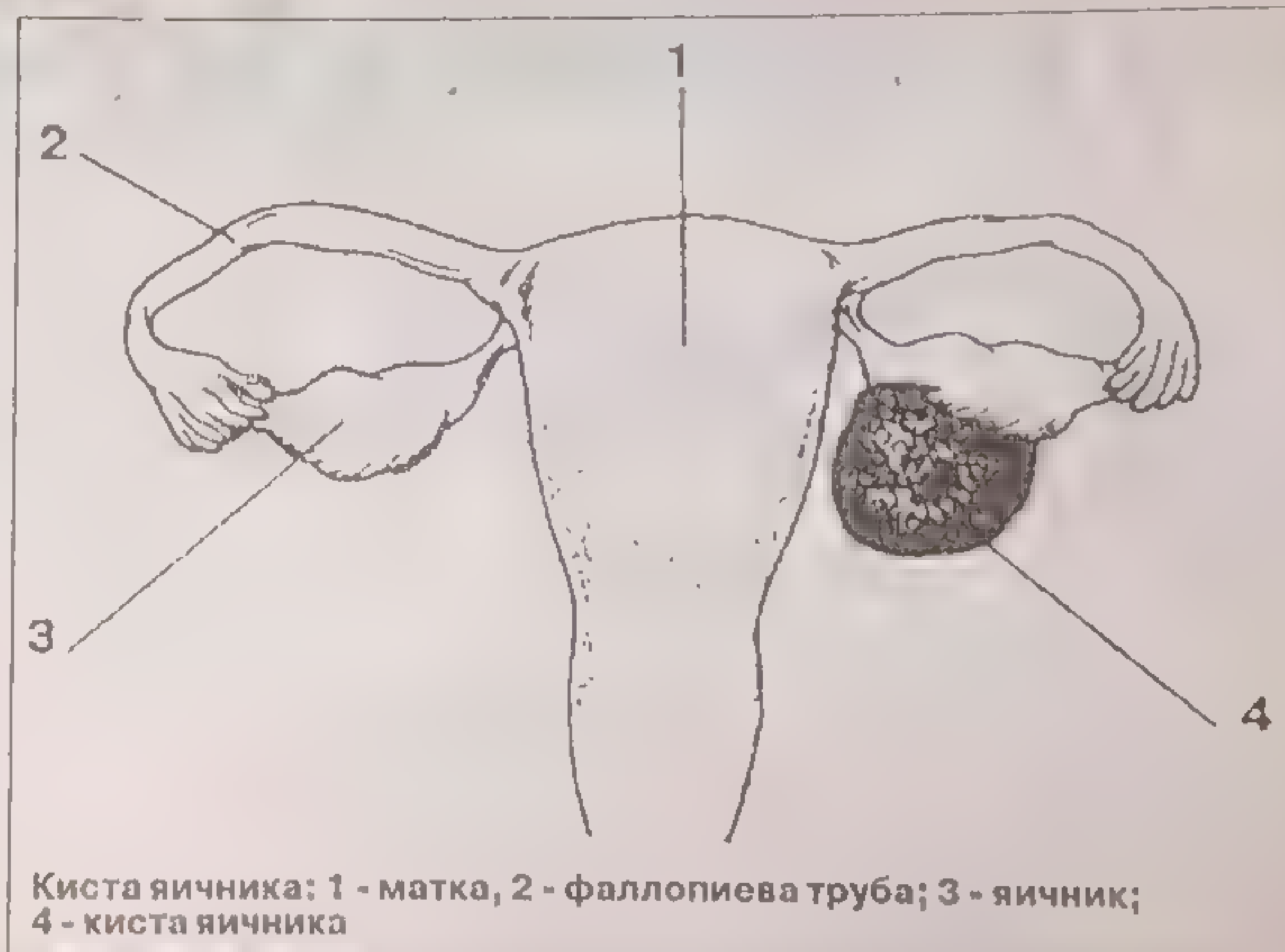
Злокачественные кисты являются результатом рака яичников. К счастью, они очень редки. Не совсем ясно почему, но у женщин с кистами яичников уменьшается риск рака молочной железы.

ПРИЗНАКИ И СИМПТОМЫ

Большинство женщин не испытывают ничего и потому не знают, что у них киста яичника, до очередного осмотра у гинеколога. Некоторые симптомы могут быть приняты за другие нарушения менструального цикла. Это

- * Боль и/или неожиданное увеличение брюшной полости.
- * Увеличение веса.
- * Нарушение пищеварения или отечность.
- * Отсутствие, нерегулярность или болезненность менструаций.
- * Болезненный половой акт.
- * Необычный рост волос на лице.

Чаще всего киста яичника по-



МАМОЧКА, ПОКУШАЙ

Кормящей матери необходимо уделять особое внимание питанию, поскольку от количества и качества потребляемых продуктов зависит лактация и состав грудного молока. Не-

При недостаточной лактации (недостатке материнского молока) необходимо включать в пищевой рацион продукты, богатые белками, жирами и витаминами.

Воспалительный процесс вызывает инфекция, которая чаще всего проникает в полость матки из влагалища, затем в яйцевод и яичники. Она может найти и другие пути - из брюшной полости или через кровеносные и лимфатические сосуды.

ВОСПАЛЕНИЕ ПРИДАТКОВ

сезонный характер: обычно осенью и весной оно обостряется. Поэтому женщины, страдающие этим заболеванием, 2 раза в год должны проходить профилактический курс лечения. Своевременное лечение избавит вас от возможных осложнений и угрозы того, что болезнь станет хронической.

Болезнь в хронической форме протекает менее интенсивно, но тянущие боли внизу живота и пояснице не отпускают, у женщин нарушается менструальная функция (месячные приходят нерегулярно и сопровождаются

ПОКУШАИ

Кормящей матери необходимо уделять особое внимание питанию, поскольку от количества и качества потребляемых ею продуктов зависит лактация и состав грудного молока. Необходим прием полноценной белковой пищи. Из продуктов, содержащих полноценные белки, в послеродовом периоде рекомендуются: творог, неострые сорта сыра, молоко, простокваша, отварное мясо, рыба, белок яйца. Следует употреблять легкоусвояемые жиры - сливочное масло, подсолнечное, оливковое масло. Потребность в углеводах удовлетворяется за счет продуктов, содержащих растительную клетчатку: хлеб из муки грубого помола, овощи, фрукты, ягоды, свежая зелень, томаты. Питание должно быть 5-6 раз в день. Необходимо исключить из пищевого рациона крепкий кофе, пряности, алкогольные напитки. Кормящая женщина должна потреблять в сутки примерно на 1 литр жидкости больше обычного, причем молока не меньше 0,5 литра.

При недостаточной лактации (недостатке материнского молока) необходимо включать в пищевой рацион продукты, богатые белками, жирами и витаминами.

Рекомендуются дополнительно к рациону голландский сыр 100 г (по 50 г 2 раза в день), сметана - 100 г (по 50 г 2 раза в день), жидкие пивные дрожжи - 120 г (по 60 г 2 раза в день), сок черной смородины - 60 мл, мед - 100 г (по 50 г 2 раза в день, если нет аллергии).

Э.Л.СЕРЛИНА,
врач-диетотерапевт,
кандидат медицинских наук



Когда ослаблен иммунитет, обостряются хронические инфекции, с которыми мирно зимовал наш организм. К сожалению, и всевозможные «женские» заболевания тоже дают о себе знать в этом случае. А могут стать реакцией на прием антибиотиков во время простуды или какого-либо еще заболевания. (Эти препараты могут спровоцировать воспаление влагалища.)

Зуд, жжение, изменившийся характер выделений - все это признаки того, что в области половых органов есть инфекция. Лучше не уповать на то, что все пройдет само собой, а записаться на прием к врачу-гинекологу. Только он сможет поставить правильный диагноз и подобрать адекватное лечение. Поэтому не вздумайте лечиться при помощи советов «от телевизионной рекламы». Не упустите время, пока инфекция не «полезла» вверх - она может перейти на матку и яичники.

Поговорив с врачами, мы решили дать женщинам ряд советов:

Не рассчитывайте избавиться от выделений, увеличив частоту подмываний, особенно с мылом. Используйте только детское мыло или кислотонейтральные моющие эмульсии, ни в коем случае не применяйте парфюмированные сорта мыла. Это может привести к ухудшению кислотно-щелочного баланса, нарушить флору влагалища и, естественно, только усилить выделения.

Мыть половые органы нужно только руками. Не рекомендуется пользоваться мочалкой, так как она - идеальная среда для размножения бактерий.

Процедура, называемая спринцеванием, должна проводиться только по назначению врача. Доказано, что спринцевание может создать

оружной полости или через кровеносные и лимфатические сосуды.

ВОСПАЛЕНИЕ ПРИДАТКОВ

Если у вас болит поясница или низ живота, появились выделения с резким запахом, температура подскочила до 40° - обратитесь без промедления к врачу. Острые воспалительные заболевания придатков чаще всего наблюдаются у женщин 20-24 лет. Причины их возникновения разные. Инфекция может проникнуть в половые органы во время менструации или сразу после нее, способствуют этому выкидыши и аборт, а иногда и внутриматочные спирали. Распространение инфекции облегчают и многочисленные

невыведенные кольпиты (воспаления слизистой оболочки), которые нарушают микрофлору влагалища.

Обычно для лечения острой формы заболевания назначается курс антибиотиков. Не советуем вам заниматься самолечением, ведь без наблюдения врача трудно определить излечились ли вы окончательно. К тому же, принимая антибиотики без учета чувствительности организма, легко ему навредить. Если же воспаление не будет вылечено до конца, то процесс может перейти в хроническую форму. А в этом случае изменяется структура маточных труб (их просвет сужается), появляются спайки, все это в результате может привести к бесплодию или внематочной беременности.

Воспаление придатков имеет

дающие этим заболеваниям, 2 раза в год должны проходить профилактический курс лечения. Своевременное лечение избавит вас от возможных осложнений и угрозы того, что болезнь станет хронической.

Болезнь в хронической форме протекает менее интенсивно, но тянущие боли внизу живота и пояснице не отпускают, у женщин нарушается менструальная функция (месячные приходят нерегулярно и сопровождаются болями, температура может держаться в пределах 37,1 - 37,5°). У этой стадии своя возрастная граница - 25-34 года. Лечение хронического воспаления можно проводить как в стационаре, так и в районной женской консультации. Главное - никогда не откладывать визит к своему врачу.

Хроническое воспаление придатков, особенно запущенное, может привести к образованию спаек в малом тазу. Здесь хороший эффект дает физиотерапия - ванны, грязевые тампоны и аппликации. Если же спайки множественные и реальной становится угроза бесплодия, в этом случае может быть проведена хирургическая операция по рассечению спаек с предварительной лапароскопией.

ИНТИМНАЯ

ГИГИЕНА

условия, способствующие воспалительным заболеваниям тазовых органов, вероятно, за счет уничтожения нормальной флоры влагалища. В принципе влагалище должно самоочищаться, поэтому в спринцевании нет необходимости. Это процедура не столь безопасна, как кажется.

Для воспаленных органов полезны теплые (но не горячие) сидячие ванны с экстрактом ромашки.

Лучше избегать половых контактов с мужчиной, который не соблюдает правил личной гигиены. Объясните ему, что под крайней плотью полового члена образуется слой (сmegма),

который содержит большое количество бактерий. И при интимной близости все эти бактерии могут стать и вашими. Конечно, не очень удобно спросить мужчину в лоб, моется ли он ежедневно. Просто предложите принять душ вместе.

Пользуйтесь прокладками «на каждый день». Нижнее белье предпочтительнее из хлопка. Синтетические колготки лучше по возможности заменять хлопковыми, а летом ходить без них.

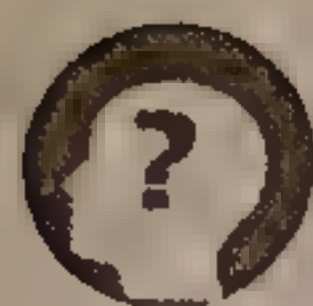
Откажитесь от применения тампонов на несколько месяцев, это поможет восстановить нормальную флору. Позже, когда с флорой будет все в порядке, помните одно простое

правило. Не стоит использовать тампоны в конце месячных, когда кровотечение незначительное. В противном случае они будут всасывать не столько менструальные выделения, сколько влагалищную жидкость. А это, в свою очередь, - прямой путь для проникновения инфекции, так как влагалище лишается защитного слоя. И обязательно на ночь кладите стерильные прокладки, а не пользуйтесь тампонами.

Если вы лечитесь от инфекций, доведите лечение до конца. Избегайте сексуальных контактов, пока не сдадите повторно анализы, а врач не подтвердит, что лечение закончено.

Если вы состоите в близких отношениях более чем с одним партнером, посещайте гинеколога каждые шесть месяцев.

Знайте, что даже стресс может вызвать «банальное» воспаление половых органов и его тоже необходимо лечить.



СОВЕТЫ ПСИХОЛОГА

Счастливым человек тот, кто не встречался с так называемыми стрессогенными людьми - теми, кто получает удовольствие, говоря другому гадости. Чтобы не доставлять им этого удовольствия, примите к сведению:

1. Если собеседник агрессивен и возмущен, не вступайте с ним в объяснения, все равно ничего не докажете.

люди с истерическим типом никогда не отличались хорошим здоровьем.

ЧТО РЕКОМЕНДУЕТ ВОСТОЧНАЯ МЕДИЦИНА?

Для устранения психической напряженности восточная медицина рекомендует простое упражнение с орехами.

1. Делают двумя орехами



НЕ ДОСТАВЛЯЙТЕ ИМ ЭТОГО УДОВОЛЬСТВИЯ

2. Если нервничаете вы сами, попробуйте переломить себя, не поддавайтесь сильному желанию тут же начать выяснять отношения. Небольшая выдержка - 2-3 минуты - поможет погасить нервное раздражение. А еще лучше - уйдите и в одиночестве выпейте стакан воды, считая глотки. Это и успокаивает, и отвлекает. И сами будьте терпимы. После ссоры с близким человеком, - к сожалению, такое бывает тоже, - заговорите первым. Причем спокойным, мягким голосом.

3. И последнее: помните, что

круговые движения в каждой ладони.

2. Помещают орех на кисть руки со стороны мизинца (на стороне ладони) и ладонью другой руки слегка нажимают и делают орехом круговые движения 3 минуты.

3. Массируют кончик мизинца.

КСТАТИ...

НАПИТОК ОТ СТРЕССА

Каждый здоровый человек должен начинать день с чудонапитка из мяты и меда, он счита-

ется антистрессовым. Рецепт его прост: на 3 литра воды берется 9 листиков перечной мяты - сухой или свежей, 2 ч.ложки меда. В кипящую воду кладете мед, даете кипеть 2 мин., затем - мяту. И держите на огне еще минуту.

Каждое утро в этот напиток кладете 1 столовую ложку меда и выпиваете. При регулярном применении он восстанавливает нервную и иммунную системы. Кроме того, полезно жевать листки мяты - это восстанавливает биоритмы мозга.



ВЫРАСТИМ НА ДАЧЕ

ЧАБРЕЦ - БОГОРОДСКАЯ ТРАВА

В народе это растение широко известно под названиями богородская трава, чабер. Чабрец

качестве отхаркивающего и противовоспалительного средства при простудном кашле, бронхите, туберкулезе легких. Настой

что он светолюбив, теплолюбив и предпочитает легкие супесчаные и суглинистые почвы. Не следует размещать его на тяжелых глинистых почвах, в которых не

"ТВОЕ ЗДОРОВЬЕ"

№18, 28 апреля 2001 года

ВОЛШЕБНЫЕ ТОЧКИ

Пальцевой точечный самомассаж биологически активных зон кожи способствует усилению выработки защитных белков против вируса - антител, лизоцима и интерферона. Его разработала А.А.Усманская, специалист по профилактике и реабилитации ранних осложнений вирусных респираторных инфекций.

Для предупреждения гриппа проводите массаж 3 раза в день. Кончиком указательного или среднего пальца надавите на кожу до появления незначительной боли. Затем сделайте девять вращательных движений по часовой стрелке и десять движений против. Продолжительность воздействия на каждую точку должна быть не менее 3-5 секунд. Симметричные точки 3, 4, 6, 7, 8 массируйте одновременно двумя руками.

Если вы обнаружили у себя или у ребенка точки с повышенной или пониженной болевой чувствительностью, то их надо массировать через каждые сорок минут до полной нормализации чувствительности.

Этому массажу обязательно обучите своих детей.

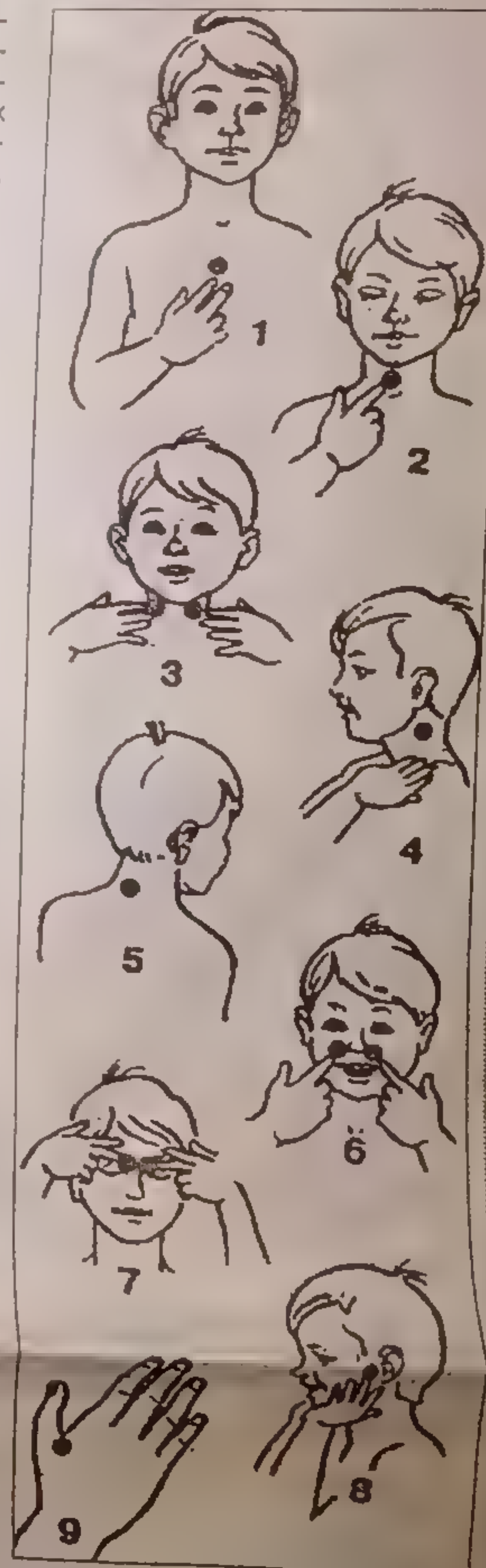
Точка 1. Массаж этой точки уменьшает кашель, улучшает кроветворение.

Точка 2. Массаж этой точки повышает сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.

Точка 3. Массаж этой точки повышает защитные свойства слизистой оболочки глотки и гортани.

Точка 4. Массаж этой точки активизирует кровоснабжение головы, шеи, туловища. Шею сзади массируют сверху вниз.

Точка 5. Массаж этой точки способствует нормализации деятельности сосудов сердца.



ПОМОГИ СЕБЕ САМ

ЧАБРЕЦ - БОГОРОДСКАЯ ТРАВА

В народе это растение широко известно под названиями богородская трава, чабер. Чабрец очень старинное растительное лекарственное средство. Его глубоко почитали древние греки. Траву чабреца они приносили в дар богине Афродите, сжигая ее на жертвенном огне. Измельченный порошок чабреца древние греки применяли как нюхательный табак при обмороках.

Водный настой чабреца обладает отхаркивающим, антисептическим, противовоспалительным, болеутоляющим, слабым спазмолитическим и противоглистным действием.

Настой принимают внутрь в

качестве отхаркивающего и противовоспалительного средства при простудном кашле, бронхите, туберкулезе легких. Настой употребляют также при бессоннице, одышке, женских болезнях, грудной и зубной болях, болях в животе и используют как средство от запоя и противоглистное средство.

В немецкой народной медицине водный настой чабреца применяют при коклюше, сильном кашле с раздражением слизистых оболочек, катаре бронхов и бронхиальной астме, различных желудочно-кишечных заболеваниях: катаре желудка, изжоге, желудочных коликах и спазмах, язве двенадцатиперстной кишки, вздутии живота.

Ванны и компрессы из настоя чабреца, а также подушки из травы в качестве припарок употребляют как обезболивающее средство при суставном и мышечном ревматизме, параличах, ушибах, опухлях. Настоем травы моют голову при головных болях и перхоти.

Траву чабреца используют для приготовления отхаркивающего препарата «Пертуссин».

Настой готовят на водяной бане, залив 2 столовые ложки сухого сырья стаканом кипятка. Принимают его по 1 столовой ложке 2-3 раза в день.

Лекарственным сырьем является смесь цветков и листьев чабреца, которую получают после обмолота высушенных цветущих побегов. Их обирают в период цветения (май-июль), срезая только верхние облиственные побеги. Сушат их на воздухе в тени, в проветриваемых местах (на чердаках, под навесом), раскладывая слоем не более 5 см и периодически помешивая. Если высушенное сырье при ворошении начинает осыпаться цветки и листья, значит оно высохло и готово к обмолоту.

Срок хранения сухого сырья 2 года.

Чтобы вырастить чабрец на дачном участке, надо учитывать,

что он светолюбив, теплолюбив и предпочитает легкие супесчаные и суглинистые почвы. Не следует размещать его на тяжелых глинистых почвах, в низинах, на участках с близкими грунтовыми водами. Если почва сильно глинистая, то под перекопку надо внести 3-4 ведра песка на 1 м². Чабрец засухоустойчив.

Основной способ размножения чабреца - семенами. Сеют их ранней весной на глубину 1-1,5 см; норма высева 0,6-0,7 г/м². Способ посева - широко-рядный, ширина между рядами 40-45 см. С осени участок, отведенный под чабрец, надо тщательно вскопать (предварительно внести 1-1,5 кг/м² перегноя и 50-60 г/м² суперфосфата). Не обязательно размещать чабрец на отдельном участке, его можно посеять небольшими куртинками среди других многолетников.

На первом году жизни растения чабреца развиваются очень медленно и им нужно внимание. Нужно провести 3-4 прополки в рядах и 4-5 междурядных обработок, чтобы посевы были чистые от сорняков. Траву чабреца для лекарственных целей начинают собирать только на втором году.

Со второго года жизни на посевах чабреца ежегодно нужно проводить 2 подкормки (аммиачной селитрой 5 г/м²) и суперфосфатом (20 г/м²): первую - ранней весной, вторую - сразу после уборки травы.

Рядки и междурядья надо поддерживать в чистом и рыхлом состоянии все лето.

В кулинарии траву чабреца применяют как приправу к первым и вторым блюдам. Она прекрасный заменитель корицы. Молодые побеги чабреца используют при солении огурцов, мариновании груш и яблок.

Семена чабреца высылает Л.И.Саломатова: Татарстан, г.Нижнекамск, пр.Строителей, д.32, кв.38.

Г.ФОМИН, кандидат сельскохозяйственных наук, г.Энгельс, Саратовская область.

уменьшает кашель, улучшает кровотоки.

Точка 2. Массаж этой точки повышает сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.

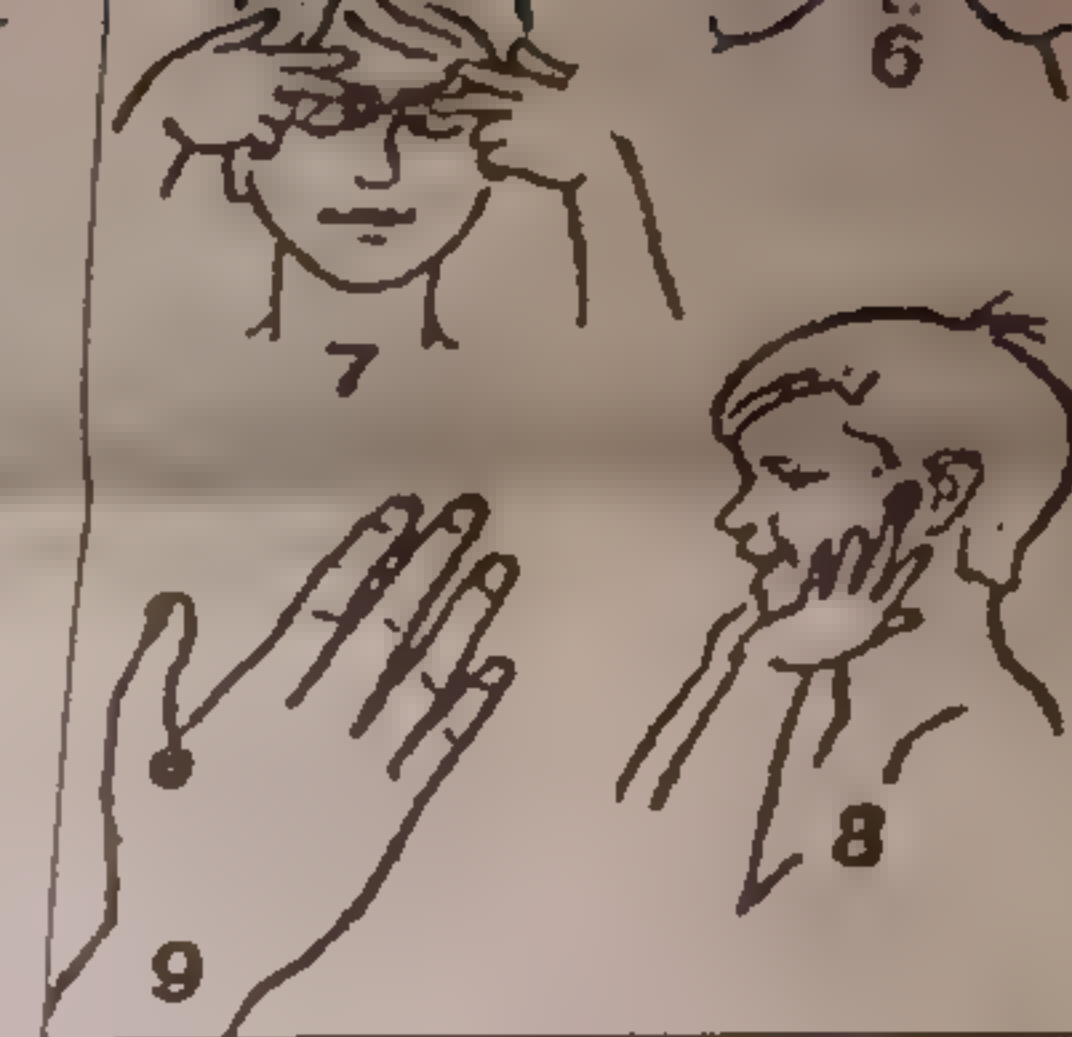
Точка 3. Массаж этой точки повышает защитные свойства слизистой оболочки глотки и гортани.

Точка 4. Массаж этой точки активизирует кровоснабжение головы, шеи, туловища. Шею сзади массируют сверху вниз.

Точка 5. Массаж этой точки способствует нормализации деятельности сосудов сердца, бронхов, легких.

Точка 6. Массаж этой точки улучшает кровоснабжение слизистой оболочки носа, верхнечелюстной пазухи, а главное - гипофиза. Дыхание через нос становится свободным, насморк проходит.

Точка 7. Массаж этой точки улучшает кровообращение в слизистой оболочке верхних отделов полости носа, а также в области глазного яблока и лобных долей головного мозга.

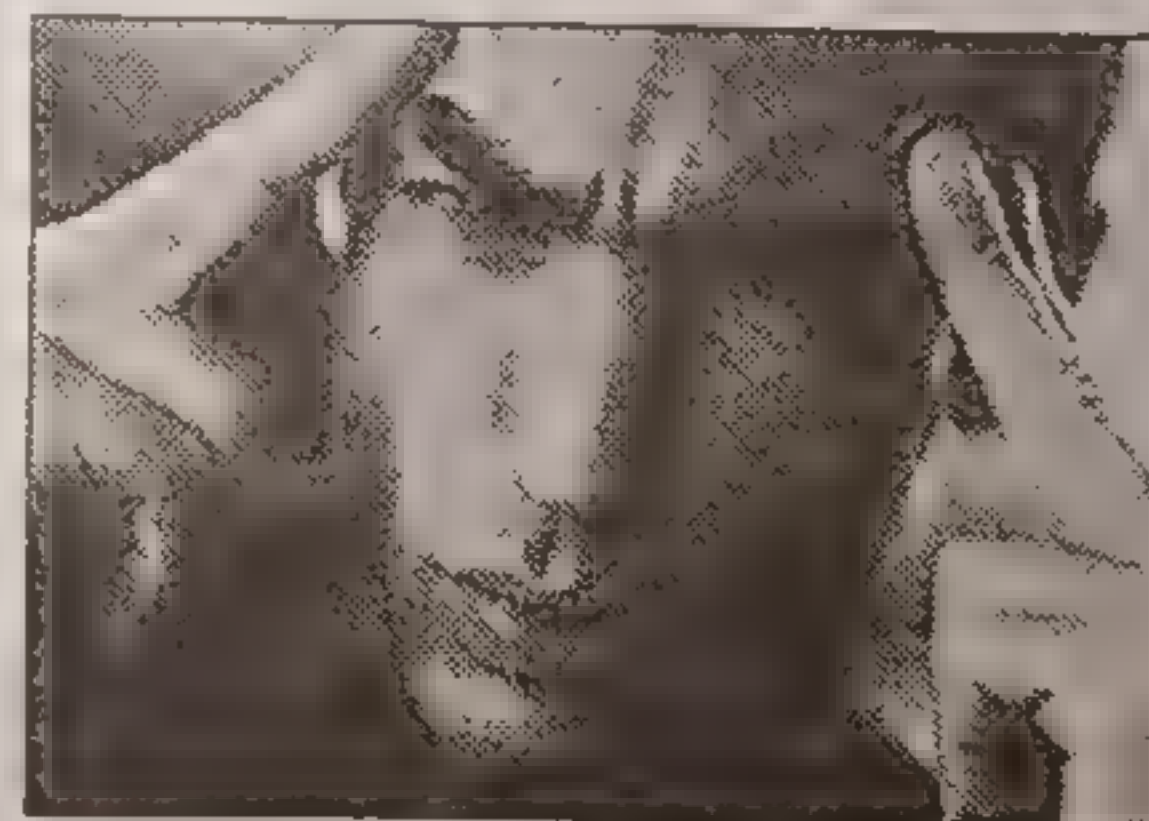


Точка 8. Массаж этой точки воздействует на органы слуха и вестибулярный аппарат.

Точка 9. Массаж этой точки нормализует многие функции организма, так как руки человека через шейные отделы спинного мозга и определенные области коры больших полушарий головного мозга связаны со всеми вышеперечисленными точками.

По материалам книги Г.ЛАВРЕНОВОЙ «Как научиться от простуды лечиться».

ТРЕНИРОВКА ПАМЯТИ



При расстройствах памяти очень полезны прогулки на природе, разного рода двигательная активность. Прекрасное действие оказывают водные процедуры, плавание в бассейне.

«Повторение - мать учения». Запоминайте номера телефонов, имена людей, адреса знакомых, учите наизусть стихотворения, разгадывайте кроссворды, займи-

тесь изучением иностранного языка, заучивайте ежедневно хотя бы по пять новых слов.

Для развития памяти очень полезен метод «представления». Представляйте словесную информацию с помощью зрительных образов.

Проверьте, не наносите ли вы вреда памяти побочными действиями принимаемых лекарств. Например, адефлан, предназначенный для лечения гипертонической болезни, в отдельных случаях может привести к расстройству памяти.

Активно задействуйте эмоционально-психические ресурсы вашего организма, влияющие на память. Радость противостоит стра-ху и унынию.

Делайте «узелки на память». Быть может, вы и без того вспомните о том, что вам нужно отправить письмо. Но лучше положить его на видное место, чтобы оно могло само напомнить вам о себе.

Павел ЕВДОКИМОВ.
© «Здоровье».

СТАНЬ КРАСИВОЙ, ЕВА!

КОМПЛЕКСОВАНИЕ ГАЛЛИФЕ

Напечатайте, пожалуйста, упражнения, с помощью которых можно уменьшить размеры бедер, ягодиц, сделать их более красивыми, а ноги стройнее.

В. Сенюшина, г. Чкаловск.

Жировые отложения в области бедер и ягодиц приносят немало страданий их обладательницам. Как превратить дряблые мышцы в энергичные, подтянутые формы, рассказывает ведущий специалист по лечебной физкультуре и массажу московского салона «Дарья» Марк Самуилович ШАПРАН.

- Убрать лишний жир и подтянуть мышцы под силу каждой женщине. Самое главное - правильное положение плеч и спины, прямая и гордая осанка. С ее нарушения начинаются «ягодичные» проблемы. Хорошая осанка, активный образ жизни плюс правильное питание - на многие годы сделают ваши формы упругими. Начиная непростую борьбу за красивые бедра и упругие ягодицы, не забывайте о причинах их появления.

Первая - генетическая предрасположенность,

строение и о гела.

Вторая - гиподинамия. Недостаточная физическая активность в сочетании с длительным сидением или стоянием на одном месте. Комплексы упражнений и режим мышечной активности принесут сказочные результаты.

Третья - неправильное питание. В устранении ее

Гимнастику стоит выполнять в любое удобное время дня, но не ранее чем через полтора часа после пробуждения и не позднее чем за два часа до сна.

В процессе выполнения упражнений старайтесь как можно активнее загружать мышцы бедер и ягодиц. Постепенно увеличивайте количество упражнений и выполняйте их в равномерном медленном темпе. Ваши движения должны быть красивыми, получайте от них эстетическое удовольствие. Старайтесь всегда дышать ровно. При

шечной радости и бодрости, а не боль и апатию

Выполняйте утренний сухой самомассаж бедер и ягодиц. Щеткой из жесткой натуральной щетины промассируйте бедра и ягодицы снизу вверх круговыми движениями по часовой стрелке, до появления легкой красноты. Эта процедура делается перед приемом утреннего душа. Массаж улучшает кровообращение, способствует сжиганию жира, улучшает лимфоотток.

После водных процедур в холодное время года стоит провести следующий курс, рассчитанный на две недели. Втереть в кожный покров проблемных зон тонкий слой мази «Троксевазин-гель», которая содержит рутин, укрепляющий капиллярную систему. Через некоторое время пропитать кожу жирным кремом. Для этой цели подойдут прекрасные отечественные «Люкс» и «Янтарь».

Никогда не пользуйтесь лифтом - ходьба по лестнице, вверх и вниз - прекрасная тренировка бедренных мышц.

Раз в неделю, лучше в выходной день, я бы посоветовал такую приятную зарядку - включите музыку и интенсивно потанцуйте до появления пота. Затем примите ванну с морской или океанической солью. В воде сделайте два упражнения.

Первое - напряжение и расслабление всех мышц не менее 15 раз.

Второе - ногами проимитируйте плавание стилем «кроль».

Мелкие движения ногами должны выполняться в быстром темпе, их количество ограничено. Сполосните прохладной водой, затем быстрыми энергичными движениями ритмично потрите тело жестким полотенцем. Ложитесь на спину, подложив под бедра валик. Делайте поочередно движения ногами, стараясь коснуться пола. Делайте поочередно движения ногами, стараясь коснуться пола. Делайте поочередно движения ногами, стараясь коснуться пола.

части напряженных ягодиц. Это упражнение хорошо делать несколько раз в день.

Нередко проблемы с бедрами и ягодицами заявляют о себе после беременности и родов. Это вполне объяснимо - сосуды и лимфоузлы получают серьезную перегрузку в результате прибавления веса. Организм требует подготовки к весовым изменениям - молодым женщинам необходимо ежедневно приседать с нетяжелыми гантелями, весом не более двух килограммов.

Теперь - о питании. Я - противник всяких диет, обещающих стремительную потерю веса. Никогда не прибегайте к модным супердиетам - чем быстрее вы потеряете вес, тем быстрее вы его наберете, да еще и с лихвой.

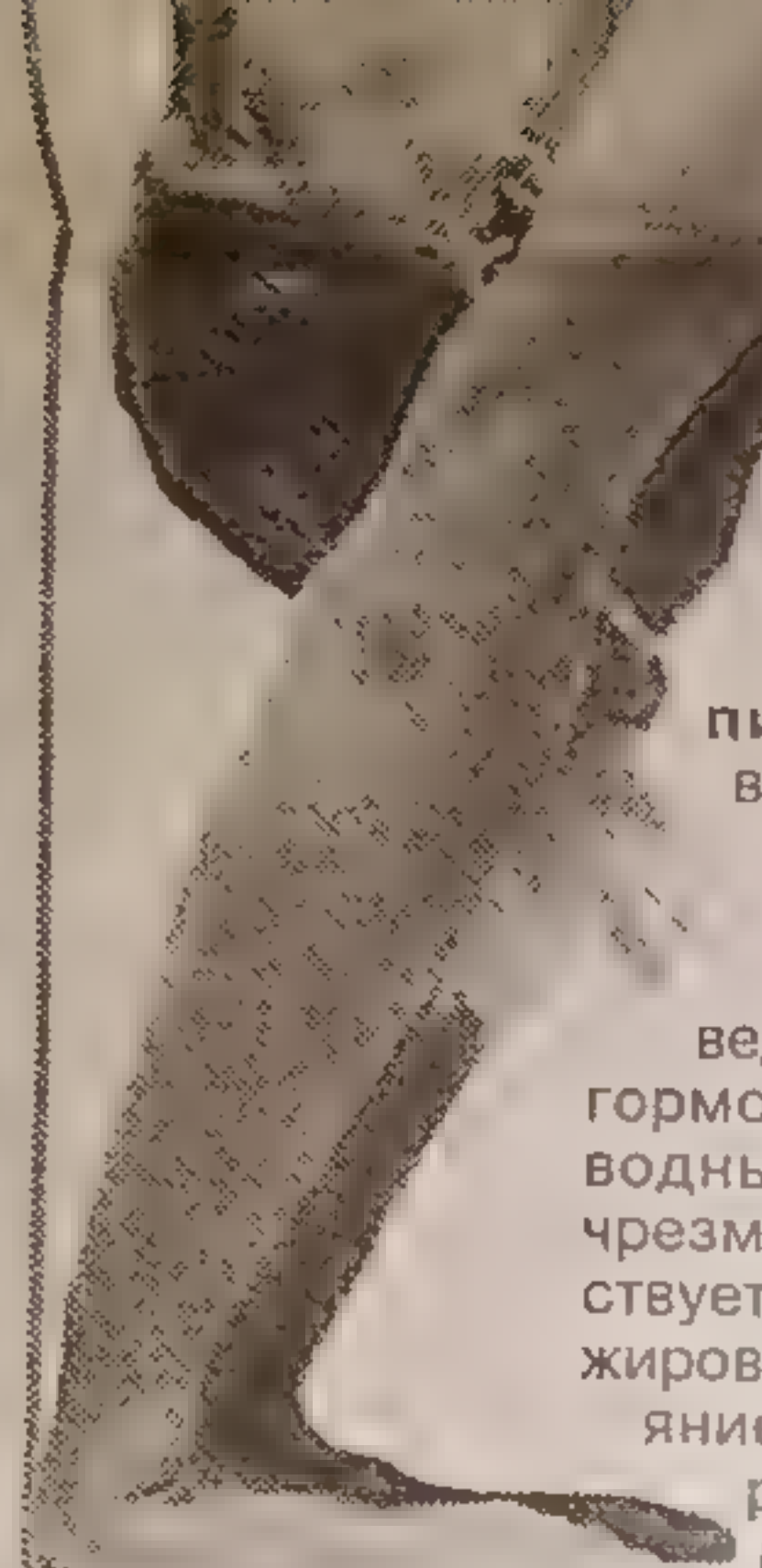
Главное - здоровое, разнообразное и вкусное питание. Часто важным является не количество, а качество пищи. Дефицит сбалансированных витаминов и микроэлементов, попадающих в организм, приводит к неправильному обмену веществ. Возникают застойные явления в проблемных местах.

К продуктам, провоцирующим отложение жира, относятся: сладости, консервы, газированные напитки, растворимый кофе, все неумеренно соленое и острое. Для работы мышц необходимо белковое питание: мясо, морепродукты, нежирные сорта рыб, растительное масло. Среди убежденных вегетарианцев много женщин с дряблыми боками. В ежедневный рацион должны входить творог и овощи, сахар лучше заменить медом и сухофруктами. В день стоит выпивать 2-3 литра жидкости, основной объем должны занимать травяные чаи и негазированная минеральная вода.

Улучшения нужно контролировать не с помощью весов, а с помощью сантиметровой ленты: в объеме ваши бедра потеряют больше, чем в килограммах.

Измерять объем бедер стоит каждую неделю. Лента сантиметра должна опоясывать самое широкое место бедер. При этом

ЗАКОМП



моя. Недостаточная физическая активность в сочетании с длительным сидением или стоянием на одном месте. Комплексы упражнений и режим мышечной активности принесут сказочные результаты.

Третья - неправильное питание. В устранении ее вы всецельны.

Четвертая - нейровегетативный фактор. Стрессы и переживания ведут к избыточному выбросу гормонов. Гормоны регулируют водный баланс организма. Их чрезмерное количество способствует накоплению жидкости в жировой ткани. Следите за состоянием нервной системы, старайтесь относиться к жизни мудро и философски.

Избавиться от дряблых ягодиц и массивных бедер помогут упорные ежедневные занятия гимнастикой. Не менее 15 минут тренировки мышц этой проблемной зоны. Не пропуская ни одного дня.

ДВЕ ПАРЫ СТРОЙНЫХ ЖЕНСКИХ НОГ

Мое проклятие - кривые ноги. Они у меня колесом. Временами даже жить не хочется. Можно ли хоть как-нибудь мне помочь?

Руфина З., Оренбургская область

Некрасивые ноги доставляют много страданий женщинам. Некоторые дефекты можно исправить специальными гимнастическими упражнениями и занятиями определенными видами спорта. Скажем прямо: улучшить форму кривых ног очень трудно. Но все же реально!

При О-образном искривлении займитесь фигурным катанием, гимнастикой, плаванием кролем. Полезны специальные упражнения.

1. Поставьте ноги на ширину плеч и приседайте 20 раз подряд, соединяя колени.

2. Сядьте на коврик, вытяните ноги. Быстрым и резким движением поверните стопы носками наружу, сильно напрягая мышцы ног (20 раз).

3. Встаньте на колени, разведите носки в стороны и сядьте на гки или если получится, на пол (20 раз).

Комплекс упражнений можете выполнять несколько раз в день. Нагрузку увеличивайте постепенно.

В процессе выполнения упражнений старайтесь как можно активнее загружать мышцы бедер и ягодиц. Постепенно увеличивайте количество упражнений и выполняйте их в равномерном медленном темпе. Ваши движения должны быть красивыми, получайте от них эстетическое удовольствие. Старайтесь всегда дышать ровно. Никогда не делайте упражнения, которые вызывают у вас боль. После зарядки вы должны испытывать чувство приятной усталости.

«ГОЛЛИВУДСКОЕ ЛИЦО»

Ассоциация пластических хирургов Лос-Анджелеса обнародовала список операций, пользующихся наибольшей популярностью у своих клиентов, сообщает НТВ. Оказалось, что женщины чаще всего просят сделать им нос, как у Николь Кидман, глаза, как у Вайноны Райдер, губы, как у Ким Бесингер, подбородок, как у Сандры Баллок и скулы, как у Дженифер Лопес. Мужчины же, которые также оказались не чужды всему прекрасному, предпочитают нос Роба Лоу, губы Брэда Питта, глаза Тома Круза, скулы Джонни Деппа, подбородок Киану Ривза и стрижку Ричарда Гира. Между тем, обращаясь к потенциальным клиентам, лос-анджелесские врачи напоминают, что пластическая хирургия может только исправить врожденные дефекты, но не превратить человека в эталон совершенства.

НТВ.ru

ЗАГОРАЙТЕ С УМОМ

Всем известно, что прямые солнечные лучи, в которых много ультрафиолета, провоцируют риск онкологических заболеваний. С каждым годом, как выяснили американские врачи-дерматологи, вредное действие ультрафиолета на кожу растет. Виногато истощение озонового слоя атмосферы, которое увеличивается с каждым годом.

тем-ство н о тело водой, рыми и разот-макро-ватым до появ-тного В течение выполняйте щее упраж-сидя на стула по-но подни-перемина-правую и

пе, их количе-не ограниче-Сполосните прохладной затем быст-энергичны-движениями рите тело вым жестко-полотенцем ления при-тепла. ние дня следую-нение - краешке очеред-майте, я сь, левую

ные чай и негазированная минеральная вода.

Улучшения нужно контролировать не с помощью весов, а с помощью сантиметровой ленты: в объеме ваши бедра потеряют больше, чем в килограммах.

Измерять объем бедер стоит каждую неделю. Лента сантиметра должна опоясывать самое широкое место бедер. При идеальном варианте окружность бедер должна равняться окружности груди или превосходить ее на 4 - 5 см.

Физические упражнения, диета и водные процедуры дадут заметный эффект и стабильный результат уже через месяц.

ЛИЧИКО ПОД МАСКОЙ

Очищающая маска

Растереть 2 столовые ложки дрожжей, постепенно добавить теплое молоко (для нормальной кожи); растительное масло (для сухой кожи); 3%-ный раствор перекиси водорода (для жирной кожи) и размешать до консистенции сметаны. Нанести на 15-20 минут. Смыть теплой водой.

Маска, стягивающая поры лица

Столовую ложку манной крупы смочить небольшим количеством теплой воды. Растирающими движениями нанести на лицо и оставить на 15-20 минут (до появления ощущения стягивания). Смыть теплой водой.

Противовоспалительная маска

К чайной ложке настойки календулы или ромашки добавить 50 мл воды и постепенно овсяную или пшеничную муку до получения сметанообразной массы. Нанести на лицо на 15-20 минут. Смыть теплой водой.

Увядающая кожа

* Столовую ложку порошкового молока размешать в кипяченой воде, добавить чайную ложку разогретого меда, 1/2 чайной ложки касторового масла. Маску нанести на 20-30 минут. Смыть теплой водой.

* Свежесваренный картофель размять до консистенции пюре, добавить 1/2 чайной ложки молока и 1/2 чайной ложки сметаны. Нанести на кожу лица и шеи густым слоем на 15-20 минут. Смыть теплой, затем холодной водой.

Медовый увлажняющий лосьон

1/4 стакана молока размешать с чайной ложкой меда и 1/2 чайной ложки глицерина. Хранить в холодильнике. Протирать лицо утром и вечером.

Сухая увядающая кожа

3 чайные ложки ромашки залить 1/3 стакана кипящей воды. После того как смесь остынет до 30°C, добавить 5-6 капель витамина А в масляном растворе и яичный желток. Нанести маску на 15-20 минут на лицо и шею. Смыть обильным количеством холодной воды.

ЛУЧШЕЕ ЛЕКАРСТВО

Значительно снизить риск заболевания диабетом способны физические упражнения, в частности, ходьба, утверждают американские ученые. Специалисты Университета штата Южной Каролины провели исследования полутора тысяч мужчин и женщин в возрасте 40-70 лет с нормальным и повышенным содержанием сахара в крови. В результате они

установили: физическая нагрузка, например, во время ходьбы или бега, стабилизирует содержание в организме инсулина, нехватка которого вызывает диабет.

Выводы исследования также подтверждают, что физическая активность позволяет предупредить хронические заболевания сердечно-сосудистой системы. Сейчас специалисты нацио-

нальных центров по контролю и профилактике заболеваний настоятельно рекомендуют хотя бы 30 минут в день посвящать занятиям физкультурой и прогулке на свежем воздухе. Совет этот, подчеркивают медики, практически «бесплатный»: он не требует никаких материальных затрат и особых усилий.

ЭКСТРА-ПРЕСС.

ЖЕНА - ЯГОДКА ОПЯТЬ

На приеме супружеская пара. Рассказывают, что очень счастливо прожили в супружестве 20 лет, имеют двух дочерей, материально обеспечены. Но в последний год между супругами стали возникать неурядицы, а затем и ссоры, так как характер жены (ей 43 года) без какой-либо видимой причины, со слов мужа, стал меняться в худшую сторону: стала капризной, раздражительной, часто жалуется на головную боль, упрекает мужа в недостатке внимания и заботы, в пассивности. При беседе с женой выяснилось, что муж стал «не тот», потерял «спортивную форму как мужчина», нет прежней ласки и заботы, они реже вступают в интимные отношения, которые к тому же не приносят ей удовлетворения.

СРАЗУ стало понятно, что происходит в семье. Согласно психофизиологии мужчины и женщины, в супружеской жизни, а именно в начале ее и в конце, есть два кризисных периода, когда представления супругов о частоте половых актов не совпадают. Первый - с начала брака до 25-27 лет. Именно в это время мужчина достигает пика своей половой формы, а женщина только начинает «пробуждаться», «входит во

лет наступает второй конфликтный период, когда половая активность мужчины идет на спад, а у женщины она остается еще на высоком уровне, повышается ее заинтересованность в половом акте, оргастичность. Хорошо известны выражения: «Бальзаковский возраст женщины», «Сорок лет - женский век, сорок пять - баба ягодка опять». Перед угасанием репродуктивной функции женщины есть период, когда продукция женских половых гормонов повышается. В этот период не снижается, а, наоборот, повышается половое желание, усиливается заинтересованность в половой близости, отмечается более сильное восприятие сладострастных ощущений и более яркое, чем раньше, переживание оргазма.

Подавляющее же число мужчин ошибочно считает, что женщина с возрастом теряет свою чувственность, сексуальная чувствительность ее снижается, а в климактерическом периоде и позже она совсем холодна. На самом же деле - все наоборот.

А у мужчины к периоду 45-50 лет отмечается естественное возрастное снижение половой активности, снижение полового влечения, укорочение периода предварительных ласк, их упро-

в которую попадает каждая семья? Раз «поменялся местами» уровень сексуальной заинтересованности супругов, значит, они должны «поменяться местами» в плане инициативы в сексуальной игре.

Отбросив ложный стыд, преодолев естественную женскую скромность, инициатором любовной прелюдии, сексуальных ласк должна стать жена, а муж, лояльно принимая их, отвечать взаимностью.

Обращаю внимание, что в этот период в менструальном цикле женщины сокращается лютеиновая фаза и возникает дефицит гормона желтого тела. Самым неприятным проявлением этого является удлинение периода плохого самочувствия женщины накануне месячных. Но это еще не все. Усиленное влияние эстрогенов, не сдерживаемое гормоном желтого тела, ведет к приливу большого количества крови к матке и другим половым органам, а это стимулирует чрезмерное возрастание слизистой оболочки матки, способствуя появлению полипов в ней и гормонально зависимых доброкачественных опухолей матки - миом. К тому же месячные становятся все более продолжительными и обильными, что порой выглядит как кровоте-



ДИАБЕТИЧЕСКАЯ РЕТИНОПАТИЯ

Моя мама больна диабетом. Врач сказала: возможно возникновение диабетической ретинопатии. Не могли бы вы рассказать, что это за болезнь?

В.ВОЛЫНСКАЯ,
г.Дзержинск.

Одним из наиболее частых и прогностически неблагоприятных проявлений при сахарном диабете является поражение сетчатой оболочки - диабетическая ретинопатия.

Самое страшное, что диабетическая ретинопатия может не заявлять о себе очень долго: на периферии глазного дна происходят мелкие кровоизлияния, поврежденные сосуды заменяются новыми «неправильными» и очень хрупкими сосудами, которые могут в любой момент порваться - и, в результате, произойдет обширное кровоизлияние - гемофтальм, способное вызвать слепоту.

Что делает в этих случаях врач? Традиционно, он назначает сосудукрепляющие и рассасывающие препараты, а также лазерную коагуляцию сетчатки. Действительно, вовремя

воизлияний и отеков сетчатки. Это измененные новообразованные сосуды, а почва для них - все тот же сахарный диабет.

Диабетическая ретинопатия сопровождается изменениями стекловидного тела, которое является внутренним содержимым глаза и заполняет большую его часть. Скопившаяся в глазу кровь разлагается и усиливает метаболические нарушения за счет накопления молочной кислоты и мочевины, вследствие чего происходит закисление стекловидного тела. Изменения в стекловидном теле имеют тенденцию к нарастанию, происходит рост новообразованных «неправильных» сосудов внутри глаза. Так образуются рубцовые изменения в сетчатке. Прогрессируя, данное заболевание приводит к кровоизлияниям в стекловидное тело, отслойке сетчатой оболочки и, как результат - к необратимой слепоте. Страх потери зрения всю жизнь преследует каждого диабетика. И нередко это случается - свет меркнет навсегда. Врачи разводят руками: отслоилась сетчатка, произошел необрати-

ТРЕТИЙ ВОЗРАСТ

«ТВОЕ ЗДОРОВЬЕ»

№18, 28 апреля 2001 года

...и стало понятно, что происходит в семье. Согласно психофизиологии мужчины и женщины, в супружеской жизни, а именно в начале ее и в конце, есть два кризисных периода, когда представления супругов о частоте половых актов не совпадают. Первый - с начала брака до 25-27 лет. Именно в это время мужчина достигает пика своей половой формы, а женщина только начинает «пробуждаться», «входит во вкус», так как чувственно (сексуально) женщина начинает пробуждаться позже. И первый оргазм наступает у 20% - через 2-3 месяца после начала супружеской жизни, у 22% - через год, а у 30% - только после первых родов.

Не молодая женщина, а ее муж является инициатором любовной игры и полового акта, а она лишь пассивно уступает ему. Тем не менее она получает психологическое удовлетворение от близости, так как в структуре ее любовного чувства доминирует личностная, духовная компонента.

С 25-27 лет до 38-40 - период сексуальной гармонии в жизни супругов, когда женщина получает столько, сколько она желает.

С 45-50

...подавляющее же число мужчин ошибочно считает, что женщина с возрастом теряет свою чувственность, сексуальная чувствительность ее снижается, а в климактерическом периоде и позже она совсем холодна. На самом же деле - все наоборот.

А у мужчины к периоду 45-50 лет отмечается естественное возрастное снижение половой активности, снижение полового влечения, укорочение периода предварительных ласк, их упрощение, стандартизация и удержание половых актов. Возникающая таким образом сексуальная дисгармония между супругами носит чисто возрастной, естественный характер.

В книге чешского юриста Франтишека Павека «Развод глазами судьи» есть такая фраза: «...Разногласия по поводу частоты интимной близости возникают не между молодыми супругами, а между супругами, имеющими средний и длительный стаж семейной жизни 15-20 и более лет».

Таким образом, в возрасте 40-45 лет супруги по своей заинтересованности в половом акте (в сексе) начинают меняться местами. Как выйти из этой ситуации,

это еще не все. Усиленное влияние эстрогенов, не сдерживаемое гормоном желтого тела, ведет к приливу большого количества крови к матке и другим половым органам, а это стимулирует чрезмерное возрастание слизистой оболочки матки, способствуя появлению полипов в ней и гормонально зависимых доброкачественных опухолей матки - миом. К тому же месячные становятся все более продолжительными и обильными, что порой выглядит как кровотечение. Это очень ослабляет женщину, организм которой не имеет достаточных сил, чтобы восстановить кровопотерю.

Чтобы преодолеть эти неприятности, есть два пути. Физиологический, то есть естественный, и более сложный - фармакологический. Давно замечено, что женщины, у которых удачно сложилась супружеская (половая) жизнь, реже испытывают страдания накануне месячных, реже подвержены гинекологическим заболеваниям и миомам. Проведенными исследованиями было установлено, что биологически активные вещества, содержащиеся в мужском эякуляте, резко снижают активность эстрогенов. Таким образом, нормальная половая жизнь для женщины, особенно после сорока лет, является физиологическим лекарством, предотвращающим ее страдания и удлинением ее половое долголетие.

Ростислав БЕЛЕДА, врач-сексолог высшей категории.

...исходят мелкие кровоизлияния, поврежденные сосуды заменяются новыми «неправильными» и очень хрупкими сосудами, которые могут в любой момент порваться - и, в результате, произойдет обширное кровоизлияние - гемофальм, способное вызвать слепоту.

Что делает в этих случаях врач? Традиционно, он назначает сосудотонизирующие и рассасывающие препараты, а также лазерную коагуляцию сетчатки. Действительно, вовремя проведенная лазеркоагуляция часто предотвращает катастрофу, но лишь на время, так как остается основа для новых кро-

...сганию, происходит рост новообразованных «неправильных» сосудов внутри глаза. Так образуются рубцовые изменения в сетчатке. Прогрессируя, данное заболевание приводит к кровоизлияниям в стекловидное тело, отслойке сетчатой оболочки и, как результат - к необратимой слепоте. Страх потери зрения всю жизнь преследует каждого диабетика. И нередко это случается - свет меркнет навсегда. Врачи разводят руками: отслоилась сетчатка, произошел обратимый отек ее центральной области, сделать ничего нельзя, надо было лечить глаза раньше.

ЗАМУЧИЛ ЗУД НА РУКАХ И НОГАХ

Мне 78 лет. Мучает кожный зуд на руках и ногах. Порошками и раздражающими средствами не пользуюсь. Принимала много разных мазей, болтушек, назначенных врачами, - ничего не помогает. Постоянно принимаю снотворное и обезболивающее лекарство, по причине другой болезни. Посоветуйте, пожалуйста, что-нибудь от зуда.

М.ОКЛАДНИКОВА, г.Арзамас.

Отвечает врач-дерматолог Светлана Борисовна Пшеничникова: Ограниченный кожный зуд у людей пожилого возраста в области ладоней и подошв может являться одним из симптомов многих заболеваний. Наиболее часто подобные проблемы связаны с наличием грибковой инфекции в этой области, которая проявляется покраснением, шелушением, повышенным ороговением кожи. В этом случае инфекция заносится с измененных грибом ногтевых пластинок стоп или с кожи стоп при контакте. Иногда, при наличии грибковых проблем на стопах, зуд в области ладоней связан с аллергической реакцией на продукты жизнедеятельности грибов.

Ограниченный кожный зуд может быть одним из симптомов системного процесса - болезней крови, обменных нарушений (возрастная недостаточность женских половых гормонов), поражение печени, почек, поджелудочной железы (сахарный диабет), онкологических заболеваний, вегетоневрозы с локальным нарушением процессов потоотделения в области ладоней и подошв, нейропсихических расстройств, ладонно-подошвенной формы псориаза.

Нередко причиной заболевания является длительный прием нескольких лекарственных препаратов, назначаемых терапевтом по поводу сердечно-сосудистых, гастроэнтерологических и других соматических проблем. В этом случае происходит интоксикация лекарственными средствами или их метаболитами при недостаточной дезинтоксикационной функции печени, что приводит к аллергическим проявлениям.

При неустранении причиннозначимого фактора наружное лечение носит вспомогательный характер и заключается в применении смягчающих и противовоспалительных мазей (ланолиновый крем - крем Унна, «Радевит», крем «Скин-Кап», гомеопатический крем «Ирикар»). Внутри назначают витамин А (для уменьшения сухости кожи) в возрастной дозировке, отвар полевого хвоща (1 ст. л. на 3/4 стакана кипятка в течение двух недель 3 раза в день до еды), гомеопатические препараты (таблетки «Энгистол» и др.).

НАЙДИ СВОЮ ФАМИЛИЮ

КАРАБАНОВ

Фамилия древняя, ее происхождение затуманено временем, ибо слово карабан (коробан) давно исчезло из обихода. Сохранилось оно лишь в загадке: «Печь - перепечь, полна печь пирогов, между пирогами коробан» (небо, звезды, месяц). Скорее всего, здесь коробан - каравай хлеба. В этом случае Карабанов - однофамилец Караваеву.

Другая возможность истолкования фамилии связана со словом карабан - коротышка, карапуз. А третья - с украинским словом «карабан» - покоробленный.

КАРАМЗИН

Одна из многих фамилий тюркского происхождения. После падения татарского ига в XV в. начало расти число подданных русского царя, выехавших из Золотой Орды. Татарская знать сохранила свои привилегии и имена, которые, после некоторой русификации, стали основой фамилий. Так появились: Адашев (друг), Азначеев (муэдзин), Аксаков (хромой), Аракчеев (пьяница), Бачурин (богач), Баскаков (сборщик податей), Бахтеяров и Бахтияров (счастливые), Беклемишев (ожидаемый), Бутурлин (прыщеватый, изрытый оспой), Карамзин (чернявый), Кобяков (собака), Кугушев (высокий), Куракин (сухой, жадный), Кутузов (неистовый), Сабуров (терпеливый). Однако следует помнить, что

фамилия Кобяков могла произойти и от русского слова «кобьяк» - волшебник, знахарь.

КАРАТЫГИН

Коротыга - низкорослый человек, коротышка. Более точный вариант фамилии - Коротыгин.

КАРБЫШЕВ

Карбыш - это хомяк, полевой зверек. Так обычно прозывали низеньких, плотно сложенных людей.

КАРТАШОВ

Фамилия связана со словами «картавый», «картавить». Интересно, что подобных фамилий, образованных от прозвищ на -ашов/ашев, наберется не так уж много: Бурнашев (задира), Долгашов, Дробашев (дробля - мелкая рыба), Лобашев и Лобашов, Мордашов, Твердашов.

КАРЯКИН

Каряка означает в разных говорах либо кривляку, либо упряма. Вариант фамилии - Корякин.

КАСПАРОВ

Вряд ли кто предположит, что эта фамилия - белорусского происхождения и в основе ее имя Каспар, довольно распространенное в Белоруссии, а особенно в Польше.

КАТАНСКИЙ

Фамилия семинарская, где будущих священнослужителей любили наделять фамилиями, образовывая их от эпитетов святых угодников. В частности, был такой мученик Лев Катанский.



КОКА-КОЛА ИЗМЕНЯЕТ НА КУХНЕ

Компания Coca-Cola объявила о том, что в ближайшем будущем кока-колу можно будет пить не выходя из дома. По сообщению Ananova.com, специалисты разработали специальное устройство, которое через центральный водопровод будет доставлять газировку в краны на кухне жильцов. В подвале любого дома может быть установлен бак с концентратом кока-колы, сироп будет в нужной пропорции смешиваться с очищенной водой, а потом жильцы из своих кранов смогут набирать бодрящий напиток. В своем интервью по поводу этого нововведения представитель компании Coca-Cola сказал: «Мы всегда стремимся максимально угодить клиентам и придумать для них что-нибудь новенькое».

АТВ.

ЗВЁЗДЫ СОВЕДУЮТ...

ГОРОСКОП ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

8 МАЯ, ВТОРНИК

Сложный день. Можно переоценить уровень своего здоровья либо, напротив, «придумать» себе реально не существующую болезнь. Рекомендованы физические упражнения. Противоположен секс. Воздержитесь от употребления мяса, грибов и алкоголя.

9 МАЯ, СРЕДА

День Победы принесет волну радости, эмоционального подъема. Полезно общение, много радости принесут супружеские отношения. Успешно проходит энергетическое, экстрасенсорное воздействие на организм. Сны не сбываются.

10 МАЯ, ЧЕТВЕРГ

День активных действий, подходящий для начала важных дел. Можно оздоравливать организм ударными, «встряивающими» методами, при условии, что не будет затронута печень и кровеносная система. Опасность кровотечений.

11 МАЯ, ПЯТНИЦА

Энергетика дня не располагает к лечению. Лучше сегодня не лечить болезни, а блокировать их развитие. Непростой день для женщин: им надо особенно внимательно следить за самочувствием. Противопоказаны конфликты, проявления агрессии.

12 МАЯ, СУББОТА

Сегодня большую пользу принесут физические упражнения, трудотерапия и занятия спортом. Лучшее лекарственное средство - русская парная баня или финская сауна. При этом берегите ваши кости и суставы: возрастает опасность вывихов и переломов.

МЕДИЦИНСКАЯ МОРФОЛОГИЯ

Основным диагностическим инструментом у врача является голова.

СМЕХОТЕРАПИЯ

В психиатрической клинике псих ловит рыбу в унитазе. Мимо проходит санитар:

Кугушев (высокий), Куракин (сухой, жадный), Кутузов (неистовый), Сабуров (терпеливый). Однако следует помнить, что

будущих священнослужителей любили наделять фамилиями, образовывая их от эпитетов святых угодников. В частности, был такой мученик Лев Катанский.

нов смогут набирать бодрящий напиток. В своем интервью по поводу этого нововведения представитель компании Coca-Cola сказал: «Мы всегда стремимся максимально угодить клиентам и придумать для них что-нибудь новенькое». АТВ.

самочувствие. Противопоказаны конфликты, проявления агрессии.

12 МАЯ, СУББОТА

Сегодня большую пользу принесут физические упражнения, трудотерапия и занятия спортом. Лучшее лекарственное средство - русская парная баня или финская сауна. При этом берегите ваши кости и суставы - возрастает опасность вывихов, переломов.

13 МАЯ, ВОСКРЕСЕНЬЕ

День, подходящий для начала новых дел, в частности, длительного цикла лечения. Очень удачный день для приобретения медицинских знаний и общения со «светилами» медицины. Благоприятна диагностика и профилактические обследования.

14 МАЯ, ПОНЕДЕЛЬНИК

Возрастает чувствительность нервной системы к перегрузкам. Не следует сегодня спорить, ссориться. Не допускайте повышенной нагрузки на глаза. Очень не рекомендуется в связи с этим ночной просмотр телефильмов, особенно боевиков и ужастиков.

МЕДИЦИНСКАЯ МЭРФОЛОГИЯ

Основным диагностическим инструментом у врача является голова.

ШЕСТЬ ПРИНЦИПОВ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ

1. Если доктор знает, как называется ваше недомогание, это еще не значит, что он знает, что это такое.
2. Чем скучнее и старше журналы в приемной, тем дольше вам придется ждать.
3. На пузырьках от лекарств следовало бы писать не «Беречь от детей», а «Беречь от взрослых».
4. В последний день приема лекарств пилюль или совсем нет, или остается слишком много.
5. Лекарство, которое надо принимать одновременно с пищей, будет самым неприятным на вкус.

СЛЕДСТВИЕ

Даже воду пить неприятно, если ее прописал врач.

6. Если ваше самочувствие улучшается, то, возможно, это потому, что у доктора оно ухудшается.

АФОРИЗМ КОХРЭЙНА

Получая направление на анализ, подумайте, что вы предпримете, если результат окажется: а) положительным, б) отрицательным. Если ответы совпадут, надобность в анализе отпадет.

КОММЕНТАРИЙ ЛОРДА КОЭНА

Доступность операции - еще не показатель того, что ее надо делать.

ЗАКОНЫ УХОДА ЗА БОЛЬНЫМИ ТЕЛЕСКО

1. Талант врача обратно пропорционален возможности попасть к нему на прием.
2. Есть два вида лейкопластыря: тот, который невозможно приклеить, и тот, который никак не удаётся снять.
3. Все требуют укола одновременно.

ПРАВИЛО БАРАХА

Алкоголик - это тот, кто пьет больше своего врача.

МЕДАФОРИЗМЫ

Если врач говорит, что он знает только сердце, сердца он не знает.

Дети часто идут под 2-3 диагнозами, пока кто-то умный не соберет их вместе.

Родители будут ходить по врачам, пока не найдут специалиста «под себя».

Операция - самый дешевый метод, если все нормально, и самый дорогой, если есть осложнения.

Какой бы бред ни был написан в переводном эпикризе, весь гнев принимающих обрушится на тех, кто везет каталку.

Врач - это человек, который берет неведомое вещество и вводит его в неведомое существо (Вольтер).

Корове в болоте было в среднем по колено. Но корова утонула (индийская пословица).

Если за год в большом терапевтическом отделении не было диагностировано ни одного случая симуляции, это значит, что отделение работает плохо.

Из коллекции Олега УДОВИЧЕНКО.
ДОКТОР.RU.

СМЕХОТЕРАПИЯ

В психиатрической клинике псих ловит рыбу в унитазе. Мимо проходит санитар:

- Ну что, клюёт?
- Нет, - уныло отвечает псих.

Санитар:

- Странно, я вчера ловил, хорошо клева-ло...

Хирург говорит пациенту, которого готовят к операции:

- Вам совершенно нечего бояться. Это моя шестнадцатая операция, так что должна же она когда-нибудь получиться!

Когда однажды лондонский психиатр Джон Монро обходил лечебницу, душевнобольные, работавшие на кухне, внезапно схватили его за руки и за ноги, чтобы бросить в котел с кипящим супом. Врача спасло присутствие духа.

- Постойте минутку, - сказал он, - дайте мне раздеться, иначе мои сапоги и скюртук испортят вам суп.

У врача молодая пара жалуется на отсутствие детей и очень по этому поводу переживает. В конце их длинного монолога врач, наконец, задает вопрос:

- А вы вместе спать не пробовали?



В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

- Почки в порядке?
- Насморк
- Закаливание организма
- Заболевания, передающиеся половым путем
- Боль - сторожевой пес здоровья
- Скорлупотерапия
- Гороскоп супружеской неверности

Учредитель: ЗАО «Издательство «Газетный мир»

Генеральный директор А. А. ЗАБОТИН
Телефон 32-78-14

Адрес: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, д. 192д

Рекламное агентство

Директор, зам. директора:
телефон 34-88-20

Менеджеры, тел.: 34-88-22, 34-82-54
Региональная группа, тел./факс 34-88-22

Материалы, помеченные знаком *, размещены на правах рекламы.

«Твое здоровье» №18 (179), 28 апреля 2001 г.

Адрес редакции: 603126,
Нижний Новгород,
ул. Родионова, дом 192д
Телефон 32-78-16

Главный редактор
В.В. ШАБАНОВА

E-mail: npress@infonet.nnov.ru

Служба распространения и доставки
Телефоны: 34-82-57, 34-91-15, 34-91-16

Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 10.10.2000 г.

Регистрационное свидетельство ПИ № 77-5535

Подписано к печати 27 апреля 2001 года
в 16 часов (по графику - в 16 часов).

ГИПП «Нижеполиграф».

Н.Новгород, ул. Барварская, 32.

Тираж 22314. Заказ № 1078018.

Цена в розницу договорная.
Подписной индекс

51309

ТВОЕ ЗДОРОВЬЕ

ЖИВИТЕ ДОЛГО!

№31 (192) август 2001 г.

ЖИЗНЕСПОСОБНОСТЬ РОССИИ

Русский народ, некогда один из самых здоровых народов мира, сегодня стал едва ли не самым больным.

Согласно данным Минздрава, просто катастрофическим является состояние здоровья детей, подростков и молодежи. Только 5% выпускников школ практически здоровы, 40% школьников хронически больны, 50% имеют морфофизиологические отклонения, до 80% страдают различными нервно-психическими расстройствами.

Специалисты ЮНЕСКО и Всемирной организации здравоохранения, еще в 1992-1993 гг. исследовавшие проблему жизнеспособ-

ности различных наций и государств и оценивавшие ее по 5-балльной шкале, жизнеспособность России оценили лишь в 1,4 балла. Это уровень, ниже которого начинается необратимая деградация страны.

Некоторые специалисты склонны винить в этом в значительной степени систему воспитания в семье и школе. Большинство детей сегодня уже рождается ос-

лабленными, а родители еще более усугубляют их состояние, стремясь облегчить собственные заботы. В школу дети приходят еще более ослабленными, чем были в момент рождения. А система школьного воспитания довершает дело разрушения их здоровья

Главврач при обходе спрашивает сестру:

- Какая температура больного из семнадцатой палаты?

- Я точно не знаю, доктор...

- Что, значит, не знаю - это ваша обязанность!

- Дело в том, что ночью его от нас перевели...

- Куда?

- В морг.

Медсестра идет мимо палаты дистрофиков и слышит душераздирающий крик:

- Помогите! Помогите!

Зашла в палату - никого нет. Только вышла, опять:

- Помогите! Помогите!

Заходит обратно и спрашивает:

- Где вы?

СМЕХОТЕРАПИЯ

- Да здесь, под штукатуркой.

- А как вы туда попали?

- Клопы затащили.

- Доктор, сколько я должен вам за то, что вы избавили меня от глухоты?

- Двадцать пять долларов. Я очень рад, что вы так быстро выздоровели.

- Сколько? Тридцать пять?

Доктор кричит:

- Да, да, сорок пять!

Врач приехал по вызову к больной.

- Чему ж тут удивляться, Анна Сидоровна? Конечно, вы будете болеть - ваша квартира просто кишит бактериями.

- Э-э-э, милый, откуда им взяться? Я уж год, как ни окон, ни дверей не открываю.

ЦЕРКОВНЫЙ ГОД

7 августа - Успение прав. Анны, матери Пресвятой Богородицы.

8 августа - Прмц. Параскевы.

День постный.

9 августа - Вмч. и целителя Пантелеимона.

10 августа - Смоленской иконы Божией Матери. Собор Тамбовских святых.

11 августа - мч. Каллиника.

12 августа - мч. Панкратия, учеников св. Василия Великого.

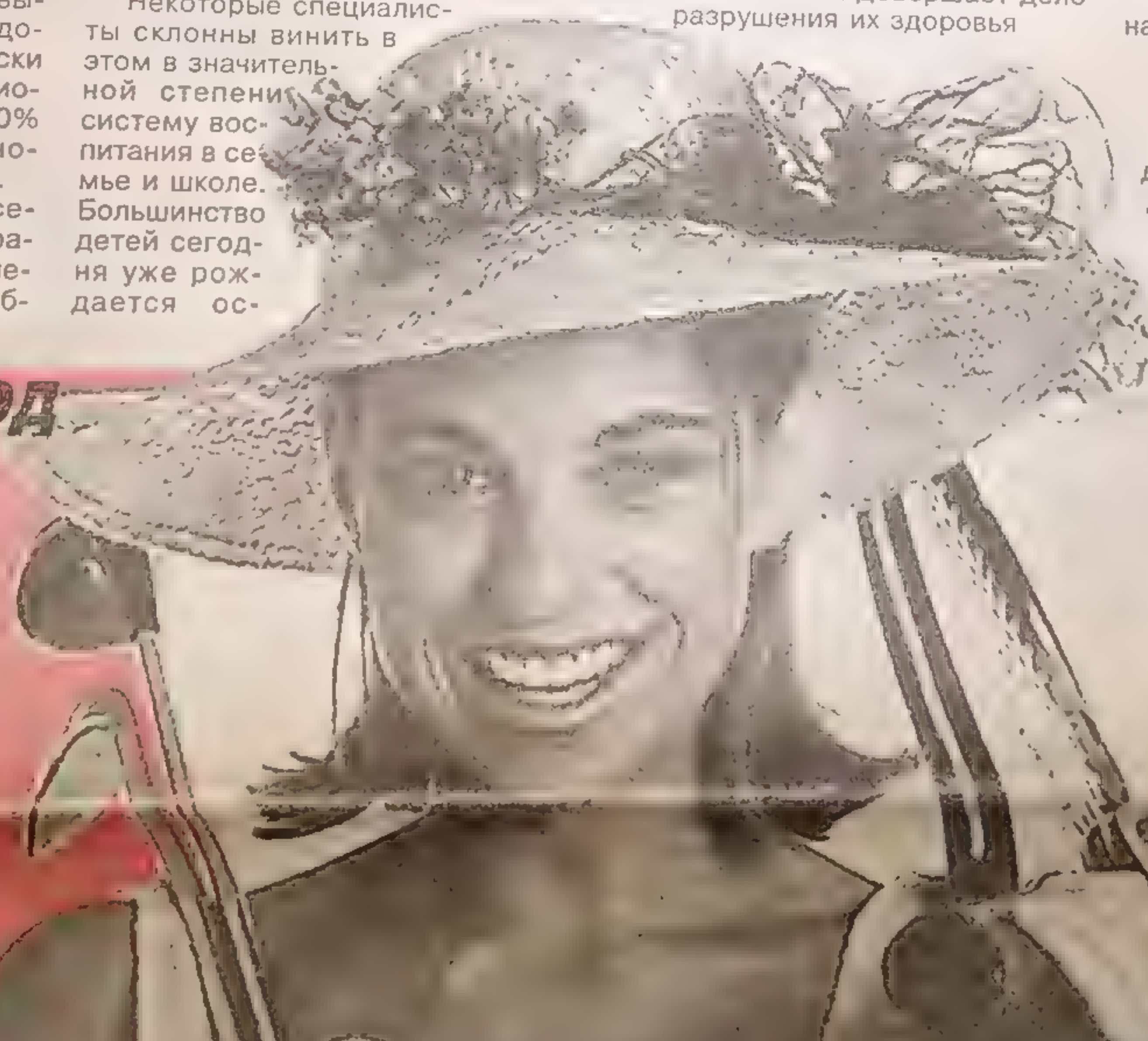
13 августа - сщлч. Вениамина, митр.

14 августа - оиГдовского, и иже

15 августа - сщлч. архим.

16 августа - Юрии и Иоанна.

17 августа - Успенский пост.



ПЕЙТЕ МЕД
ПРИ НЕВОЗМОЖНОСТИ

9 августа - Вмч. и целителя
Пантелеимона.
10 августа - Смоленской иконы
Божией Матери, Собор Тамбовских
святых

12 августа - сщмч. Валентина
(Валентина) епископа и учеников
его.

13 августа - сщмч. Вениамина, митр.
Петроградского и Гдовского, и иже
с ним убиенных сщмч. архим.
Сергия и мчч. Юрия и Иоанна.
Заговенье на Успенский пост.

ОБРАЗ ЖИЗНИ - ГЛАВНЫЙ ФАКТОР ЗДОРОВЬЯ

Ведущим фактором здоровья и соответственно патологии является образ жизни, от которого зависит 50-55% заболеваемости, особенно хроническими заболеваниями, на 20-25% здоровье обуславливается состоянием окружающей среды, ее загрязнением; на 15-20% зависит от факторов генетического риска и лишь на 8-10% - от состояния здравоохранения, сообщает календарь «Медицина для всех». Эти расчеты были признаны ВОЗ и зарубежными исследователями
Россия-Он-Лайн.



НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ПО ГЕОФИЗИЧЕСКИМ ФАКТОРАМ ДНИ АВГУСТА

- 4, суббота - с 20 до 22
- 7, вторник - с 21 до 23
- 12, воскресенье - с 21 до 24
- 15, среда - с 17 до 20
- 17, суббота - с 19 до 21
- 21, вторник - с 20 до 22
- 26, воскресенье - с 20 до 22
- 31, среда - с 10 до 12

ПРОБЛЕМА ОТ СТАКАНА ЯГОД

«Трудно уберечься от соблазна купить лишний стакан ягод для маленького ребенка. Иногда не успеешь, и он хватает их немытыми руками - от пищевых отравлений не уберешься. Можно самой лечить трехлетнего малыша». **Ольга ЗАЙЦЕВА, Подольск.**
К здоровью маленьких детей надо относиться особенно внимательно. Если вы уверены, что отравление легкое - нет температуры, рвоты, ребенка беспокоит только понос, то можно

приготовить отвар из черемухи, черники. При этом ребенок на сон в животе слегка поглаживайте ладонями по часовой стрелке. Затем положите на него нагретую утюгом простынку или укройте теплым шерстяным платком. Но при наличии таких симптомов, как непрекращающаяся рвота, частый стул, повышенная температура, обязательно вызовите врача. До его приезда не занимайтесь самолечением - таблетки только смажут картину заболевания.



ЛЕЙТЕ МЕД ПРИ НЕВРОЗАХ

Использовать только натуральный мед. Суточная доза - 60-100 г в зависимости от вашего веса. При этом другие сладости исключаются. Разведите мед в 500-800 мл кипяченой воды комнатной температуры, выпейте за 3-4 приема в течение дня. Состояние улучшается спустя 1-2 недели такого лечения (нормализуется сон, повышается работоспособность и так далее).

В НОМЕРЕ:

- Что такое антиген?
Алкоголь и эпилепсия
Вареный рак - спиртному враг
Чеснок избавляет от угрей **Стр. 2**
- Хирургия при колитах
Холестерин: плохой и хороший
Жизнь после операции **Стр. 3**
- Сам себе диагноз
Сосуды не в порядке?
Лечебная гимнастика
для женщин **Стр. 4**
- Топинамбур помогает лечить диабет
Редька для горла
Противоязвенные сборы
Лечение ревматизма **Стр. 5**
- Солнечная аллергия
Укусила пчела
Болят живот
Грибы опасны **Стр. 6**
- Гороскоп на август
Ясновидящая Ванга **Стр. 7**

АВСТРАЛИЙСКИЙ

АНТИГЕН: ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

- У моего мужа в крови обнаружен австралийский антиген и никто не может объяснить, что это такое. Врачи толком ничего не говорят, не назначают никакого лечения, мол, нельзя быть только донором. Меня же беспокоит вот что: в ближайшем будущем я хотела бы забеременеть, но боюсь, не повредит ли болезнь мужа нашему ребенку? Может, моему мужу стоит сначала как-то полегчить? Не могли бы вы ответить на этот вопрос?

Без подписи, г. Белорецк.

- Ваше беспокойство не лишено оснований. Австралийский антиген - первоначальное название поверхностного антигена вируса гепатита В (HBV). Такой вирус могут обнаружить как у лиц с активной формой заболевания, так и у вирусоносителей, каждый из которых представляет потенциальный источник инфекции.

Вирус гепатита В очень заразен. В повседневной жизни имеется множество путей передачи вируса от носителя или остроинфицированного больного к восприимчивому человеку.

Пути передачи вируса гепатита В:

- половой,
- парентеральный или чрезкожный,
- перинатальный (от матери к ребенку),
- горизонтальный (например, между братьями и сестрами).

Гепатит В может быть острым и хроническим. Клиника острого гепатита В похожа на проявления простуды, гриппа или кишечной инфекции (головная боль, озноб, лихорадка, диарея, рвота). Больной заразен и в течение инкубационного периода, который составляет от 40 до 180 дней. После исчезновения острых симптомов заболевание переходит в желтушную фазу.

Однако заболевание не всегда оз-

начает развитие желтухи, примерно у трети больных заболевание протекает бессимптомно. Естественно, многие поэтому и не подозревают, что заражены вирусом, и в силу этого незнания могут заражать других людей длительное время.

Около 90% взрослых людей выздоравливают от гепатита полностью (через 6 месяцев, не раньше), у остальных он переходит в хроническую форму.

Носителей вируса HBV выявляют по анализам крови, которые придется сделать неоднократно, и которые позволяют определить, насколько организм способен справиться с болезнью.

Гепатит В опасен отдаленными последствиями - в частности, тяжелым поражением печени.

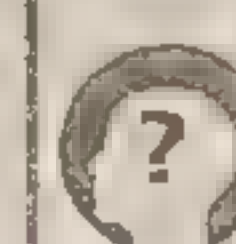
Советуем вам проконсультироваться у врача-инфекциониста вместе с мужем. Возможно, что вам предложат прививку от гепатита В: сейчас существуют надежные безопасные вакцины, которые дают длительный (5-6 лет) иммунитет против HBV. С врачом обсудите и проблему планирования беременности.

И. ГРИДИНА.

ПРОШУ ПОМОЩИ НАПИШИТЕ МНЕ!

Я перенесла операцию по поводу опухоли толстой кишки. Мне 66 лет. Может быть, кто-то знает, как с этим бороться? Пусть мне напишут. Мой адрес: Н. Новгород, ул. Н. Рыбакова, д. 11, кв. 110.

С уважением к вам
Ираида Ивановна БОКОВА.



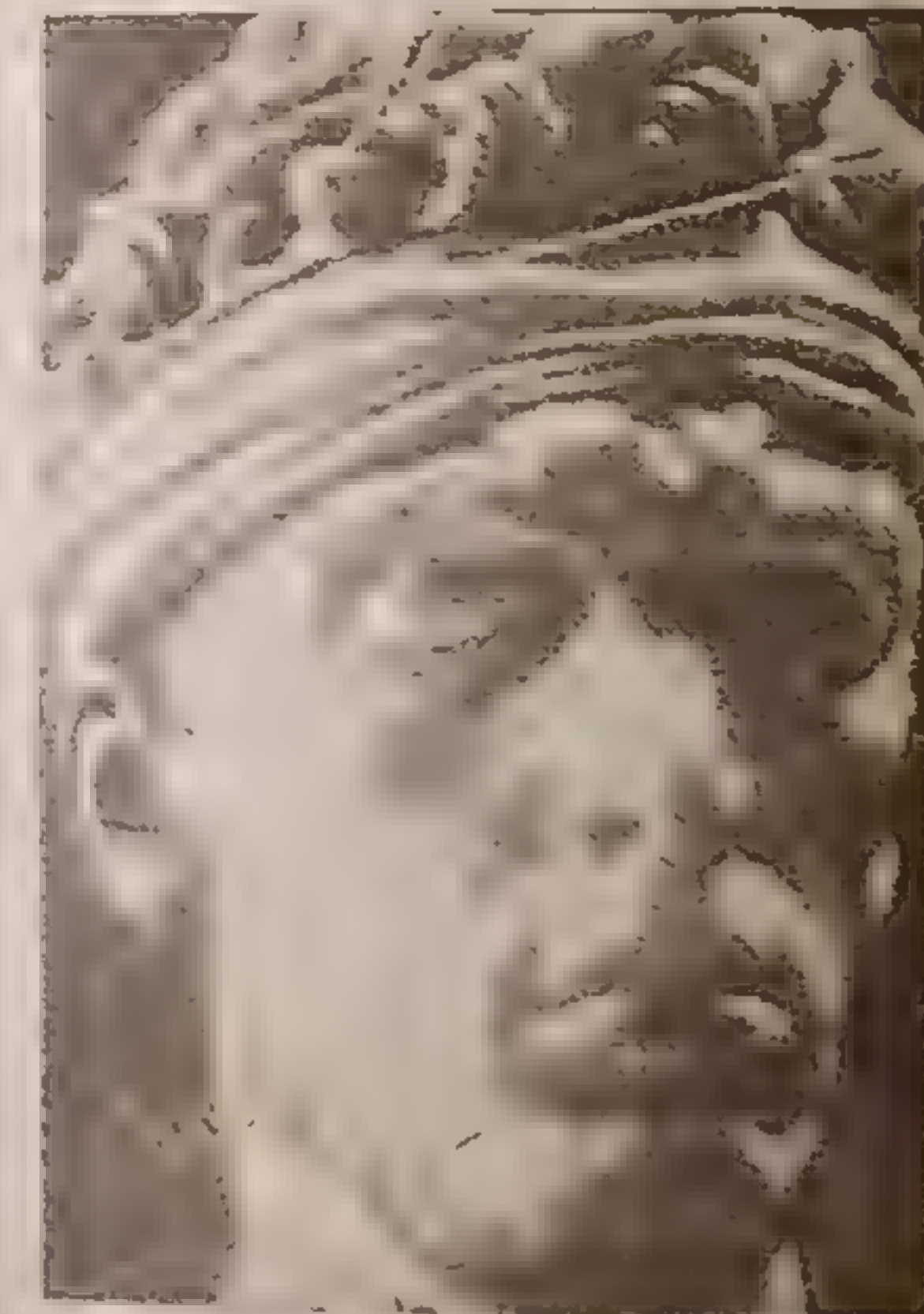
ВОПРОС-
ОТВЕТ

АЛКОГОЛЬ И ЭПИЛЕПСИЯ

Хотела бы узнать подробнее, почему и отчего происходит эпилепсия. У моего отца до 40 лет не было никаких приступов, а потом начались. Врачи сказали, что это последствия травм головы, которые были в молодости. И еще у нас одна проблема: он пьет. Никакие уговоры на лечение от алкоголизма не помогают. Говорит, что все равно не поможет из-за эпилепсии. Расскажите, пожалуйста, можно ли лечить его от алкоголизма? Ведь эпилепсия, насколько мне известно, не излечивается.

Н.В., ст. Ужовка
Нижегородской обл.

- Ваш отец совершенно не прав. Возможно, как раз эпилепсия в данном случае является одним из проявлений алкогольной болезни. Если это так, то именно обращение к врачу-наркологу и следование всем его рекомендациям помогут вашему отцу справиться с эпилепсией. После отказа от спиртного при-



ступы эпилепсии повторяться не будут.

Гораздо хуже, если вам не удастся уговорить отца обратиться к врачу. Будет прогрессировать и алкогольная болезнь, и тяжелее проявляться эпилепсия.



РЕЦЕПТ
ИЗ КОНВЕРТА

ВАРЕННЫЙ РАК



- перинатальный (от матери к ребенку).

- горизонтальный (например, между братьями и сестрами).

что вам предложат прививку от гепатита В: сейчас существуют надежные безопасные вакцины, которые дают длительный (5-6 лет) иммунитет против HBV. С врачом обсудите и проблему планирования беременности.
И. ГРИДИНА.

КАК СПРАВИТЬСЯ С БОЛЕЗНЬЮ?

Очень прошу рассказать о заболевании «крауроз вульвы». Можно ли поправить народными средствами? Врач говорит, что это неизлечимо, надо с этим свыкнуться. Я сделала 10 сеансов лазерной терапии, на какое-то время помогло, но потом зуд увеличился, прямо сказать, и жизнь не мила. Лазером можно лечить еще только через 3 месяца и очень для пенсионера дорого - 200 рублей 10 сеансов. Может, что-нибудь вы посоветуете?

Л.И., Нижегородская обл., г. Выкса.

- Крауроз вульвы связан с недостатком женских половых гормонов. Болезнь проявляется зудом и жжением в области наружных половых органов, причем зуд усиливается ночью. Это возникает из-за сухости и истончения кожи и слизистой оболочки наружных половых органов. Слизистая становится су-

хой и тонкой как пергамент, и малейшего трения достаточно, чтобы возникли трещины, язвы.

Действительно, добиться полного излечения при краурозе не удастся, но снять остроту проявлений болезни можно. Прежде всего вам необходимо наладить диету. Если вы сладко-ежка или любительница соле-



ЖЕНСКИЕ ДЕЛА

ненького, от этих привычек вам нужно избавиться прежде всего. Поначалу сладости-соленья придется исключить совсем, а потом ограничить их в своем рационе. Все дело в том, что зуд усиливается при повышенном содержании сахара в крови. Стоит полакомиться вволю вареньем или конфетами - проблемы возвращаются!

Второе правило, которое необходимо соблюдать при краурозе, - тщательная гигиена наружных половых органов. Причем никакого мыла (даже детского), никаких трав, только кипяченая вода.

Специальное лечение при краурозе вульвы назначает врач, подбор лекарств - дело индивидуальное.

ЧЕСНОК ИЗБАВИТ ОТ УГРЕЙ

Для молодых у меня есть хороший и верный способ, как очистить лицо от угрей. Ими страдают многие девушки и парни. Сожгите несколько долек чеснока, пепел смешайте с медом, чтобы получилась кашицеобразная масса. Этой мазью слегка протрите (ни в коем случае не втирайте) угри. Через некоторое время образуются коросты. Ее осторожно снимите марлечкой, смоченной в урине. Тоже сильно не трите! Сняли угри и смажьте «ямочки» свежей уриной. Если ранка была глубокой - можно сделать примочку из урины.

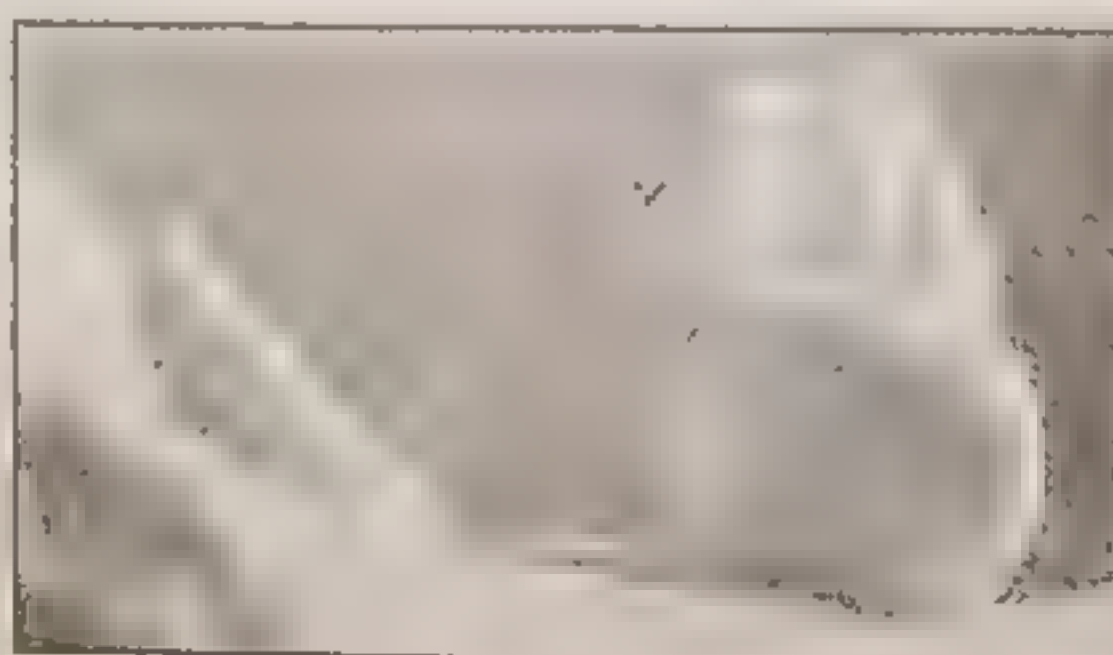
Наталья ЧЕЧЕРИНА,
Тюменская область.

ПО ЗЕРНЫШКУ «КЛЮЕТ»

Мой муж любит грызть зернышки от яблок. Твержу ему, что это вредно, а он мне в ответ: там витаминов много. Неужели он прав?

Витаминов там действительно немало, да только зернышки малюсенькие. Вот если муж «клюет» не только зернышки, но и яблоко съедает, тогда с витаминами все будет в порядке. Недаром императрица Екатерина II любила гваривать: «Два яблока в день - и доктор не надобен».

И.К. НЕБАБА, Брянск.



СКОЛЬКО ЛЕТ ДОЛГОЖИТЕЛЮ?

Долгожитель - это сколько лет? Что способствует долгожительству?

С 60 до 75 лет - это пожилые люди, с 75 до 90 - старшая возрастная группа, те, кому за 90, - это долгожители.

Рекомендации к долгожительству общеизвестны: хорошая экологическая ситуация, умеренный образ жизни, благополучная наследственность, трудолюбие, нормальная работа кишечника, растительная пища, постоянная нагрузка (работа) для мозга.



РЕЦЕПТ

ИЗ КОНВЕРТА

ВАРЕННЫЙ РАК - СПИРТНОМУ ВРАГ

Как-то ко мне обратился знакомый и попросил помочь в лечении брата. Его брат - золотой человек. Умный, добрый, мастер на все руки. Но вот беда - начал пить. Причем алкоголиком себя не считает и лечиться не хочет. А когда выпьет, то его словно подменяют - он становится злым, раздражительным, агрессивным. Я дал своему знакомому корень копытня (этим корнем лечат от пьянства без ведома самого пьющего человека) и предупредил, что копытень действует не на всех. Через пару недель мой знакомый снова пришел ко мне и в отчаянии сказал, что копытень не подействовал. Я успокоил его, сказав, что копытень - это не единственная трава, которой можно лечить человека без его ведома. Есть и другие такие же травы. Не подействовало одно - надо пробовать другое.

Я посоветовал знакомому применить на брате такой рецепт. Нужно взять обычных речных раков, сварить их, снять с них панцири, растолочь эти панцири на крошки и измельчить их в кофемолке до состояния порошка. Затем надо взять две чайные ложки этого порошка и подмешать их в пищу, предназначенную алкоголику. Когда он будет есть эту еду, надо до или после (или во время) еды поднести ему пару стопок водки. «И что будет?» - поинтересовался мой знакомый. «Сам увидишь», - загадочно ответил я.

На следующий день мой знакомый прибежал ко мне и, захлебываясь словами, стал рассказывать о том, что произошло. На ужин на стол поставили тарелку котлет и бутылку водки, и сказали, что сегодня какой-то там праздник. Две котлеты, в которые подмешали порошок из панцирей раков,

положили в тарелку алкоголика. Первая котлета и первая стопка водки у нашего алкоголика прошли хорошо. Но после второй стопки водки у алкоголика началась такая рвота, что всем стало немного страшно. Но этот случай на нашего алкоголика особого впечатления не произвел. Он решил, что он выпил некачественную (самопальную) водку и его вырвало из-за этого. Я объяснил знакомому, что такую процедуру нужно повторять не один и не два раза. Нужно, чтобы ни одна пьянка не проходила для пьяницы нормально. Когда рвота повторяется и во второй, и в третий раз, то на четвертый (или пятый, или десятый) раз пить алкоголику уже не хочется.

Этого человека лечить таким образом пришлось около двух недель. Каждый день на завтрак ему в еду подмешивали порошок из панцирей варенных раков, днем он где-то напивался, и его рвало. Он не знал, что в его еду было что-то подмешано, и он думал, что рвет его от водки. Через несколько дней понятие «водка» в его сознании связалось с понятиями «рвота, отвращение». К концу второй недели лечения его стало тошнить уже от одного только вида и запаха водки. Сейчас он снова является нормальным человеком (на радость жене и детям).

Кого заинтересуют подробности, пишите. Мой адрес: 352909, Краснодарский край, г. Армавир-9, а/я 5, Головкову Александру Владимировичу. В свое письмо прошу вкладывать конверт с обратным адресом. Буду рад помочь.

А.В. ГОЛОВКОВ,
травник.



ХОЛЕСТЕРИН: БОЯТЬСЯ - НЕ БОЯТЬСЯ?

ЖИТЬ КАК РАНЬШЕ НЕВОЗМОЖНО

Мне 37 лет, в феврале прошлого года у меня удалили левую почку по поводу нагноившейся кисты, которая прорвалась. А через 4 месяца была вторая операция, удалили желчный пузырь (операция не полостная, проколом).

У меня возник вопрос, как жить, что можно делать, а что нет? Врачи говорят по-разному: кто говорит «живи, как раньше», кто говорит: «надо всю жизнь соблюдать диету и пить травы».

А как с физической работой? Я немного поработала на участке, вскопала небольшую клумбу, донесла удобрения (10-12 кг) и после этого у меня из оставшейся почки вышел камень (4,3 см) и песок, потом лечила воспаление целый месяц. Муж, конечно, меня отругал, запрещает раббать на участке. Но ведь я не могу целый день сидеть на лавочке. И еще: можно ли выполнять физические упражнения? Какие упражнения можно делать для укрепления брюшного пресса (хочу хоть немного убрать живот)? Ем очень мало, а поправляюсь быстро.

Галина, г. Чкаловск.

Вы идете с работы, а в подъезде вас встречает «подарочек судьбы»: в связи с ремонтом труб подача воды будет прекращена. Ржавчина сначала лишь покрывала внутренние стенки труб, потом стала занимать все больше места, к ней прилепливались всякие нечистоты, и в результате труба стала непроходимой.

Подумайте: практически тот же процесс происходит в нашем организме. Роль ржавчины в этом процессе играет холестерин. Пропитывая стенки артерий, он сужает их просветы, а то и закупоривает их вовсе. В подобных случаях тоже проводятся профилактические осмотры и «ремонты», однако большинство из нас о профилактике совсем не думают, а когда наступает аварийная ситуация, исправить что-либо бывает уже слишком поздно.

Если его не хватает...

Вот что рассказал заместитель директора Российского кардиологического научно-производственного комплекса Минздравмедпрома РФ профессор Валерий Владимирович КУХАРЧУК:

Образное сравнение водопроводных труб с артериями нашего организма страдает одним недостатком. Если о ржавчине, в любом из ее проявлений, мы не можем сказать ничего хорошего, то холестерин - это один из важнейших «строительных материалов» нашего организма. Это жироподобное вещество содержится и в крови, и в тканях, и в гормонах. Оно выполняет очень

гормонов, помогающих нам преодолевать стрессы, половых гормонов, объяснять значение которых, я думаю, никому не надо.

Если его избыток...

А вот избыток холестерина более других факторов риска виноват в развитии у человека атеросклероза. Если его содержание в крови достигает 200 миллиграммов на сто миллилитров, то велика опасность возникновения ишемической болезни, инсульта, поражения сосудов нижних конечностей. Еще хуже, когда концентрация холестерина превышает 300 миллиграммов на сто миллилитров, в подобных случаях шанс умереть в ближайшие пять лет от ишемической болезни сердца вчетверо больше, чем при двухстах миллиграммах.

Сколько съели?

От чего же зависит содержание этого жироподобного вещества в нашем организме? Примерно 500-600 миллиграммов холестерина ежедневно попадают в организм вместе с пищей, еще полтора - два грамма синтезирует сам организм. Этот процесс происходит в печени, которая и вырабатывает холестерин, и утилизирует его излишки. Беда, если по каким-то причинам синтез холестерина в организме усиливается или если печень перестает его утилизировать из организма. Тогда он накапливается в крови и тканях, пропитывает стенки сосудов и сужает их просветы, а то и вовсе закупоривает их, что может привести к необратимым последствиям.

Очень вредны для людей с нездоровыми сосудами всякого рода мучные выпечки, особенно если в них много сахара.

Не психуй

Далее в числе главных причин сосудистых недугов идут стрессовые ситуации, от которых сегодня не застрахован никто из нас. Частые стрессы действуют на организм угнетающим образом, для восстановления духовного равновесия требуются стероидные гормоны. Печень вырабатывает для них дополнительные порции холестерина, а его непревращенные остатки оседают на стенках сосудов. Особенно опасны стрессы людям, уже страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями, и тем, чьи родители или близкие родственники по прямой линии умерли от подобных недугов.

Брось сигарету!

Медленным самоубийством можно назвать курение. Фенолы и окиси углерода, попадающие в организм вместе с сигаретным дымом, повреждают очень нежную и легко ранимую выстилку сосудов. Чтобы «залатать» место повреждения, к нему устремляются соответствующие клетки крови, а вместе с ними туда затягиваются тромбин, фибриноген, холестерин. Повреждение стенки блокируется, но подчас до такой степени, что сосуд становится непроходимым. Пульсация крови прекращается. Чаще всего от этого страдают ноги, и дело нередко кончается гангренной. Этот вид атеросклероза так и называется: «болезнь курильщика».

Лекарства

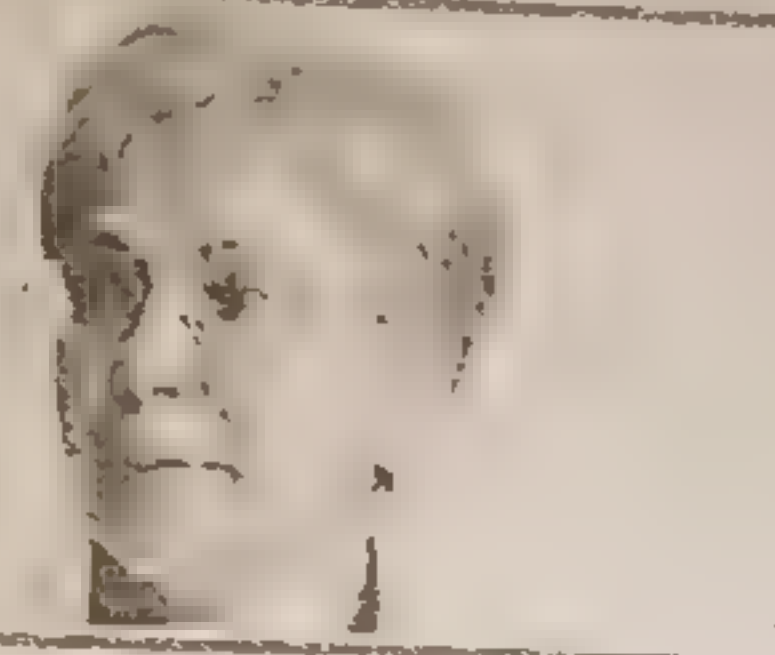
Степень риска еще более увеличивается, если, помимо повышенного уровня холестерина, у больного еще и повышенный уровень артериального давления.

Уже двадцать лет назад разработаны препараты, блокирующие синтез холестерина и снижающие его содержание в крови на 30-70 процентов. Но применять эти лекарства нужно только по рекомендации и под на-

физической работой. Я немного поработала на участке, вскопала небольшую клумбу, донесла удобрения (10-12 кг) и после этого у меня из оставшейся почки вышел камень (4,3 см) и песок, потом лечила воспаление целый месяц. Муж, конечно, меня отругал, запрещает работать на участке. Но ведь я не могу целый день сидеть на лавочке. И еще: можно ли выполнять физические упражнения? Какие упражнения можно делать для укрепления брюшного пресса (хочу хоть немного убрать живот)? Ем очень мало, а поправляюсь быстро.

Галина, г. Чкаловск.

На вопрос читательницы отвечает врач-уролог Нижегородского областного медицинского диагностического центра Вера Алексеевна ЛАДЫГИНА.



- У нашей пациентки довольно сложные заболевания: мочекаменная болезнь единственной почки и состояние после удаления желчного пузыря. «Жить как раньше» невозможно. Соблюдение диеты обязательно, из питания исключаются все жареное и жирное, особенно животные жиры. Наиболее полезна растительная пища, т.к. она содержит клетчатку (волокна, составляющие основу растения). Клетчат-

ка обладает удивительным свойством. Она обильно впитывает воду, разбухает в желудке и, продвигаясь по кишечнику, как щетка вычищает его изнутри, что освобождает организм от шлаков. Это профилактика и мочекаменной, и желчекаменной болезней. Кроме того, растительная пища низкокалорийна и не дает полноты. Последний прием пищи должен быть не позднее 18 часов.

А теперь о физической нагрузке. Клумбу пусть вскопает муж, дети в маленьких ведерках принесут воду и удобрения, а ваше дело - распланировать клумбу и организовать работу. Носить тяжести женщинам не рекомендуется, это способствует опущению внутренних органов, особенно тазовых (матки и мочевого пузыря), а вам, после ваших операций, можно поднимать не более 3 кг. Заведите себе двух-трехлитровую лейку для полива грядок. Будете чаще ходить за водой, а ходьба вам не противопоказана. Можно полоть траву, собирать урожай. Да мало ли работы на огороде, некогда будет сидеть на лавочке!



Н. Бобковой

Образное сравнение водопроводных труб с артериями нашего организма страдает одним недостатком. Если о ржавчине, в любом из ее проявлений, мы не можем сказать ничего хорошего, то холестерин - это один из важнейших «строительных материалов» нашего организма. Это жироподобное вещество содержится и в крови, и в тканях, и в гормонах, оно выполняет очень многие жизненно важные биологические функции. Если в организме недостает холестерина, то человек отстает в умственном развитии, у него плохая нервная система, недостает стероидных

гормонов и вырабатывает холестерин, и утилизирует его излишки. Беда, если по каким-то причинам синтез холестерина в организме усиливается или если печень перестает его утилизировать из организма. Тогда он накапливается в крови и тканях, пропитывает стенки сосудов и сужает их просветы, а то и вовсе закупоривает их, что может привести к необратимым последствиям.

На все эти процессы огромное влияние оказывают образ нашей жизни, режим нашего питания. Особенно много холестерина в куриных яйцах, сметане, свином сале, жирном мясе.

Лекарства. Степень риска еще более увеличивается, если, помимо повышенного уровня холестерина, у больного еще и повышенный уровень артериального давления.

Уже двадцать лет назад разработаны препараты, блокирующие синтез холестерина и снижающие его содержание в крови на 30-70 процентов. Но применять эти лекарства нужно только по рекомендации и под наблюдением врача, причем не любого, а специалиста по липидному обмену.

Иван ДЫМОВ.

© «Женское здоровье».

Привычными запорами страдаю вот уже много лет. Перепробовала все - ничего не помогает. И вот недавно мне предложили лечь на операцию. Расскажите, в каких случаях спастический колит лечат хирургическим путем? Л. В., Кисловодск.

Отвечает директор Центра колопроктологии МЗ РФ профессор, член-корреспондент РАМН Г. И. ВОРОБЬЕВ:

О КОЛИТАХ можно говорить, на мой взгляд, когда есть воспаление слизистой оболочки толстой кишки. Если этого нет, то все так называемые спастические колиты - лишь дисфункция толстой кишки.

В этой проблеме есть две стороны: 1) заболевание самой кишки; 2) кишка плохо работает из-за нарушений в нервной, эндокринной и других системах. Диагноз «колит» вообще ставится, что называется, направо и налево. К сожалению, проблема эта далека от разрешения.

Когда нужно применять хирургическое лечение и нужно ли его применять вообще, если речь идет о функциональных нарушениях? Ведь лечить функцию хирургическим путем кажется нелогичным.

Между тем существует определенная группа пороков развития (врожденная патология), которая не поддается консервативному лечению. К таким заболеваниям относится, например, болезнь Гиршпрунга, которая заключается в аномалии развития нервного аппарата самой толстой кишки. При таком заболевании никакие стимуляторы не действуют. Надо оперировать, и чем раньше, тем лучше. Если этого не сделать, то ситуация становится очень серьезной.

Не все больные, которые рождаются с этим пороком, лечатся в

детском возрасте. Иногда аномалия присутствует в легком варианте и организм компенсирует этот недостаток. Но все же со временем наступает декомпенсация, ведь патология никуда не делась. Вначале она проявляется себя в виде запоров. Больного лечат слабительными, клизмами. И так годами. В конце концов ничего не помогает.

Лечение у квалифицированного специалиста-колопроктолога занимает три недели практически со 100%-ным выздоровлением. Иногда при очень запущенной болезни реабилитация занимает до двух лет.

Есть еще целый ряд аномалий кишки, которые связаны с самим развитием кишки (аномалия формы, фиксации). И в таких случаях приходится хирургам вмешиваться. Главная задача в этой истории - уметь дифференцировать этих больных, найти грань, когда на больного с т. н. функциональными запорами перестают действовать терапевтические средства, наступает привыкание. В таких случаях необходимы совместные консультации терапевтов и хирургов.

ХИРУРГИЯ ПРИ КОЛИТАХ



Именно при таких совместных консультациях определяется степень декомпенсации организма, в том числе и гибель нервного аппарата кишки.

Есть состояния больных, при которых все методы исчерпаны и появляется необходимость «лезть в живот». Часто бывает очень сложно докопаться, почему, например, у молодых и в общем-то здоровых женщин существуют немотивированные запоры? Нередко запоры возникают у женщин, у которых не все в порядке с личной жизнью.

Но есть и гормональные заболевания - гипотиреоз или гипертиреоз.

© «АиФ-Здоровье».

КУРЕНИЕМ - ПО ПОЧКАМ

Курящие люди, больные диабетом, гораздо более подвержены заболеваниям почек, чем те диабетики, кто не курит, сообщает агентство Reuters Health. Более того, те курильщики, кто не болен диабетом, чаще страдают от болезней почек, чем некурящие.

По результатам обследования 8 тысяч человек выяснено,

что у курящих людей в моче присутствует альбумин, что является признаком почечной недостаточности. Те, кто выкуривает до пачки сигарет в день, в 2 раза более подвержены риску почечной недостаточности, а для заядлых курильщиков этот риск еще выше.

InfoArt.

ЛЕЧЕБНАЯ ГИМНАСТИКА ДЛЯ ЖЕНЩИНЫ

Упражнения для мышц брюшного пресса и приводящих мышц бедра

1. Положение на коленях с опущенными руками.

2. Коснуться, опереть ладони рук в пол по обеим сторонам ног, подняться в исходное положение.

3. Руки положить на колени, попеременно садиться ягодицами на пол справа и слева от ног.

4. Стоя на коленях, перебирая по полу руками вправо, повернуть туловище в правую сторону. Занять исходное положение. Повторить упражнение в другую сторону.

5. Сидя на коленях, повернуть туловище до предела в правую сторону, упираясь руками в пол.

6. Стоя на коленях, поднимая руки вверх, вращать туловище справа налево и наоборот.

7. Положение на четвереньках, опираясь на колени и ладони.

Максимально согнуть туловище, вытянутых руках. За-

нять таз, опуститься.

7. Лечь на бок, вытянуть ноги, опереться рукой о пол, попеременно меняя руки и сторону тела.

8. Лежа на животе, разогнуть туловище до отказа и захватить руками голени.

9. Лежа на животе, разогнуть туловище и развести руки в сторону, соблюдая равновесие.

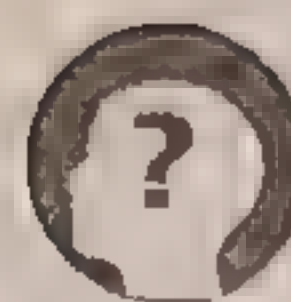
Упражнения в основном для мышц брюшного пресса

Все упражнения проводятся в положении лежа на спине

1. Левая нога согнута в колене под прямым углом. Смена ног. Упражнение велосипед - попеременная смена согнутых поднятых вверх ног.

2. Обе ноги согнуты в коленях и приведены к животу (попеременно сгибать и разгибать ноги).

3. Лежать с вытянутыми и поднятыми вверх ногами. Свести вместе ноги и опустить их на пол.



ВЫ ПРОСИЛИ
РАССКАЗАТЬ

Прошу рассказать о болезни «облитерирующий атеросклероз сосудов нижних конечностей», причинах ее и способах лечения, о народных средствах, облегчающих ее течение.

С уважением
Е.С.КУЗЬМИНА, Н.Новгород.

На вопрос отвечает народный лекарь И.Ю.ФАРИСЕЕВА.

Атеросклероз сосудов - это изменения артерий (невоспалительного происхождения), конечным результатом которых является уплотнение артериальных стенок. В происхождении основную роль играют:

1. Иннервационные нарушения, приводящие к усиленному сокра-

щению сосудистых стенок, частым изменениям сосудистого просвета, колебаниям и повышению артериального давления, что обуславливает перерастяжение и «изнашивание» сосудов;

2. Химические, гуморальные факторы, которые приводят к скоплению в стенке сосуда соответствующих веществ; в результате происходит уменьшение эластических и мышечных волокон сосудистой стенки с заменой их соединительной тканью. Атеросклероз поражает главным образом крупные сосуды эластического типа. В происхождении атеросклероза всех видов значение имеет наследственная предрасположенность.

Отчего? Почему

Кроме того установлено, что в происхождении атеросклероза большую роль играют прежде всего нервные нарушения; именно они приводят к частым спазмам сосудов, резким колебаниям артериального давления; особен-

но и нарушение их питания. В развитии атеросклероза играет значение фактор отложения в стенках сосудов липоидов, холестерина, когда происходит нарушение холестерина обмена. Этому способствует избыточное одностороннее питание животной, богатой липоидами пищей, эндокринные расстройства.

Как лечиться?

Лечение состоит в назначении средств, уменьшающих неблагоприятные влияния на сосудистую стенку со стороны нервной системы (лечение гипертонии, запрещение курения), а также средств, уменьшающих холестериновую инфильтрацию (молочно-растительная диета, препараты йода, аскорбиновая кислота).

Для улучшения работы сердца рекомендуют натощак съедать 2 яичных белка, взбитых с 2 чайными ложками сметаны и 1 чайной ложкой меда.

2-3 раза в день.

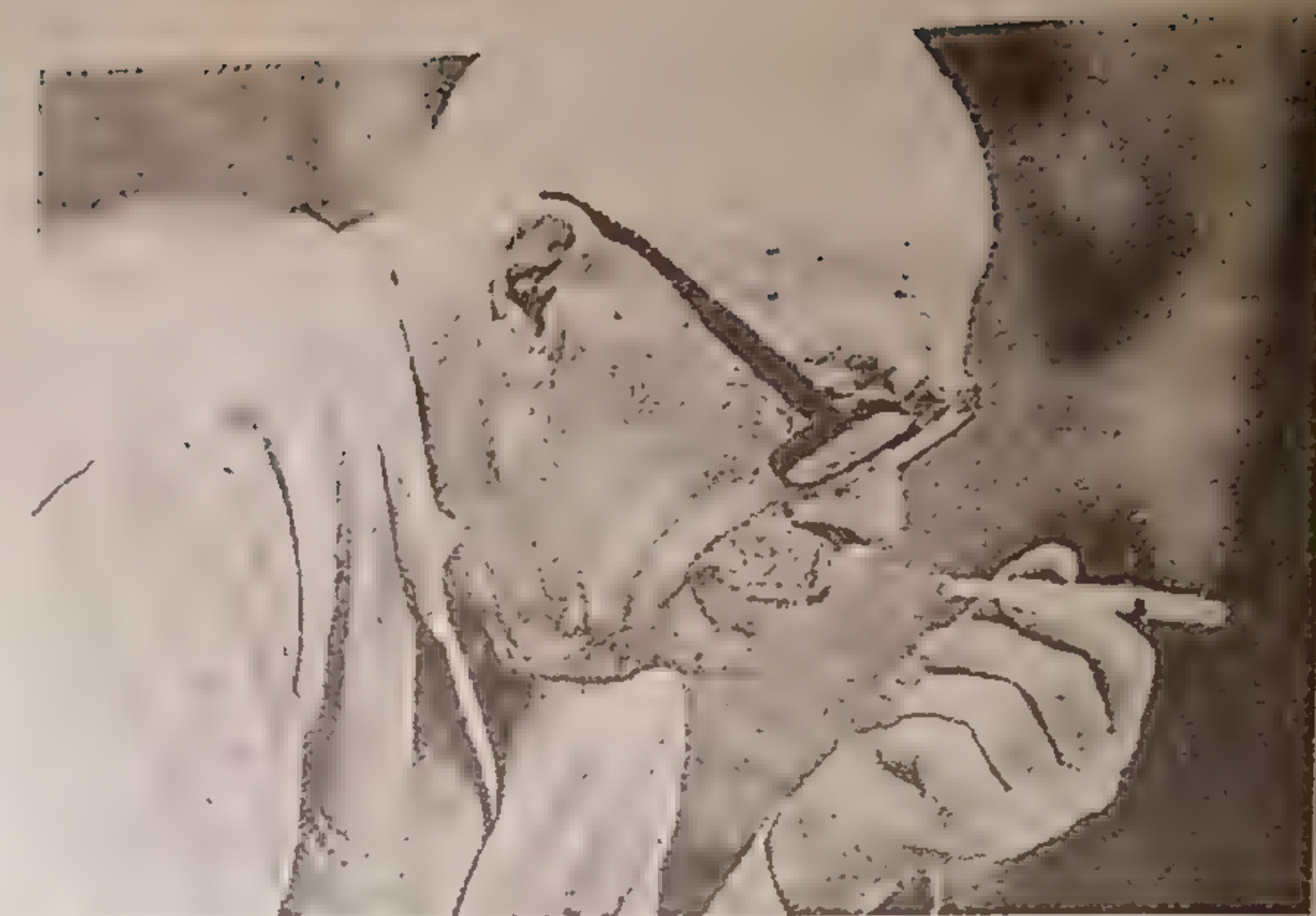
1 кг ягод черноплодной рябины с 1 кг сахара, по 1 ч.ложке 3 раза в день.

1/4 стакана сока красной смородины за полчаса до еды.

200 г коры рябины кипятить на малом огне в течение 2 часов в 0,5 л воды. Принимать за полчаса до еды по 1 ст.ложке 3 раза в день. Сок лука смешать с медом в пропорции 1:1. Принимать 2-3 раза в день по столовой ложке. Овсяные отруби способствуют выведению из организма холестерина, поэтому салат с отрубями каждое утро с добавлением кураги, изюма, чернослива и 1 ст.ложки меда просто необходим.

Пыльца - стимулятор

Положительное действие при атеросклерозе оказывает и цветочная пыльца. Она содержит липиды, которые связывают и выводят из организма холестерин. Биологически активные вещества пыльцы оказывают раз-



СОСУДЫ НЕ В ПОРЯДКЕ

5. Сидя на коленях, повернуть туловище до предела в правую сторону, упираясь руками в пол. 6. Стоя на коленях, подняв руки вверх, вращать туловище справа налево и наоборот. 7. Положение на четвереньках, опираясь на коленях и ладони. Максимально согнуть туловище при вытянутых руках. Занять исходное положение.

8. Положение на животе с отведенной в сторону ногой. Попеременно менять ноги.

9. То же положение, правая нога согнута в колене и подведена под живот. Смена ног.

10. Стоя на левом колене и ладони правой руки хорошо прогнуться, правую ногу и левую руку вытянуть. Смена положения.

11. Сесть на пол, опираясь на колени, положив ноги параллельно туловищу, руки на талии.

Упражнения для мышц спины и брюшного пресса

1. Лечь на бок с притянутыми к животу коленями, руку согнутую положить под голову («калачиком»).

2. Левую ногу вытянуть, правую согнуть в колене и максимально притянуть к животу. Смена положения конечностей.

3. То же положение. Отвести в сторону (вверх) свободную ногу при вытянутой вверх руке. Смена положения и поднятых конечностей.

4. Лежа на боку отвести ногу назад. Повернуться на другой бок. Повторить упражнение.

5. Повернуться на живот, руками упереться ладонями в пол, ноги вытянуть.

6. То же положение. Припод-

нять туловище, согнутых поднятых кверху ног.

2. Обе ноги согнуты в коленях и приведены к животу (попеременно сгибать и разгибать ноги).

3. Лежать с вытянутыми и поднятыми вверх ногами. Свести вместе ноги и опустить их на пол.

4. Поднять таз, опираясь на стопы и локти.

5. Поднять таз, опираясь на носки, согнутые в коленях ноги. Разводить и соединять согнутые в коленях ноги.

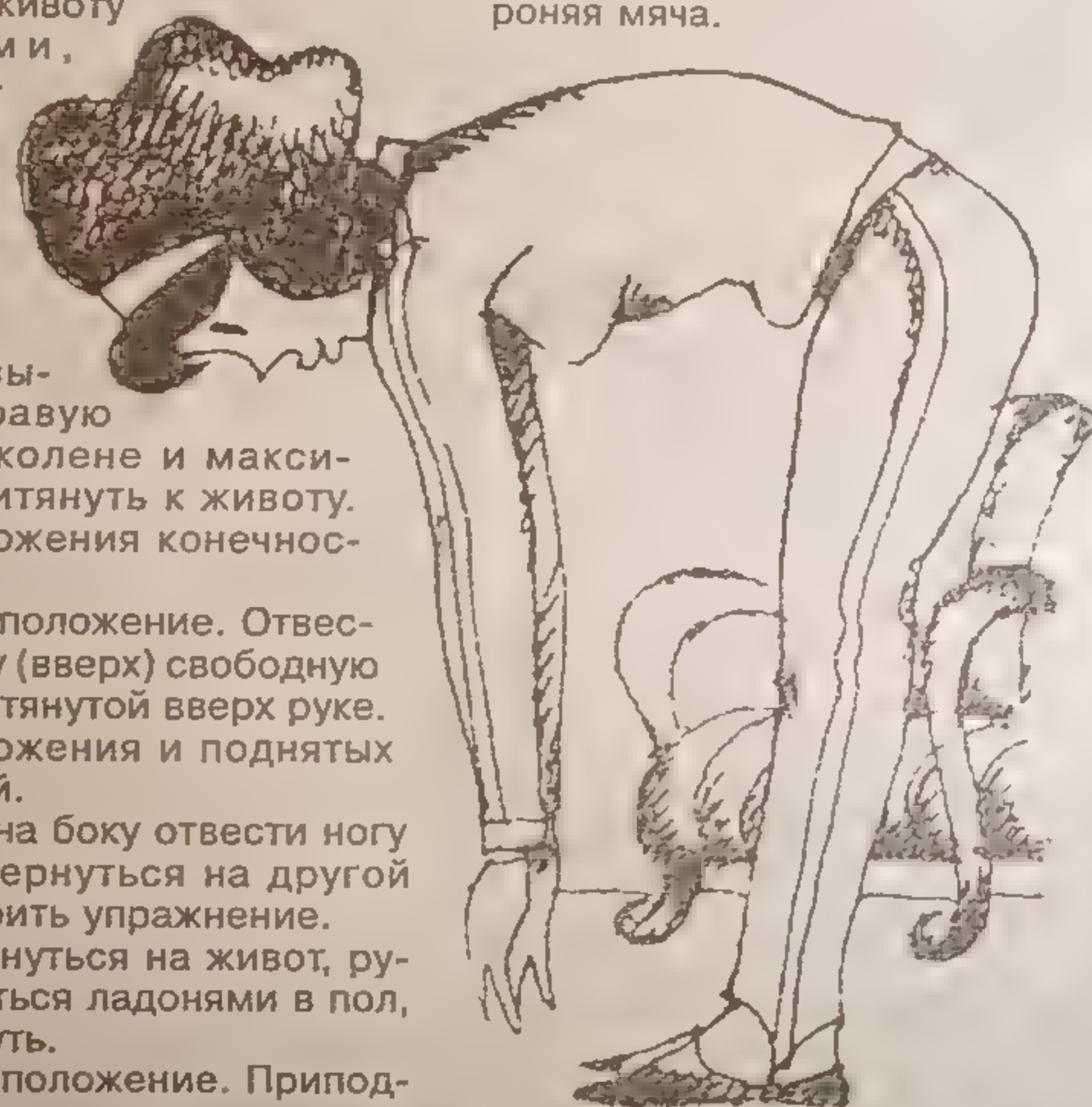
6. Поднимать туловище с опорой на локти.

Упражнения на нижние конечности и брюшной пресс

1. Упражнения с мячом. Обводить мяч вокруг ног.

2. Такие же движения с мячом в положении лежа.

3. Положение на спине. Мяч захватить ногами. Поднимать ноги и заводить их к голове, не роняя мяча.



УЗНАЙ ГАСТРИТ ПО ХАРАКТЕРУ БОЛИ

При гастритах с повышенной секрецией боль в поджелудочной области сопровождается изжогой и кислой отрыжкой, которая возникает через 2-3 часа после еды, пишет журнал «Семейный доктор». Гастрит с пониженной секрецией ухудшает аппетит, его симптомы - неприятный вкус во рту, отрыжка, тошнота, рвота, но боли слабые или их вообще нет.

Россия-Он-Лайн.

Отчего? Почему

Кроме того установлено, что в происхождении атеросклероза большую роль играют прежде всего нервные нарушения; именно они приводят к частым спазмам сосудов, резким колебаниям артериального давления; особенно важное значение при этом имеет гипертоническая болезнь. Понятна роль избыточного курения в развитии атеросклероза (никотин, действуя на нервные окончания, способствует сокращениям артерий). Опыт показывает, что атеросклерозом часто страдают лица напряженного умственно-эмоционального труда, отягощенные постоянными заботами и волнениями. При этом появляется не только механическое «изнашивание»

также средств, уменьшающих холестериную инфильтрацию (молочно-растительная диета, препараты йода, аскорбиновая кислота).

Для улучшения работы сердца рекомендуют натощак съесть 2 яичных белка, взбитых с 2 чайными ложками сметаны и 1 чайной ложкой меда.

Для увеличения гемоглобина на ночь залить горстку изюма стаканом кипятка, утром съесть. Или: 1 стакан изюма, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан меда и сока одного большого лимона. Или: 1 кг изюма, 1 кг кураги, 1 кг чернослива без косточек, шиповника, залить на ночь холодной водой вровень с ягодами, утром пропустить через мясорубку. Хранить в холодильнике, употреблять по 1 чайной ложке

Пыльца - стимулятор

Положительное действие при атеросклерозе оказывает и цветочная пыльца. Она содержит липиды, которые связывают и выводят из организма холестерин. Биологически активные вещества пыльцы оказывают положительное влияние на выделительную функцию желез, функционирование печени, щитовидной железы и других органов, восстанавливается нормальная функциональная деятельность печени. Пыльца является биологическим стимулятором, обладает тонизирующими, трофическими и антиспастическими свойствами, уменьшает вялость, улучшает тонус и тургор тканей, нормализует обмен веществ.

ДИАГНОЗ: ОПАСНОСТЬ!

Определяем недуг по сигналам организма

• **Потеря аппетита.** Свидетельствует либо о недостатке витамина В, либо о заболевании сердца, желудка, кишечника, почек (возможны опухоли).

• **Боль в животе.** Непонятная боль в области пупка, потом - в нижней части живота с тошнотой, ознобом, лихорадкой - подозрение на аппендицит.

• **Кровь в стуле.** Указывает на воспаление кишечника, опухоль, геморрой, кровоизлияние, нарушение свертываемости крови. Возможный признак лейкемии, а может, и следствие заболевания печени или иммунной системы.

• **Жажда.** Если она случается часто, то это признак диабета.

• **Трещины в уголках рта.** Вместе с сухостью кожи и усталостью, скорее всего, указывают на недостаток в организме железа.

• **Ломкие ногти на руках и ногах** могут быть при заболеваниях щитовидной железы или легких. Продольные трещины на ногтях рук указывают на болезнь поджелудочной железы, поперечные борозды - на воспаление миндалин. Или на недоедание. Утолщение и пожелтение ногтей на пальцах ног свидетельствует о грибковой инфекции.

• **Потеря веса.** Непреднамеренное похудение ассоциирова-



но либо с нарушениями обмена веществ, либо с раковым заболеванием. Немедленно обратитесь к врачу.

• **Изменение окраски кожи.** Желтизна указывает на заболевание печени или селезенки. Синюшность кожи и губ свидетельствует о сердечной болезни или раке легких.

• **Кашель.** Если он продолжается свыше 2-3 недель, то следует проконсультироваться с врачом. Это может быть следствие астмы, заболевания сердца или рака легких.

• **Зуд.** Устойчивый зуд может возникнуть при диабете, грибковых инфекциях, нервных расстройствах. Диагностический признак лимфогранулематоза или болезни Ходжкинса (заболевание лимфатической системы со злокачественной опухолью).

• **Подергивание век.** Указывает на недостаток в организме магния.

• **Запах изо рта.** Болезнь желудка или нарушение обмена веществ. Возможно, признак диабета.

• **Отек.** Скопление жидкости в одной ноге может быть связано с воспалением лимфатической системы, в двух ногах - с расширением вен. Кроме того, можно предположить заболевание почек или сердца. Скопление жидкости в тканях тела или в области брюшной полости может быть объяснено заболеванием печени.

• **Шум в ушах.** Связан, как правило, с сужением сосудов и высоким давлением.

• **Судорога** икроножных мышц. Ночью - симптом дефицита магния в организме. При ходьбе - нарушение кровообращения.

• **Жжение в языке.** Симптом дефицита в организме витамина В. Но, может быть, вызвано острой пищей или курением.

© «Врачебные тайны».

ТОПИНАМБУР. ПОМОЩНИК В ЛЕЧЕНИИ САХАРНОГО ДИАБЕТА

Топинамбур в народе называют дикий подсолнух, так как он действительно похож на него: надземная часть его достигает в высоту 2-2,5 м, листья похожи на подсолнечные, а корзинки цветов - уж точно как у него, только размером меньше. Но в отличие от подсолнечника в пищу употребляются «не вершки», а «корешки» - клубни, которые образуются в почве, за что его зовут еще земляной грушей. Причем вкусовые качества этих клубней не уступают картофельным. Более того, в них содержится инулин, помогающий больным сахарным диабетом, снижая содержание сахара в крови. Поскольку в клубнях имеется немалое количество железа, то они целебны и для людей, страдающих малокровием.

Топинамбур - это однолетнее растение, оно очень морозостойко, светолюбиво (в тени не цветет) и влаголюбиво, поэтому поливать его, при недостатке естественных осадков, следует регулярно. Наибольшие урожаи клубней оно дает на плодородных, рыхлых, удобренных почвах. Стебли и корни топинамбура ежегодно поздней осенью отмирают, а клубни, оставаясь на зиму в земле, замерзают, а оттаяв сохраняют всхожесть, питательные качества и лекарственную ценность. Так что хранить его вполне можно на участке, где он растет, не выкапывая до вес-

варительно участок должен быть хорошо вскопан с предварительным внесением перепревшего навоза (1 ведро на 1 м²), мочевины или аммиачной селитры 20-25 г/м² и суперфосфата 25-30 г/м². Схема посадки 50х50 см. В каждую лунку желательно сажать 2 клубня. Если клубни ко времени посадки подвяли, то их надо сутки подержать в воде, чтобы они стали твердыми.

Как и для картофеля, после прополки сорняков необходимо окучивание. Если копка клубней отложена до весны, то стебли топинамбура следует скосить на высоте 50-60 см, оставив несрезанные стебли для задержания снега, а весной они позволят безошибочно отыскать лунки с клубнями.

Нужно следить, чтобы растение не загущалось (удаляя лишнее), иначе клубни сильно мельчают. Нельзя скашивать надземную массу до и во время цветения, так как клубни также измельчаются.

Собранные осенью клубни хранятся лучше в бурте, чем в погребе или в подвале. В бурте клубни переслаиваются землей или снегом и хорошо хранятся при температуре от 0 до минус 15°.

Для лечебных целей клубни топинамбура необходимо употреблять в пищу лучше всего в свежем виде отдельно и в виде салатов.

Салат «Весенний»: две части

У меня сохранилась бабушкина..., бабушкин... Для шкатулки этот коробок великоват, дня сундука - маловат, так, сундучок. В нем кроме старых писем и дореволюционных открыток есть еще и рецепты старинных народных средств от самых распространенных тогда (как, впрочем, и сегодня) болячек, тех лекарств, которыми лечились еще ее бабушки.

800 г сенной трухи следует положить в ситцевый мешочек и кипятить в кастрюле с 4-8 литрами воды в течение 30 минут. Полученный отвар влить в ванну с горячей водой, налитой до половины. Сесть в ванну и закрыться брезентом (можно, видимо, и клеенкой, пленкой, но все же лучше найти именно брезент), в середине которого должно быть круглое отверстие для головы. Сенная труха содержит много эфирного летучего масла, обладающего сильным лечебным воздействием на ревматизм, но если ванну не закрыть, оно быстро улетучится вместе с паром.

Вода должна быть нагрета до такой температуры, которую можно выдержать. При остывании следует добавлять кипятку. Надо иметь в виду, что само сено для лечения не годно - непременно должна быть сенная труха. Лучше всего принимать ванны поздно вечером, перед сном. При мускульном ревматизме должны помочь 30-45 ванн, при застарелом суставном - до ста и более. Длительность процедуры от 20 минут до часа (в зависимости от состояния сердечно-сосудистой системы; для перенесших сердечные приступы подобное лечение исключается, при слабом «моторчике» - ограничить).



ИЗ БАБУШКИНОГО
СУНДУЧКА

ЛЕЧЕНИЕ РЕВМАТИЗМА ВСЕХ РАЗНОВИДНОСТЕЙ

Во время приема настойки нужно остерегаться сквозняков и уж как-то постараться не простудиться. Во время всего курса лечения очень неплохо соблюдать строгий пост, т.е. вегетарианскую диету. Это логично: бессмысленно ведь, с одной стороны, лечиться от ревматизма, с другой - продолжать есть мясо, накапливая кристаллы мочевой кислоты в организме - источник всех ревматических болезней.

Еще одно средство. Известно, что в разных уголках

масла, положить в глиняный горшок вместе с березовыми почками. Слои должны быть одинаковыми по толщине - 0,5 см, и укладывать их следует, пока горшок не наполнится до краев. Затем плотно закрыть горшок крышкой и замазать щель тестом.

Далее - то, что сегодня будет весьма затруднительно, однако выход можно постараться найти и в этой ситуации. Дело в том, что для приготовления мази традиционно использовали хорошо протопленную русскую печь, куда горшок ставили на сутки. Затем из разбухших почек выжимали густое масло и добавляли в него 8 г камфары, истолченной в порошок. Все, мазь готова. Хранить следует в прохладном месте и крепко закрытой. Этим средством нати-

раются болезненные места, суставы, не менее одного раза в день - лучше, конечно, перед сном.

Кое-что проще. Смешать 200 г соли и 100 г сухой горчицы, - добавить столько же по объ-

ПОМОГИ СЕБЕ СМ

клубней оно дает на плодородных, рыхлых, удобренных почвах. Стебли и корни топинамбура ежегодно поздней осенью отмирают, а клубни, оставаясь на зиму в земле, замерзают, а оттаяв, сохраняют всхожесть, пищевые качества и лекарственную ценность. Так что хранить его вполне можно на участке, где он растет, не выкапывая до весны.

Основной способ размножения топинамбура - клубнями. Селекционерами выведено несколько его сортов с крупными округлыми клубнями: Находка, Киевский белый, Интерес, Волжский 2.

При посадке топинамбура надо отводить участок подалеже от других растений, так как он быстро разрастается и подавляет все другие культуры. На одном и том же месте его успешно можно выращивать 4-5 лет, после чего клубни начинают мельчать, что говорит о необходимости его пересадки на новое место.

Высокие стебли с крупными зелеными листьями, шапки желтых корзинок, напоминающие цветы подсолнечника, делают заросль топинамбура очень красивой и она будет кстати и в полисаднике, и на клумбе.

Высаживать топинамбур можно поздней осенью на глубину 12-15 см (перед устойчивыми заморозками) или ранней весной на 2-5 см мельче. Пред-

собранные осенью клубни хранятся лучше в бурте, чем в погребе или в подвале. В бурте клубни переслаивают землей или снегом и хорошо хранятся при температуре от 0 до минус 15°.

Для лечебных целей клубни топинамбура необходимо употреблять в пищу лучше всего в свежем виде отдельно и в виде салатов.

Салат «Весенний»: две части топинамбура, одну часть моркови, десять листиков огуречной травы, растительное масло и соль по вкусу. Топинамбур и морковь натереть на крупной терке,

огуречную траву мелко порезать.

Салат «Осенний»: две части топинамбура, две части квашеной капусты, одну часть яблок, лук, растительное масло, соль по вкусу.

Сырой топинамбур и яблоки натереть на крупной терке. Все смешать, приправить зеленью петрушки и укропа.

Топинамбур используют в

пищу в жареном, печеном, квашеном, сушеном виде, а также в виде запеканок.

Из топинамбура можно приготовить и кофе. Для этого нужно нарезать клубни тонкими ломтиками и поджарить их в духовке, а затем перемолоть в кофемолке.

Клубни топинамбура высылает А.Д.Смирнов: 600028, г.Владимир, 24-й проезд, 12.

Г.ФОМИН,
кандидат с.-х. наук.

РЕДЬКА НА ГОРЛО

Ангину я лечила черной редькой. Надо натереть ее на мелкой терке. Сок отжать, столовую ложку выпить на ночь, после этого не пить и не есть ничего. Жмых в марлю завернуть и привязать к горлу минут на 15 или даже меньше, как вытерпишь, но чтоб не обжечь горло. 3-4 раза сделаешь и увидишь результат. С тех пор лет 30 ангины у меня не было.

С уважением
Т. А. НАЗАРОВА.
Н. Новгород.

старелом суставе - до ста и более. Длительность процедуры от 20 минут до часа (в зависимости от состояния сердечно-сосудистой системы; для перенесших сердечные приступы подобное лечение исключается, при слабом «моторчике» лучше ограничиться 10 минутами). В тяжелых случаях болезни процедуры проводятся ежедневно, в более легких случаях - через день.

Многие русские знахари рекомендовали своим пациентам после курса лечения сенной трухой пить настойку из сарсапарели. Боюсь, сегодня это название мало кому что-то говорит, потому поясню: речь идет о вечнозеленых, колючих, лазающих при помощи усиков лиан. У нас имеется два вида: один растет на Кавказе, другой - на Дальнем Востоке.

Готовится эта настойка так: берется 90 г корня сарсапарели и 2 литра хорошего виноградного вина. Корень настаивать в теплом помещении в течение двух недель, ежедневно взбалтывая. Дозировка - 1 рюмочка (75 г) три раза в день за час до еды.

необъятной нашей России с неизменным успехом применялись средства из березовых почек. Обычно они настаивались на водке, спирте или очищенном самогоне, после чего настойку рекомендовали принимать внутрь в малых дозах. Иногда почки заваривают кипятком и пьют как чай - прекрасное средство для потогонения.

Для лечения собственно от ревматизма любых разновидностей, в том числе и суставного, наряду с настойкой или чаем, народные знахари особо выделяли мазь из березовых почек. Эта высокоцелебная мазь изготавливается так: взять 800 г совершенно свежего несоленого коровьего

крепко закрытой. Этим средством натираются больные места, суставы, не менее одного раза в день - лучше, конечно, перед сном.

Кое-что проще. Смешать 200 г соли и 100 г сухой горчицы, - добавить столько же по объему керосина, размешать, чтобы получилась однородная смесь консистенции сметаны. Способ лечения: втирать

досуха на ночь. Запашок, конечно, неприятный, но ведь ревматизм - еще более неприятен.

Если ревматизм в ногах, то следует сшить мешки, имеющие форму ног. Затем утречком нарвать березовых листьев и набить ими мешки. Вечером перед сном больной должен вставить ноги в эти мешки с таким расчетом, чтобы довольно толстый слой листьев облегал поверхность конечностей со всех сторон. Ноги будут потеть, как потели бы они в парной бане. Если листья станут слишком мокрыми, их следует сменить. Утверждают, что для значительного облегчения хватает уже десятка сеансов.

Владимир МИХАЙЛОВ.

ПРОТИВОЯЗВЕННЫЕ СБОРЫ

КАЛЕНДУЛА (ЦВЕТЫ)

20 г сырья заливают 1 стаканом кипятка, выдерживают на водяной бане 15 минут, процеживают, доливают воды до 1 стакана. Принимают в теплом виде по 1-2 столовые ложки два раза в день.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ

0,5 стакана свежееотжатого сока принимают два-три раза в день за 1 час до еды в теплом виде.

КАРТОФЕЛЬ (КЛУБНИ)

Клубни очищают, отваривают и сливают отвар. Отвар пьют по 0,5-1 стакану три раза в день.

ШИПОВНИК (ПЛОДЫ)

При язве желудка пьют пар из 40-50 г плодов в 1 л воды.

БЕРЕЗА (ПОЧКИ)

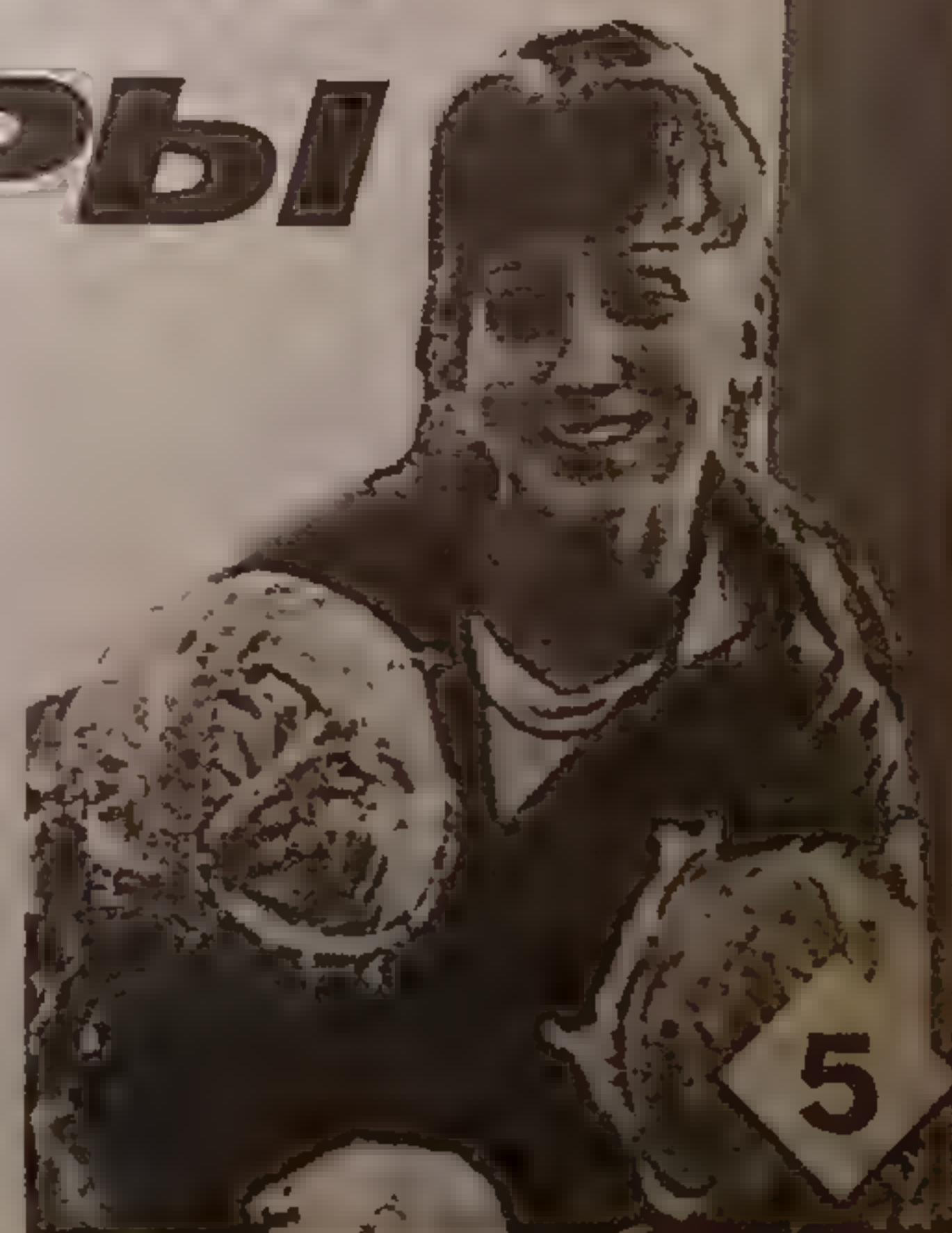
Настойку 50 г березовых почек настаивают на 500 мл 70-процентного спирта. Принимают по 25-30 капель три раза в день с водой.

ЭВКАЛИПТ (ЛИСТЬЯ)

20 г сухого сырья настаивают на 1 л кипятка, процеживают. Принимают по 50-100 мл три раза в день за 30 минут до еды.

ЧАГА - 3 стакана, сосна (почки) - 50 г, шиповник (плоды) - 50 г, полынь (травы) - 1 столовая ложка.

Сырье варят 2 часа на медленном огне под крышкой в 3,5 л воды, выдерживают отвар в теплом месте 1 сутки. Затем процеживают, добавляют 250 г коньяка и 400 г меда. Настаивают 4 дня, ежедневно перемешивая. Принимают по 1 столовой ложке три раза в день до еды.



СОЛНЕЧНАЯ АЛЛЕРГИЯ

Степень загара и вероятность появления ожога зависят от самого организма и от тех веществ, которые в него поступают.

Медики выделили состояния, связанные с неадекватной реакцией человека на воздействие ультрафиолетовой радиации: фотосенсибилизация, фотоаллергия, фототоксичность и фотофобия.

ФОТОСЕНСИБИЛИЗАЦИЯ - это увеличение чувствительности кожи к ультрафиолету. Возникает чаще всего при применении некоторых лекарств. При появлении веществ-фотосенсибилизаторов иногда достаточно 1 часа, чтобы сразу же получить ожог. Наиболее известным лекарством, вызывающим усиление загара, является азулфидин.

Помимо азулфидина, подобным действием обладают вещества, найденные в дезодорантах, антибактериальном мыле, ис-

кусственных подсластителях. У многих людей может появляться усиленная пигментация рук или подмышечных впадин после пребывания на солнце.

ФОТОАЛЛЕРГИЯ возникает при попадании на кожу веществ, которые, разлагаясь под действием ультрафиолета, вызывают аллергические реакции. Один и тот же лосьон для смягчения кожи вызывал аллергические реакции летом и совершенно не доставлял неудобств зимой. Был описан случай возникновения аллергии, когда пациент пользовался мазью «Супрофен», а через двадцать секунд пребывания на пляже заработал себе аллергическую реакцию.

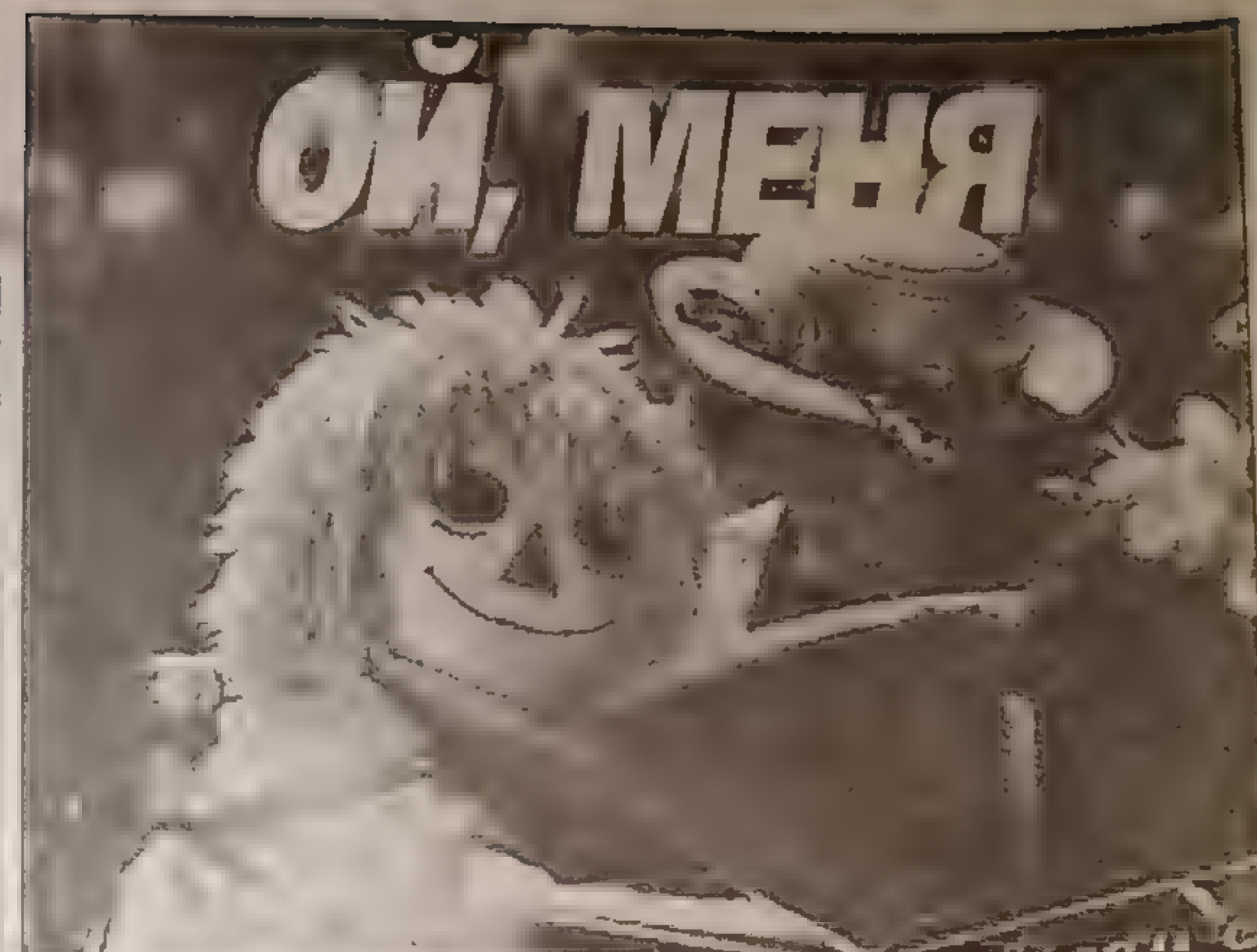
ФОТОТОКСИЧНОСТЬ - наиболее опасная разновидность совместного воздействия ве-

ществ и солнечных лучей на кожу, когда под действием ультрафиолета субстанция разрушается прямо в коже, вызывая мощное воспаление и «внутренние ожоги». Самыми популярными фототоксичными средствами являются антибиотик тетрациклин и сердечный препарат кордарон.

ФОТОФОБИЯ не относится к неврозам, хотя пациенты ведут себя так, будто действительно страдают от психологических проблем. Известно, что прием таких сердечных препаратов как дигоксин и квинидин, а также лекарств для лечения сахарного диабета - толбутамида и толназы - сопровождается повышением чувствительности сетчатки глаза к солнечным лучам.

Все эти состояния диктуют необходимость не только ограничивать время своего пребывания на солнце и предпочитать белую одежду из хлопковых тканей, но и использовать солнцезащитный крем.

Дмитрий КРАСНОЖОН.
VESTI.RU.



УКУСИЛА ОСА!

Врач-педиатр Наталья Сергеевна ЧУМАЧЕНКО дает практические советы, как быстро справиться с болью от укуса насекомых.

«Оса!» - и вот уже рыдающий малыш протягивает вам распухшую на глазах руку.

Хорошо, если вы окажетесь на месте происшествия: дело в том, что пчела и шмель оставляют жало, оса - нет, и тактика обработки укуса различна. В любом случае сначала надо успокоить боль и снять зуд. Первое средство - **прохладная марлевая примочка с концентрированным содовым раствором**, ведь сода всегда под рукой. Нет соды - заверните в салфетку или полотенце **кусочек льда** и легко помассируйте место укуса. Быстрее подействует **нашатырный спирт**: смочите ватный тампон и осторожно, не нажимая, чтобы не вдавить жало, промокайте место укуса. Лучшее средство - **слабый раствор новокаина**, без этого маленького флакона в летней аптечке не обойтись. Раствор снимет боль в считанные секунды, малыш успокоится, а вы получите возможность действовать.

Если ужалила пчела или шмель, в ранке заметно

сов. Яд может вызвать серьезную аллергическую реакцию вплоть до шока. Тревожные симптомы таковы: одышка или затрудненное дыхание, спазмы, головокружение, крапивница, тошнота или рвота, слабость, обморок, боль и отек вокруг укуса держатся более 72 часов. Все эти признаки - повод для обращения к врачу. Особенно опасно, если ребенок ужален в рот или нос.

Если выраженные реакции на укус уже случались, **имейте в аптечке антигистаминные средства** - они продаются без рецепта.

НЕСКОЛЬКО ПРОСТЫХ СОВЕТОВ, КАК СНИЗИТЬ РИСК УКУСОВ НАСЕКОМЫХ.

Обычно дело происходит в малиннике: если появилась оса, замри, как статуя, **не отмахивайся и не кричи**. Ученые утверждают, что пчелы и осы жалят только в случае опасности.

Одежда модных неоновых цветов - отличная приманка для пчел. В слишком ярком наряде ваше чадо очень похоже на мушкетера.

У НАС, У БЕГЕМОТИКОВ, ЖИВОТИКИ

Моя мама при диарее постоянно принимает тетрациклин. Можно ли употреблять лекарства при отравлениях продуктами?

Екатерина РОЖКОВА,
Москва.

относятся к пищевым отравле-

У НАС, У БЕГЕМОТИКОВ,

ЖИВОТИКИ

БОЛЯТ

Моя мама при диарее постоянно принимает тетрациклин. Можно ли употреблять лекарства при отравлениях продуктами?

Екатерина РОЖКОВА, Москва.

Легкие кишечные расстройства обычно благополучно завершаются на вторые-третьи сутки. В этот период лучше не принимать никаких лекарств без совета с врачом, тем более антибиотики. Дело в том, что симптомы пищевого отравления в некоторых случаях схожи с признаками других заболеваний, например аппендицитом. В подобных случаях антибиотики не только не приносят облегчения, но и усложняют установление диагноза.

Я очень тяжело переносю рвоту. Можно ли избежать ее и как унять тошноту, приводящую к рвоте?

Максим ФЕДОРОВ, Амурск.

Лучше, конечно, потерпеть и предоставить организму самостоятельно избавиться от токсинов. Приступов тошноты можно избежать, выпивая по стакану отвара мяты до полного исчезновения рвотных позывов.

Боли в животе - постоянные спутники пищевых отравлений. Можно ли от них избавиться или надо стоически терпеть?

Антонина САДЫКОВА, Долгопрудный.

Боли в животе можно унять испытанными народными средствами - отварами и настоями из трав. Тысячелистник (1 ч. ложка на стакан воды) заварите кипятком и дайте настояться в течение 30 минут. Настой принимают по полстакана 3-4 раза в день. Хорошо снимает боль настой из душицы, ромашки и мяты (1 ч. ложка смеси на стакан воды). Траву заливают кипятком и настаивают в термосе в течение получаса. Принимают по стакану 3 раза в день до исчезновения боли в животе.

Каковы причины и признаки кишечных инфекций?
Олег СОРОКИН, Саранск.
Острые кишечные инфекции - большинство из которых

относятся к пищевым отравлениям, часто наблюдаются летом. Кишечные инфекции опасны тем, что их возбудители вырабатывают яды - энтеротоксины, которые вызывают отравление организма человека. Об отравлении свидетельствуют такие симптомы, как боль и бурление в животе, тошнота, головная боль, понос - до 5-6 раз в день, общая слабость, в некоторых случаях - повышенная до 37,5°C температура.

В большинстве случаев пищевые отравления не представляют серьезной опасности, и через несколько дней человек чувствует себя совершенно здоровым.

В каких случаях при пищевых отравлениях все же надо обратиться к врачу?

Сергей ВОРОНЦОВ, Истра.

Действительно, в некоторых случаях без обращения к врачу не обойтись. Так, если в течение трех дней самочувствие не улучшилось, не исчезли боли в животе, температура

доходит до 38°C, понос с примесью крови участился до 10 раз в сутки, пожелтели кожа и белки глаз, стала темной моча, рвота не проходит на второй день или становится неукротимой - значит, есть повод для вызова «неотложки».

О «ТИХОЙ ОХОТЕ» И ГРОМКИХ ПОСЛЕДСТВИЯХ

Грибы мы любим. А они нас - не всегда, к сожалению.

Грибы являются довольно тяжелой пищей для человеческого желудочно-кишечного тракта. Вот почему больным с желудочно-кишечными проблемами лучше отказаться от включения в свой рацион грибов.

Опасность представляют грибы для питания детей. Возможности ферментативного аппарата желудочно-кишечного тракта ребенка довольно слабы, и расплатой за родительскую легкомысленность в формировании детского рациона очень часто становятся тошнота, рвота, жидкий стул, которые приводят малыша в диагностические боксы инфекционной больницы. Поэтому грибы в любом виде в питании детей до 7 лет не используются.

Не всегда и здоровый взрослый человек может совладать со вполне съедобными, на первый взгляд, боровичками и подосиновиками. Дело в том, что грибы, словно губки, впитывают в себя окружающие их вредные вещества. Так что не стоит собирать грибы, растущие вдоль автомагистралей, вблизи обрабатываемых химикатами сельскохозяйственных угодий. Да и покупать всевозможные груздирыжики у частных лиц следует лишь в том случае, когда вы уверены в «приличном» экологическом статусе этих грибов.

Кроме того, крайне небезопасно собирать (приобретать) лесные грибы после длительного периода сухой и жаркой погоды - в засуху они теряют воду и изменяют свой обмен

спирт: смочите ватный тампон и осторожно, не нажимая, чтобы не вдавить жало, промокайте место укуса. Лучшее средство - слабый раствор новокаина, без этого маленького флакона в летней аптечке не обойтись. Раствор снимет боль в считанные секунды, малыш успокоится, а вы получите возможность действовать.

Если ужалила пчела или шмель, в ранке заметно жало. Его необходимо удалить как можно быстрее. Действуйте быстро и решительно, а после удаления жала промойте ранку спиртом, бактерицидным мылом, смажьте зеленкой. Если рана глубокая, капните медицинским клеем.

Если укус не первый, а аллергические реакции знакомы вам не по справочникам, наблюдайте за ребенком несколько часов. Если ужалела пчела или шмель, в ранке заметно жало. Его необходимо удалить как можно быстрее. Действуйте быстро и решительно, а после удаления жала промойте ранку спиртом, бактерицидным мылом, смажьте зеленкой. Если рана глубокая, капните медицинским клеем.

Если отправляетесь в лес, смажьте открытые места репеллентами и воздержитесь от поедания шоколадок и леденцов: пчелы тоже любят сладкое, особенно на ребячьих губах.

Духи, слишком дезодорированное мыло также привлекут насекомых цветочным запахом.

Оксана ШМЕЛЕВА.

веществ, что ведет к образованию токсинов даже в благородных белых грибах.

Для того чтобы избежать отравления, даже съедобные грибы перед обжариванием нужно вымачивать и вываривать.

Однако если вполне «надежная» по всем вышеперечисленным показателям картошка с грибами оказалась не совсем безобидной (после еды возникло двоение в глазах, боль в животе, рвота), то действовать нужно немедленно! Первое, что следует сделать - вызвать «скорую помощь». До ее прибытия нужно произвести промывание желудка. Для этого выпивают полтора-два литра воды и вызывают рвоту. Затем следует развести в стакане 5-6 таблеток активированного угля и выпить. Дальнейшее лечение будет проводить врач.

И еще. При возникновении симптомов отравления грибами ни в коем случае нельзя пытаться «поправить здоровье» спиртными напитками - алкоголь значительно усиливает всасывание токсинов и серьезно осложняет ситуацию.

Вот такие они, грибы. Как говорится, хотите - съешьте, не хотите - нет.



А У ВАС ФИЕСТА?

Гороскоп на август 2001 года
от Ирины Гузиной



ОВЕН: «Фиеста». Веселитесь, участвуйте в карнавалах, угождайте своему желудку, посещайте бои быков или автогонки. Но с 2 по 5 лучше не садиться за руль и не вступать в перебранки. С 15 по 26 особо следите за питанием и распорядком дня. В противном случае с 21 по 28 ваш организм взбунтуется и начнет давать сбои, придется советоваться с врачами и пить лекарства.



ТЕЛЕЦ: «Кресло-качалка на веранде». Размеренный отдых, удовольствие от чтения и неторопливых бесед. Больше времени проводите в кругу семьи, особенно в первую половину месяца. Только это позволит вам восстановить безрассудно растроченные ресурсы. 2, 10, 15 вы должны с утроенным вниманием следить за тем, что едите, возможны отравления или обострения язвенной болезни. После 28 можно порадовать себя любимыми блюдами.



БЛИЗНЕЦЫ: «Утренние пробежки». Активный образ жизни, походы в лес за грибами, занятия в тренажерном зале помогут вам справиться со всеми трудностями. Но 2 лучше взять с собой в лес компас, чтобы не заблудиться, а с 10 по 15 внимательно смотрите под ноги; велик риск упасть. Начиная с 26, сядьте на диету, даже если из-за этого придется пренебречь мамиными или бабушкиными обедами.



РАК: «Здоровый эгоизм». Иногда нужно подумать и о себе - о своем благополучии, эмоциональном комфорте и здоровье. Не жалейте для этого средства - купите путевку на хороший курорт. С 2 по 10 берегите руки, будьте осторожны с электроприборами и рабочими инструментами, не поднимайте тяжести. 23 - неплохой день для плановых операций, сеансов иглотерапии и глубокого массажа.



ЛЕВ: «Центр Вселенной». Весь мир будет вращаться вокруг вас. Вам будут оказывать поддержку, в надежде получить помощь в ответ. Наиболее явно это удастся почувствовать 4-5 августа. 18 и 26 - хорошие дни для лечебного массажа, для приема ванны.

11 августа 1996 года из болгарского села Петриче по всему миру разнеслась печальная весть: на 85 году ушла из жизни величайшая целительница, прорицательница и ясновидящая нашей эпохи. Долгое время она болела раком желудка, но перед смертью отказалась от операции, ибо смерть для нее - лишь переход в другую реальность, а в этой она уже свое отжила.

Исцелив за свою жизнь огромное количество людей, взяв на свои слабые старушечьи плечи весь груз их забот и грехов, Ванга выглядела в 85 лет на все 200. Сказывалась также тяжелая жизнь, прошедшая в вечных трудах и лишениях.

Видимо, феноменальные способности были заложены в Ванге еще с рождения. В 12 лет ее унес ураган. Девочку нашли живой, вот только песок, попавший в глаза, оставил их навсегда слепыми. Зрение можно было еще спасти, но родители не смогли собрать сумму, необходимую для операции.

Возможно, именно слепота послужила толчком к развитию дремавших доселе способностей.

Вот какой диалог однажды состоялся между Вангой и ее племянницей Крассимирой.

Вопрос: Скажи, тетя, видишь ли ты конкретные лица тех людей, с кем общаешься, представляешь ли себе какие-либо общие картины, обстановку?

Ответ: Да, я все это вижу четко.

Вопрос: Имеет ли для тебя значение, когда происходит то или иное действие - в настоящем, прошедшем или будущем времени?

Ответ: Такие пустяки не представляют для меня никакого значения. Я не знаю, что такое машина времени, но и прошлое и будущее рисуются перед моим мысленным взором одинаково ясно.

Вопрос: Как конкретно проявляется будущее той или иной личности - высвечиваются ли лишь основные, главные события, или ты видишь всю жизнь целиком, в череде событий? Одним словом, как в кино или как-то иначе?

Ответ: Вижу жизнь человека, как бы отснятой на киноленту.

Вопрос: Читаешь ли мысли?

Ответ: Да.

Вопрос: И на расстоянии?

Ответ: Расстояние не имеет значения.

Вопрос: Удастся ли прочесть мысли людей, знающих другие языки, но не знающих русский?

определить, с какими печальями пришел к тебе посетитель?

Ответ: Я слышу голос, ведающий об этом человеке, передо мной появляется его образ, и становится ясна причина страданий.

хождение? Откуда он и где «располагается»?

Ответ: Этот разум начинается и кончается в Космосе, он вечен и бесконечен, ему подвластно все.

Вопрос: Существовали прежде на Земле крупные,

ДИАЛОГИ С ПЛЕМЯННИЦЕЙ ЯСНОВИДЯЩЕЙ ВАНГИ

Вопрос: Есть ли у тебя чувство, что твой дар ясновидения запрограммирован свыше?

Ответ: Да. Высшими силами.

Вопрос: Как обычно воспринимается «сигнал» этих запредельных сил?

Ответ: Чаще всего звучит голос.

высокоорганизованные цивилизации?

Ответ: Да.

Вопрос: Скажи, тетя, произойдет ли когда-нибудь встреча с представителями других цивилизаций?

Ответ: Да.

Вопрос: Вправду ли посещают Землю то инопланетные корабли, которые...

ВСЕ МОЖЕТ БЫТЬ



РАК: «Здоровый эгоизм». Иногда нужно подумать и о себе - о своем благополучии, эмоциональном комфорте и здоровье. Не жалейте для этого средства - купите путевку на хороший курорт. С 2 по 10 берегите руки, будьте осторожны с электроприборами и рабочими инструментами, не поднимайте тяжести. 23 - неплохой день для плановых операций, сеансов иглотерапии и глубокого массажа.



ЛЕВ: «Центр Вселенной». Весь мир будет вращаться вокруг вас. Вам будут оказывать поддержку, в надежде получить помощь в ответ. Наиболее явно это удастся почувствовать 4-5 августа. 18 и 26 - хорошие дни для консультаций с различного рода врачами, для лечебного массажа и рефлексотерапии. С 21 по 28 поменьше курите и проявляйте особую осторожность в обращении с острыми и режущими предметами.



ДЕВА: «Тайные рецепты». Вы будете близки к тому, чтобы постичь самые глубокие методы совершенствования души и тела, управления собой и окружающими. Однако не стоит пренебрегать и простыми советами. 1-2 проявите осторожность в применении лекарственных средств, 10 держитесь подальше от электропроводки и компьютера, а 15 имейте под рукой снотворное. После 23 вы почувствуете себя более уверенно.



ВЕСЫ: «Магнетизм». Что бы вы ни говорили, какие бы ни допускали ошибки и промахи, внимание окружающих будет приковано к вам. С 5 по 7 можете попробовать себя в качестве медиума или экстрасенса, освоить принципы электростимуляции. После 23 будут беспокоить проблемы из прошлого. С 21 по 28 августа не утруждайте себя длительной ходьбой, а при езде на велосипеде не рискуйте.



СКОРПИОН: «Усердие». Вас спасет работа: только она позволит отвлечься от дурных мыслей, тяжелых снов и страхов. В трудных ситуациях, которые могут возникнуть со 2 по 5, прислушивайтесь к совету старших, а при недомоганиях сразу обращайтесь к врачу. Отпуск лучше всего планировать с 11 по 18. Вам будет просто необходимо сменить обстановку, подышать горным воздухом и немного попотеть от физических нагрузок.



СТРЕЛЕЦ: «Пилигрим». В начале месяца вам следует отправиться в путешествие, и лучше пешком. Это поможет избавиться от лишней энергии и избежать неприятностей, связанных с транспортом. 4-5, 18, 26 - хорошие дни для посещения религиозных святынь. Если вы предпочитаете курорты, выбирайте те, на которых можно принимать горячие грязевые или соляные ванны, пить кумыс или воду из минеральных источников.



КОЗЕРОГ: «Волшебный кристалл». С 4 по 11 вам будет дано испытать прозрения и пророческие предвидения, найти исцеление в духовных обителях. Принимать лекарства, соглашаться на операции или использовать акупунктурное воздействие можно только в крайних случаях и с большой осторожностью. Отдыхать лучше в семейном кругу, вы можете получить непередаваемое удовольствие от романтических путешествий вдвоем.



ВОДОЛЕЙ: «Узы любви». Небольшая неразбериха в личной жизни должна закончиться благополучно. Наибольшее напряжение испытают родители: со 2 по 5 лучше не оставлять детей без присмотра. С 5 по 18 - хорошее время, чтобы нормализовать деятельность печени, испытать силу фруктовой диеты и лечебной физкультуры. Нужно этим воспользоваться, поскольку конец месяца (с 21 по 28) может принести обострение хронических заболеваний.



РЫБЫ: «Умеренность и аккуратность». Независимо от того, что вас все время будут втягивать в безумные мероприятия, соблюдайте режим и следите за своим питанием (особенно 2, 5, 10 и 15). Лучше всего в этот период подойдет диета на основе злаков (ржаная мука, овсяные хлопья, мюсли и т.д.). С 5 по 18 вы сможете по достоинству оценить дачную жизнь. Подойдет также спортивная база отдыха.

© «Здоровье».

как-то иначе?

Ответ: Вижу жизнь человека, как бы отснятой на киноленту.

Вопрос: Читаешь ли мысли?

Ответ: Да.

Вопрос: И на расстоянии?

Ответ: Расстояние не имеет значения.

Вопрос: Удаются ли прочесть мысли людей, знающих другие языки, но не знающие болгарского? (Сама Ванга других языков не знала). Передается ли мысль речью или как-то иначе?

Ответ: Языковых барьеров не существует. Обычно слышен голос, язык всегда болгарский.

Вопрос: Можешь ли «вызывать» интересующую тебя информацию из определенного заранее, названного отрезка времени?

Ответ: Да.

Вопрос: Зависит ли глубина твоих прозрений от серьезности поставленного вопроса и от силы личности того человека, который к тебе обратился?

Ответ: Да, это важно.

Вопрос: А зависит ли глубина твоего прозрения от состояния здоровья не только твоего, но и в том числе от нервного состояния вопрошающего?

Ответ: Не зависит.

Вопрос: Если так получается, что ты видишь данным тебе свыше внутренним зрением близкое несчастье или даже кончину пришедшего к тебе человека, можешь ли что-либо предпринять, чтобы можно было избежать несчастья?

Ответ: Нет, ни я и никто другой уже ничего поделать не сможет.

Вопрос: А если неприятности, и даже катастрофические, грозят не одному лишь человеку, а группе людей, целому городу, государству, можно ли что-то заблаговременно подготовить?

Ответ: Это бесполезно.

Вопрос: Зависит ли судьба человека от его внутренней, моральной силы, физических способностей? Можно ли повлиять на судьбу?

Ответ: Нельзя. Каждый пройдет свой и только свой путь.

Вопрос: Как тебе удается

ВАНГА

Вопрос: Есть ли у тебя чувство, что твой дар ясно-видения запрограммирован свыше?

Ответ: Да. Высшими силами.

Вопрос: Как обычно воспринимается «сигнал» этих запредельных сил?

Ответ: Чаще всего звучит голос.

Вопрос: А видишь ли ты того, кого называешь «высшие силы», или тех, кого ты так называешь?

Ответ: Да. Так же ясно, как человек видит свое отражение в спокойной воде.

Вопрос: Могут ли эти силы материализоваться, обрести человеческую, например, плоть?

Ответ: Нет, не могут.

Вопрос: Если ты, тетя, захочешь войти с ними в контакт, тебе это удастся? Или только они должны проявлять инициативу?

Ответ: Чаще всего контакт происходит по их желанию. Но и я могу вызвать эти силы - они везде и повсюду, рядом.

Вопрос: Каким тебе представляется умерший человек, о котором тебя вопрошают: как определенный образ, как некое понятие о человеке или как-то иначе?

Ответ: Появляется ясно видимый образ умершего и слышится его голос.

Вопрос: Так что же, умерший человек способен отвечать на вопросы?

Ответ: Он и задает вопросы и может отвечать на вопросы, задаваемые ему.

Вопрос: Сохраняется ли личность после физической кончины и захоронения?

Ответ: Да.

Вопрос: Как ты, тетя, воспринимаешь факт смерти человека - только как прекращение физического существования его тела?

Ответ: Да, только как физическую смерть человеческого тела.

Вопрос: Существует ли параллельно человеческому, людскому разуму другой, более совершенный, более высокий?

Ответ: Да.

Вопрос: Скажи, тетя, этот сверхразум какого проис-

высокоорганизованные цивилизации?

Ответ: Да.

Вопрос: Скажи, тетя, произойдет ли когда-нибудь встреча с представителями других цивилизаций?

Ответ: Да.

Вопрос: Вправду ли посещают Землю те инопланетные корабли, которые назы-



ваются столь примитивно «летающими тарелками»?

Ответ: Да, это так.

Вопрос: Откуда они прилетают?

Ответ: С планеты, которая на языке ее жителей называется Вамфим. Так во всяком случае слышится мне это непривычное слово - Вамфим. Эта планета - третья от Земли.

Вопрос: Возможен ли по желанию землян контакт с жителями загадочной планеты? И с помощью каких средств - технических или, быть может, телепатическим путем?

Ответ: Земляне тут бессильны. Контакт осуществляют, сообразуясь со своим желанием, наши гости.

© «ИНФО».

ЗВЁЗДЫ СОВЕТУЮТ...

ГОРОСКОП ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

7 АВГУСТА, ВТОРНИК

Не слишком благоприятный день. Возможны ошибки в диагностике заболеваний, ненужные операции. Чувствительные люди могут испытывать приступы апатии, вялости, которые легко принять за начало болезни. Высокая чувствительность ступней ног.

8 АВГУСТА, СРЕДА

Хороший деловой день. Он хорош для начала цикла лечебного голодания, занятий спортом и закаливания. Успех в большинстве видов лечения. Основная проблема - перерасход энергии: на сегодня можно запланировать слишком много дел. Сны могут сбываться.

9 АВГУСТА, ЧЕТВЕРГ

Энергетика дня очень мощная. Благоприятны поездки, физическая активность, радикальные методы воздействия на организм. Самые чувствительные органы - голова (особенно мозг), лицо, печень. Возможно ухудшение свертываемости крови.

10 АВГУСТА, ПЯТНИЦА

Хороший день для обучения, накопления знаний. Рекомендуются ограничить употребление мяса, сделав упор на растительную пищу. Эффективна чистка желудка. Нежелательны пластические операции, прокалывание ушей и посещение зубного врача. Сны имеют значение.

11 АВГУСТА, СУББОТА

Подходящий день для хирургического вмешательства, ответственных операций и переливания крови. Становятся уязвимыми горло, щитовидная железа и почки. Нежелателен прием снотворных, наркотических препаратов.

НАЙДИ СВОЮ ФАМИЛИЮ

МАВРОДИН

Фамилия греческого происхождения. В XVIII столетии, спасаясь от турецких захватчиков, многие греки из Малой Азии и островов заселяли Черноморское и Азовское побережье, смешиваясь с русским населением. В России появились фамилии: Герасов (сокол), Трафандилов (розовый) и др. Так фамилия Мавроди (темный, черный) стала Мавродин. Крестильные имена Мавр и Мавра имели то же значение; от них - фамилия Маврин.

МАЙКОВ

Фамилия могла произойти либо от мирского имени Майко - рожденный в мае, либо от прозвища Майко - так на Рязанщине называют горемыку, бедовика.

МАКАВЕЕВ

Маккавеи - народ, упоминаемый в Библии. Маккавейский - фамилии семинарские, где начальство укрепляло таким способом библейские традиции. Так появились на Руси Авессаломов, Иерихонов, Израилев, Ливанов, Мельхиседеков, Немвродов, Саульский

(по имени царя Саула), Синайский (гора Синай), Содомов, Фараонов, Фаресов.

Возвращаясь к фамилии Макавеев, следует добавить, что наш народ переосмыслил "маккавей" как "маковей" и даже учредил в начале августа праздник Спас-Маковей (в это время собирали урожай мака и веяли (очищали) головки. Отсюда - **Маковев**, как вариант - **Маковский**. А те, кто после этого гнал маковое масло, назывались маконогами: так и возникла фамилия Маконогов.

МАЛАХОВ

От крестильного имени Малахия - мой посланец (др.-евр.) и его разговорных форм произошли еще фамилии: Малафеев, Малахеев, Малахинов, Малаховцев, Малашев, Малашов.

МАЛЫГИН

Наши предки не всегда утруждали себя поисками звучного красивого имени для новорожденного и, случалось, просто давали ему имя Малой. Но когда он сам становился взрослым, то его дети получа-



ли фамилию по отцу, причем от одного имени разные семьи давали разные производные, например: Малеев, Малейн, Малейнов, Маленин, Маленков, Маликов, Малин, Малков, Малов, Мальцев и Мальцов, Малыкин, Малыхин, Малышев, Малышкин, Мальков, Малюгин, Малюкин, Малюков, Малюнин, Малюсов, Малютин, Малюткин, Малявин, Малявкин, Малягин.

МАМОНТОВ

Нашлись толкователи, которые углядели в этой фамилии глубину генетической памяти народа, будто бы запечатлевшего

в своем сознании доисторических зверей. Однако ларчик открывается просто. Мамонт - искаженное крайне редкое имя Мамант, отсюда, кстати, и фамилия Мамантов.

МАНКИН

От крестильного имени Мария - 1) несговорчивая, противящаяся; 2) печальная (др.-евр.) - и его разговорных форм. В древности выросло целое "фамильное древо": Манин, Манихин, Манькин, Манюрин, Мареичев, Марикин, Марин, Мариюшкин, Марусев, Марусов, Марьяшкин, Марясин, Марясков, Маряхин, Машихин, Машуткин.

СМЕХОТЕРАПИЯ

КАК РОДИЛСЯ АНЕКДОТ ПРО БРЕЖНЕВА

В 1976 году страна отмечала всенародное событие - 70-летие Леонида Ильича Брежнева. Геннадий Хазанов был среди приглашенных артистов для выступления на юбилейном банкете с монологом учащегося кулинар-

ПРОСТО АНЕКДОТ

На станцию переливания крови приходит утром мужик со страшного похмелья:

- Доктор, сколько нужно сдать крови, чтобы получить освобождение от работы на один день?
- Триста граммов.
- А на неделю?

ЖИЗНЬ ЗА СМЕРТЬ

Состояние Джоди, одной из сиамских сестер-близнецов, разделенных во время уникальной операции, выполненной в больнице Манчестера, быстро улучшается. Девочка уже дышит без аппарата искусственной вентиляции легких и начала нормально питаться. Вторая сестра,

что Мэри рядом с ней. Эксперты надеются, что Джоди выживет и в будущем сможет вести "почти нормальную жизнь", но для этого ей предстоит пережить еще немало операций.

Борьба врачей за возможность спасти жизнь хотя бы одного из близнецов тянулась...

желудка. Нежелательны пластические операции, прокалывание ушей и посещение зубного врача. Сны имеют значение.

11 АВГУСТА, СУББОТА

Подходящий день для хирургического вмешательства, ответственных операций и переливания крови. Становятся уязвимыми горло, щитовидная железа и почки. Нежелателен прием спотворных, наркотических препаратов, а также новых малоизученных лекарств.

12 АВГУСТА, ВОСКРЕСЕНЬЕ

Повышенная чувствительность горла сохраняется. Опасайтесь переохладения! Противопоказан алкоголь. Нежелательны лечебные процедуры, связанные с применением электричества, прогревания, прижигания. Визит к экстрасенсам лучше отложить.

13 АВГУСТА, ПОНЕДЕЛЬНИК

День восстановления сил и здоровья. Запрещается перегружать нервную систему. Избегайте травм плеч, рук и кистей. Противопоказано курение, нахождение в задымленном помещении. Может поступить ложная информация. Снам доверять не следует.

В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

- Спасаем миокард
- Фитотерапия: кому мать, а кому - мачеха
- Правильный режим питания
- Безопасны ли биологически активные добавки
- Почему от полипов трудно избавиться
- Невралгия тройничного нерва

СМЕХОТЕРАПИЯ

КАК РОДИЛСЯ АНЕКДОТ ПРО БРЕЖНЕВА

В 1976 году страна отмечала всенародное событие - 70-летие Леонида Ильича Брежнева. Геннадий Хазанов был среди приглашенных артистов для выступления на юбилейном банкете с монологом учащегося кулинарного техникума. Брежнев обожал эти монологи.

По мере приближения этого события, Гена очень волновался.

- Знаешь, - сказал он мне, - как-то неудобно получается. Встаю и ни с того, ни с сего начинаю барабанить этот монолог. Может, надо пару слов от себя, поздравить?

Я отвечаю: у них там протокол, отсебятина запрещена. Ну - пару слов, наверно, можно.

- Хорошо, - говорю. - Вот тебе поздравление. Встаешь и начинаешь: "Дорогой Леонид Ильич! Вам сегодня исполнилось 70 лет. Вы на целых 11 лет старше советской власти, а выглядите гораздо лучше, чем она".

Гена рассмеялся и больше ко мне не приставал. Через несколько дней в ЦДРИ мне шепотом рассказали это как новый анекдот про Брежнева.

Аркадий ХАЙТ.



ПРОСТО АНЕКДОТ

На станцию переливания крови приходит утром мужик со страшного похмелья:

- Доктор, сколько нужно сдать крови, чтобы получить освобождение от работы на один день?

- Триста граммов.

- А на неделю?

- Столько крови за один раз вы сдать не сможете!

- Смогу, доктор, смогу! Я тещу зарезал.

- Доктор сказал, что за две недели он поставит меня на ноги!

- Ну и как?

- Он был прав! Мне пришлось продать тачку, чтобы оплатить лечение!

- Доктор, вы обещали вылечить моего мужа, говорили, что лечение идет успешно, а он умер!

- Всё правильно. Он умер полностью исцеленный.

- Больной, ваше состояние вызывает серьезные опасения. Вы хотели бы кого-нибудь видеть?

- Да, другого врача, если можно...

Табличка на дверях бактериологической лаборатории:

- "Что посеешь, то и пожнешь".

Школьный учитель пришел к своему соседу, врачу-хирургу. Поболтали о том о сем, выпили по рюмочке вина. Когда гость уже попрощался у входа, хозяин сказал:

- Передайте привет супруге. Как, кстати, ее здоровье?

- Видите ли, я, собственно, по этому поводу пришел. Она упала с лестницы и лежит там внизу без сознания.

ЖИЗНЬ ЗА СМЕРТЬ

Состояние Джоди, одной из сиамских сестер-близнецов, разделенных во время уникальной операции, выполненной в больнице Манчестера, быстро улучшается. Девочка уже дышит без аппарата искусственной вентиляции легких и начала нормально питаться. Вторая сестра, Мэри, при операции погибла, сообщает BBC.

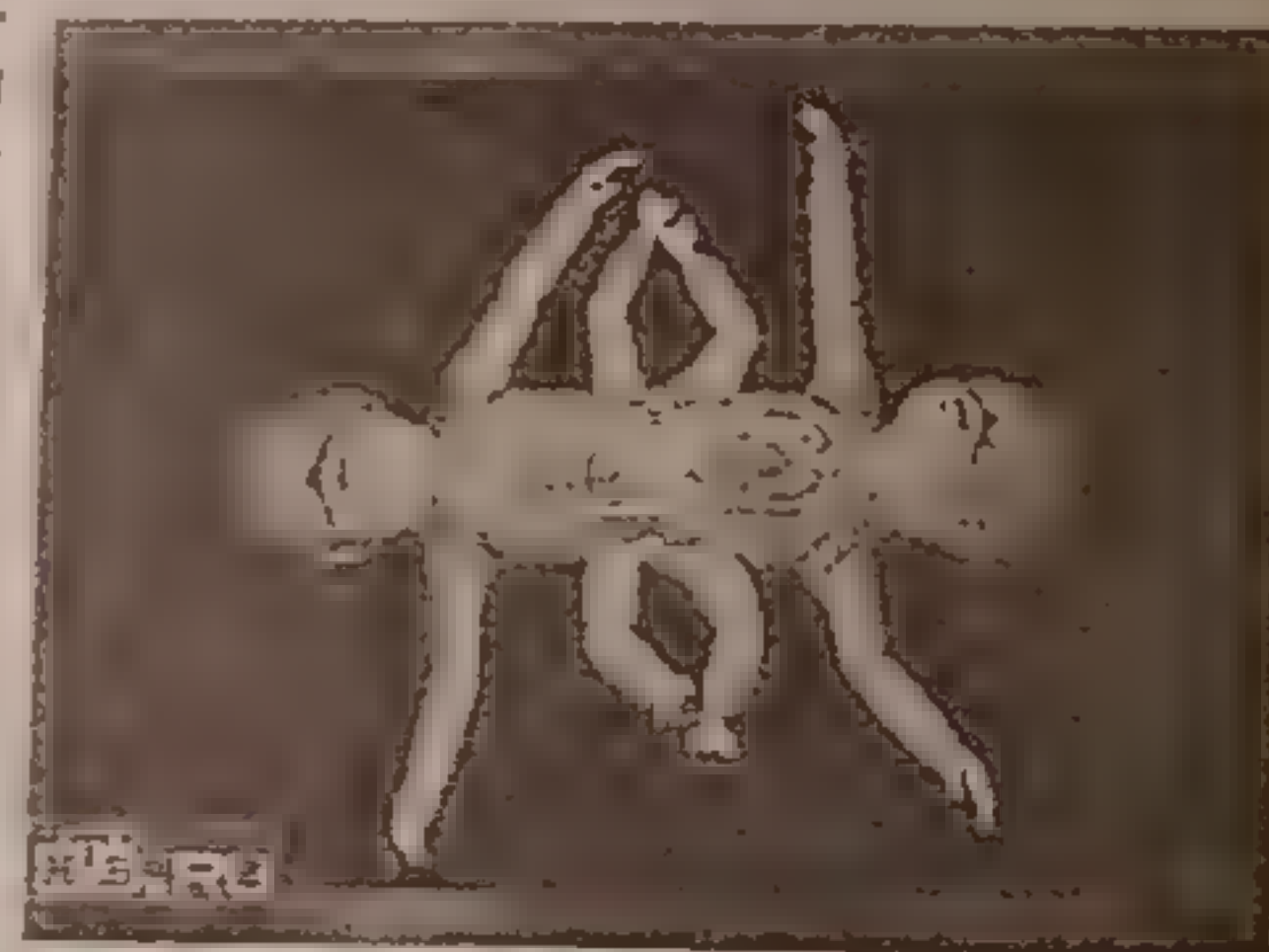
Родители Джоди, жители мальтийского острова Гоцо, постоянно дежурят у постели ребенка. Врачи считают, что Джоди необходимо наблюдение еще несколько дней.

Профессор Льюис Спиз, лондонский хирург-консультант, разделивший пять пар сиамских близнецов, отметил, что после операции эти дети находятся в критическом состоянии. Он рассказал о "маленьких хитростях", которые позволяют уменьшить стресс от потери своей "половины". Так, он рекомендовал поставить около кровати зеркало, чтобы Джоди видела свое отражение и думала,

что Мэри рядом с ней. Эксперты надеются, что Джоди выживет и в будущем сможет вести "почти нормальную жизнь", но для этого ей предстоит перенести еще немало операций.

Борьба врачей за возможность спасти жизнь хотя бы одного из близнецов тянулась три месяца. Несмотря на то, что родители отказывались от операции, Высокий суд Великобритании решил разделить близнецов. Родители Мэри и Джоди в частном порядке опротестовали решение суда.

Lenta.Ru



СПАСЛИ? ВИНОВАТЫ

Верховный суд Японии удовлетворил иск родственников Мисэ Такеда к больнице, в которой в 1992 году этой женщине без ее на то разрешения было сделано переливание крови, - сообщает Associated Press.

Все дело в том, что Такеда принадлежала к радикальному христианскому течению "Свидетели Иеговы", для которых подобная процедура противоречит принципам веры.

Представители больницы при Институте медицинской науки заявили, что переливание крови было жизненно необходимым, и без него больная могла

бы умереть, но суд не принял эти доводы во внимание. Врачей обвинили в том, что они скрывали от больной информацию о планах по ее лечению.

В 1993 г. Такеда потребовала от больницы 12 миллионов йен (112000 долларов), но теперь, спустя три года после ее смерти, родственники получили лишь 550000 йен (5140 долларов). Тем не менее адвокаты считают это крупной победой, ведь дело тут не только в оскорблении религиозных чувств: они надеются, что этот случай заставит врачей проявлять уважение к мнению больных.

Lenta.Ru.

Учредитель: ЗАО «Издательство «Газетный мир»

Генеральный директор А. А. ЗАБОТИН

Телефон 32-78-14.

Адрес: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, д. 192д

Рекламное агентство

Директор, зам. директора: телефон 34-88-20

Менеджеры, тел.: 34-88-22, 34-82-54

Региональная группа, тел./факс 34-88-22

E-mail: reclama@idnpress.nnov.ru

Материалы, помеченные знаком *, размещены на правах рекламы

«Твое здоровье» №31 (192), июль 2001 г.

Адрес редакции: 603126,

Нижний Новгород,

ул. Родионова, дом 192д

Телефон 32-78-16

Главный редактор

В.В. ШАБАНОВА

E-mail: zdorovye@idnpress.nnov.ru

Адрес в Интернете: www.idnpress.nnov.ru

Служба распространения и доставки
Телефоны: 34-82-57, 34-91-15, 34-91-16
E-mail: dostavka@idnpress.nnov.ru

Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 10.10.2000 г.

Регистрационное свидетельство ПИ № 77-5503

Подписано к печати 31 июля 2001 года

в 16 часов (по графику - в 16 часов)

ГИПП «Нижполиграф»

Н.Новгород, ул. Ваварская, 32

Тираж 22204 Заказ № 1078031.

Цена в розницу договорная.

Подписной индекс

51309

ПОЖЕ МЕШАЕТ РАБОТУ СЕРДЦА

Отвечает нарколог

3 стр.

КАК ПОЛУЧИТЬ КОМПЛЕКС

Секрет успеха и синдром неудачника 6 стр.

ТВОЕ ЗДОРОВЬЕ

№20 (233) май 2002 г.

СОБИРАЕМ В МАЕ



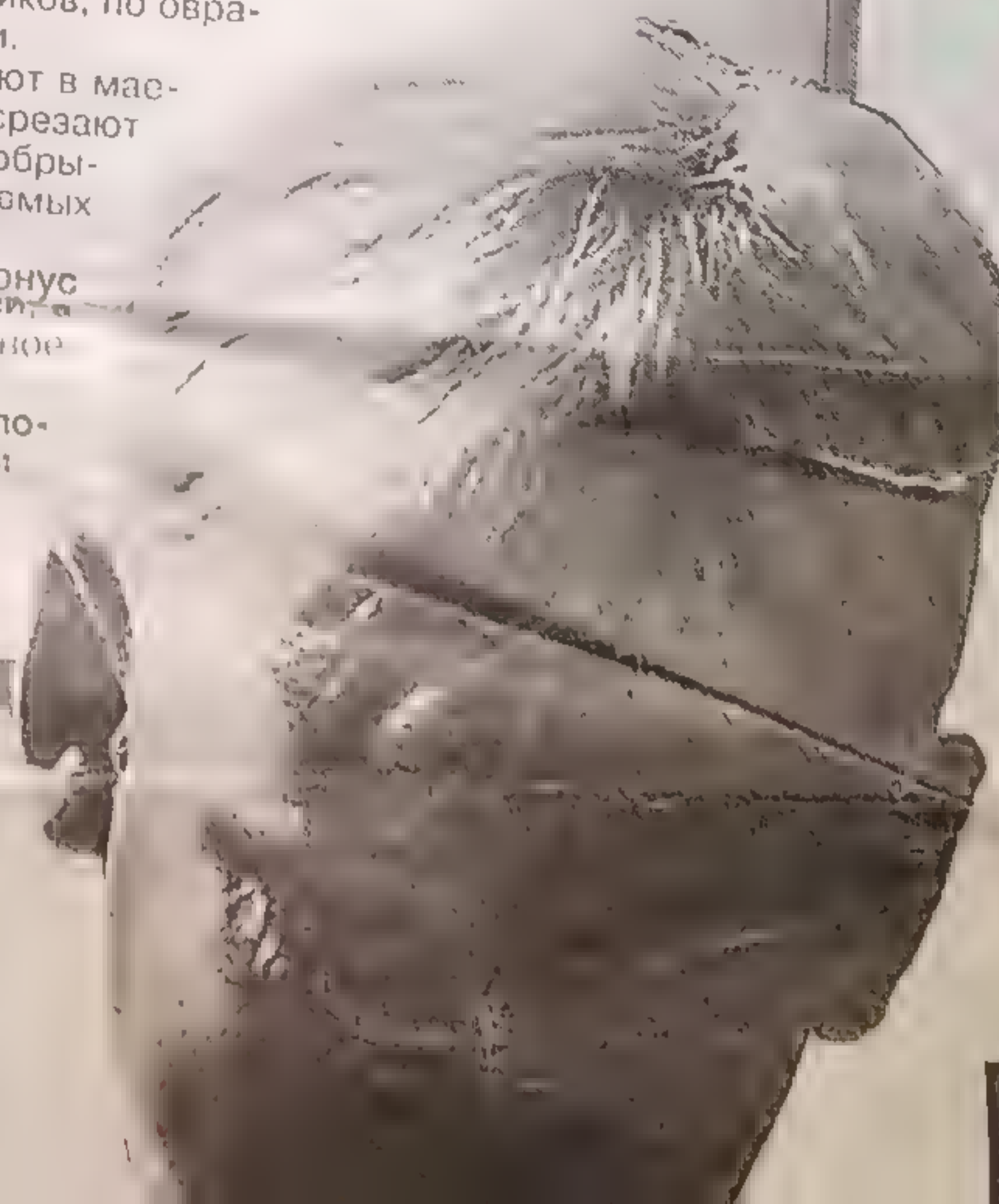
КАЛЕНДАРЬ
«ЗЕЛЁНОЙ» АПТЕКИ

Иногда ее еще называют жаливица или огонь-трава. Растет это растение на лесных опушках, полянах, вырубках, среди кустарников, по оврагам, пустырям, обочинам дорог и у жилья почти по всей территории России. В лечебных целях употребляют молодые листья крапивы. Их заготавливают в мае-июне, включая период цветения растения. Для этого побеги скашивают или срезают серпами. Спустя несколько часов, когда листья потеряют свою жгучесть, их обрывают руками. Очищенное от примесей сырье сушат в хорошо проветриваемых помещениях или в тени, раскладывая слоем до 5 см на бумаге или ткани. Препараты крапивы ускоряют процесс свертывания крови, повышают тонус гладкой мускулатуры матки, грануляцию и эпителизацию поврежденных тканей, также усиливают основной обмен веществ и оказывают противовоспалительное действие.

Внутри настойку крапивы применяют при желудочно-кишечных, легочных, почечных и особенно маточных кровотечениях, гипо- и авитаминозах, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, легкой форме сахарного диабета, геморрое, гиперменструальном синдроме и обыкновенных угрях. Наружно используют при гингиво-стоматитах, пародонтозе, катаральной ангине, а также ранах, трофических язвах и ожогах.

КИСЛЕНЬКОГО НЕ ЖЕЛАЕТЕ?

Очищать кожу кислым молоком, но особенно полезна эта процедура и летом, когда хочется слегка смягчить «сияние» проступающей от кислого молока кожа становится бархатистой.



ПИСЬМО
В РЕДАКЦИЮ

НАКОНЕЦ-ТО ПОВЕЗЛО!

Уважаемая редакция, я очень благодарна вам за присланный мне приз - подписку на 2-е полугодие 2002 г. газеты «Твое здоровье» за участие в розыгрыше анкет.

Проживаю на этой земле много лет, я никогда не верила в честность розыгрышей, хотя сама при любой возможности участвовала в различных конкурсах. Поэтому я вдвойне благодарна вам: и за подписку, и за веру, вселившуюся в меня после получения приза. Главное же в том, что я буду продолжать получать вашу газету до 2003 года. Газета мне очень нравится. Я ее подписываю много лет, веду агитацию за подписку среди соседей, знакомых, друзей, родных, показываю им подписку газет «Твое здоровье», и все мне благодарны.

С уважением
Вера Алексеевна ФЕОКТИСТОВА,
Н.Новгород.

СМЕХОТЕРАПИЯ

КИСЛОТНОГО НЕ ЖЕЛАЕТЕ?

Хорошо очищать кожу кислым молоком, но лучше всего это процедура весной и летом, когда хочется слегка смягчить «сырые» прыстившие веснушки. От кислого молока кожа становится более гладкой и нежной.

Однако такой способ очищения подходит не всем, а только тем, у кого нормальная или жирная кожа. Можно пользоваться кислым молоком и при сухой коже, но только тогда, когда она не шелушится. Итак, ватными тампонами, смоченными в кислом молоке, протрите лицо. Отжав последний, удалите из лишки молока. На еще влажную кожу нанесите питательный крем - он снимет чувство стягивания, которое нередко возникает от кислой среды. Если у вас жирная кожа, оставьте тонкий слой молока оставить до утра, чтобы кожа за ночь подсохла и немного стянулась.

Если после очищения кожи кислым молоком вы обнаружили некоторое раздражение или покраснение, протрите лицо ваткой, смоченной в настое чая или свежем молоке, а уже потом нанесите питательный крем.

В НОМЕРЕ:

Зубная канитель
Аспириновая астма

Стр. 2

Боль после массажа
Ревматоидный артрит

Стр. 3

Кондиломатоз
Варикозные вены

Стр. 4

Ароматерапия
Лечение магнитом

Стр. 5

Варикоцеле
Мужские комплексы

Стр. 6

Лунный зодиак

Стр. 7

**Внимание,
идет
подписка!**

Индекс 51309

Для жителей **Москвы** подписка по каталогу
"Пресса России" (зеленый каталог), стр. 117

я вдвойне благодарна... за веру, вселившуюся... ния приза. Главное же в т... 2002 года... подписать... много лет, веду агитацию за... соседей, знакомых, друзей, родных... ваю им подписку газет «Твое здоровье»... все мне благодарны.

С уважением
Вера Алексеевна ФЕОКТИСТОВА,
Н.Новгород.

СМЕХОТЕРАПИЯ

УЧИТЕСЬ НАСЛАЖДАТЬСЯ

В больницу привозят окровавленного водителя.

- Что случилось? - спрашивает врач.

- Хотел в переулочек въехать, - отвечает пострадавший.

- И что, переулочек оказался узким?

- Да не было там никакого переулочка.

...
- Доктор, я страдаю от радикулита, помогите!

- Вот вам лекарство нового поколения. Изготовлено на основе листьев коки. Исключительно природные компоненты...

- А оно поможет?

- Конечно, вы не только перестанете страдать от радикулита, но и научитесь им наслаждаться.

...
- Доктор, я сегодня утром посмотрел в зеркало и увидел у себя нимб над головой. Это значит, что я святой?

- В каком-то смысле да. Это у вас рога срослись.

ОБИДА

Потом рассказывает о том, как Катя и Олег. Сбыдывает, что Катя, жена, не хочет, чтоб Олег одержимая. Очень яуди-

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE



ЛИМФОСТАЗ

...наши газет и теле-еора
...и в театрах, кино.
...вот что мы предлагаем:
...Помогите мне похвалу
...что делать, как
...только уменьшить стес
...и только одна сторона. Если вы
...только

О. Казак-Чем
Нина Алексеевна ГРИШАЕВА,
Мой адрес: Саратовская об-
ласть, Аркадакский район, село
Ольшанка.



СПРАШИВАЛИ?

АСТУРИНОВАЯ АСТИМА

Мой 7-летний сын страдает астмой. При этом у него каждую весну и каждую осень - простуда. Какое лекарство первой помощи выбрать, чтобы не усугубить бо-

П.М.ЗЕДАЙНОВА,
г.Печора, Республика Коми.

Обязательно
полипы в толстой кишке
предлагают операц

Полпы -
... и оп.
... представл.
... на переро
... (так
... врач
... з

У меня очень низ
тобин. Как поднять
Ф.П.

еженежную кр
среде и раз
емолке. П
вые лож
теплым
тьедайте
нь гречи



ПАРА СТРОЧЕК НА ОТВЕТ

АЛОЭ - НЕ ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ

Мо...ременным при-
нима... целью укреп-
дени...ета?

Н. БУРКОВА
Продвинск
Непоказан

Для такого хронического заболевания как астма, тем более у ребенка, не безразлично, чем вы будете лечить прилипшую невзначай простуду. Главное - вы должны знать: при астме в качестве жаропонижающего и болеутоляющего нельзя использовать аспирин (ацетилсалициловую кислоту). Нежелательны также и другие нестероидные противовоспалительные препараты. Они могут спровоцировать приступы удушья. Есть даже понятие -

ОБЯЗАТЕЛЬНА ЛИ ОПЕРАЦИЯ?

Обязательно ли удалять полипы в толстой кишке? Мне предлагают операцию.

Н. МЕЗЕНЦЕВА,
г. Тверь.

Полипы - доброкачественные опухоли и опасности для жизни не представляют... До тех пор, пока не перерождаются в злокачественные (так иногда бывает). Чаще всего врачи предполагают наблюдение за полипами. Если один или несколько из них начинают быстро расти, это повод для тревоги. Кстати, все чаще операцию делают не полостным методом, а используют специальную петлю, через которую пропускают ток высокой частоты.

НИЗКИЙ ГЕМОГЛОБИН

У меня очень низкий гемоглобин. Как поднять его?

Ф. ПЛЕШАКОВ,
Н. Новгород.

Гречневую крупу прокалите на сковородке и размелите ее в муку в кофемолке. Принимайте ее по 2 столовые ложки 4-5 раз в день, запивая теплым молоком. Кроме того съедайте по 1 ст. ложке 3 раза в день гречишный мед.

А ВДРУГ ТАМ КАМНИ?

Почему врачи против чисток печени с лимоном и оливковым маслом?

О. В. БУТОРИНА, г. Зима Иркутской обл.

Потому что они боятся камней в желчном пузыре. Если они есть, прием растительного масла может спровоцировать желчную колику.

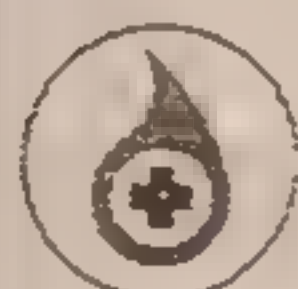
ПАРА СТРОЧЕК НА ОТВЕТ

АЛОЭ - НЕ ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ

Можно беременным принимать алоэ с целью укрепления иммунитета?

Н. Н. БУРКОВА,
г. Северодвинск.

Нельзя. Алоэ противопоказан при беременности.



САМО-ПОМОЩЬ

ТЯЖКАЯ ДОЛЯ ОТ ЗУБНОЙ БОЛИ

В прошлом году у мужа на даче разболелся зуб. Мне показалось, что вместе с ним сойду с ума и я. Боль невыносимая, а электричка только вечером. Муж настолько измучался, что даже не стал лечить зуб - сразу вырвал его, как только доехал до города.

Боюсь, дырки у него есть еще в парочке зубов (а ведь к врачу ни за что не отправишь, пока не заболит), и уже дачный сезон начался. Чего ждать? Меня одна соседка научила, что в дырку, если зуб разболелся, можно класть ватный шарик с йодом, и вроде боль проходит. Но ведь йод может так обжечь слизистую, что только добавит боли. Что скажут по этому поводу специалисты?

Л. Е. ЦЕЛИКОВА, Н. Новгород.



Они скажут: зубы надо лечить вовремя. Но хотя мы все это знаем, однако.

Итак, что делать, если зубы разболелись, а срочную медицинскую помощь оказать затруднительно?

Во-первых, уезжая на дачу с проблемными зубами, прихватите с собой капли «Дента». Если забыли их взять, а на даче есть настойка валерианы, камфорный спирт, - это тоже подойдет. Даже йод может помочь, только аккуратнее закладывайте вату в больной зуб, чтоб слизистую не обжечь.

Если уж ничего нет, сгодятся лук и чеснок. Сделайте из них кашицу, добавьте чуть соли - и на зуб. Больно, конечно, но вскоре боль утихнет.

Что еще? Можно каждые 15 минут полоскать рот слабым раствором марганцовки, соли, соды и буры.

Есть еще малоизвестный способ, но вдруг именно он поможет страдальцу? Это точечный массаж. 3-4 минуты надавливайте на точку в углу ногтя с наружной стороны указательного пальца. Если зуб болит с левой стороны, палец должен быть на правой руке. И наоборот.

Но увы - от посещения стоматолога эти меры, притупляющие боль, не избавят.

Для такого хронического заболевания как астма, тем более у ребенка, безразлично, чем вы будете лечить прилипшую невзначай простуду. Главное - вы должны знать: при астме в качестве жаропонижающего и болеутоляющего нельзя использовать аспирин (ацетилсалициловую кислоту). Нежелательны также и другие нестероидные противовоспалительные препараты. Они могут спровоцировать приступы удушья. Есть даже понятие - аспириновая астма.

Если простуда разыгралась и нельзя обойтись домашними средствами, лучше дайте ребенку парацетамол. Он безопасен для астматиков, и к тому же существуют именно детские формы парацетамола.



РЕЦЕПТ ИЗ КОНВЕРТА

ОБЫЧНОЕ ПШЕНО - ЦЕЛЕБНОЕ ОНО

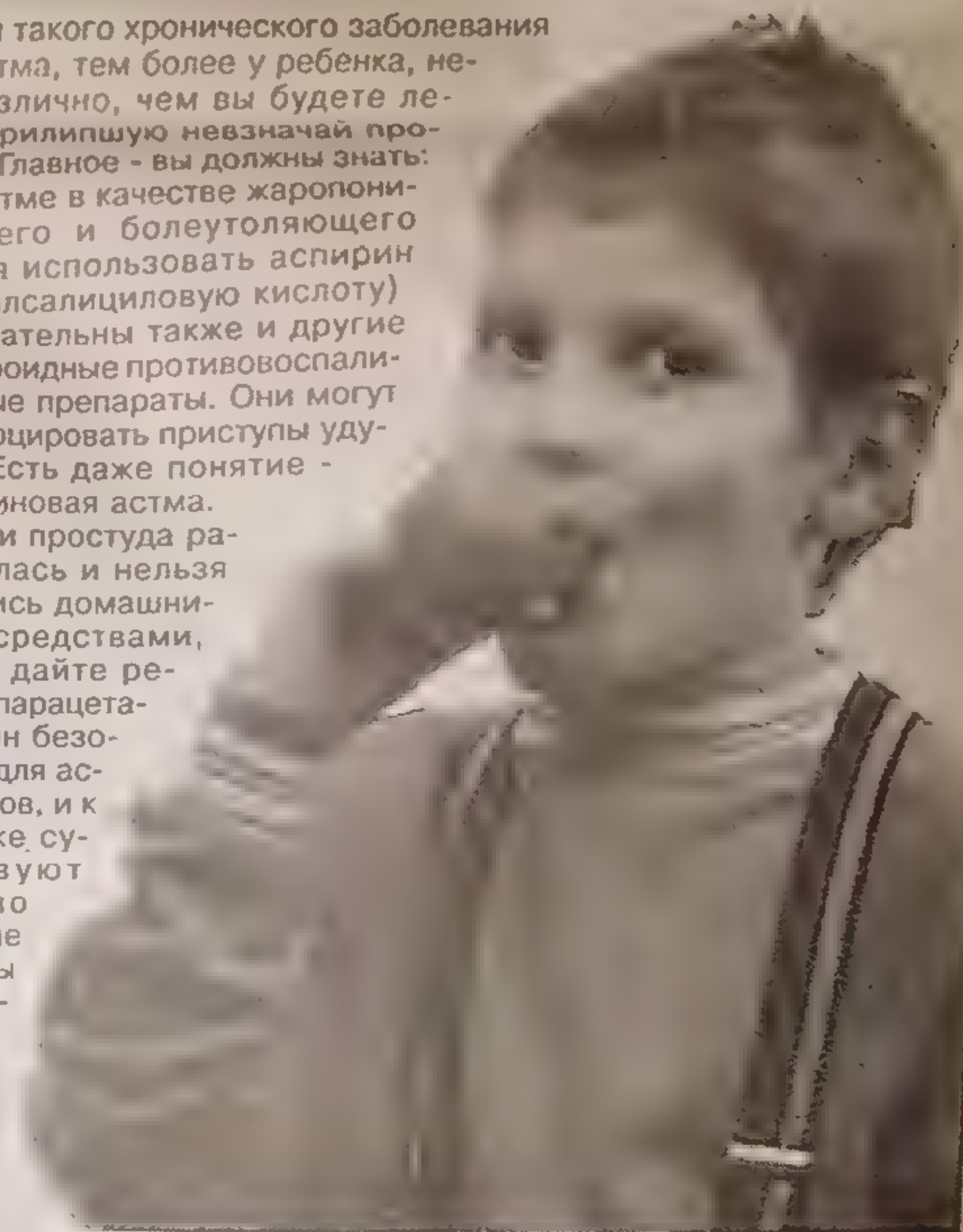
Мне хочется напомнить одной из ваших читательниц простой пшенинный рецепт. Она писала, что у нее частые позывы ночью в туалет. Это неудивительно. Ведь у пожилых людей что-то меняется в организме, и две трети мочи почему-то образуется ночью и гоняет человека в туалет.

Есть известный, на всех проверенный способ избавиться от этого состояния. Любой пенсионерке доступен: уж что-то, а килограмм-два пшена купить каждая позволить себе может. Личное наблюдение: пшено лучше брать не ярко-желтое шлифованное, а обычное, бледное, не блестящее.

Надо взять стакан пшена, промыть хорошенько, и чистое залить в кастрюльке двумя стаканами воды. Крупу в воде надо пальцами потереть, чтоб вода стала мутной. Эта вода и есть лечение. Выпьте за день два стакана без соблюдения всяких норм и правил - хорошо. Выпейте три стакана - еще лучше. Пейте вместо чая, мочевой пузырь спасибо скажет. Частые позывы прекратятся уже через неделю. Но лечение не прекращайте - пейте пшенинную водичку две-три недели. Сами не заметите, как всю ночь спокойно проспите.

Н. Ф. ЛЯМАЙКИНА,
г. Арзамас.

г. Печора, Республика Коми.





КОГДА БОЛИ МОЖНО ПОРАДОВАТЬСЯ...

ПОМОГИТЕ МЕНЯ «РАСКОВАТЬ»

Уважаемая редакция!
Решила обратиться к вам за помощью. Газету «Твое здоровье» выписываю регулярно, читаю от строчки до строчки.

Хочется увидеть на ее страницах ответ на мое письмо.

У меня целый «букет» болезней: ревматоидный полиартрит, остеоартроз и подмышечный лимфаденит. Криком кричу от болей.

Терпеть нет больше сил. Артрит «сковал» меня всю - от ступней до головы. Ночью совсем не могу спать, а днем передвигаюсь еле-еле. Долгое время лечилась сабельником. Не помог. Может, подскажете более эффективные средства?

Еще у меня под мышкой опухоль размерами с грецкий орех. Болей нет, но она увеличивается. Мазь Вишневского в лечении не помогла. Посоветуйте, что делать?

С уважением Н.Г. Г.Курган.

В данном письме, к сожалению, не указывается, какими медикаментозными средствами

Консультирует главный гематолог департамента здравоохранения Нижегородской области, заведующая гематологическим отделением Нижегородской областной больницы имени Н.А.Семашко Наталья Михайловна ЕВДОКИМОВА.



пия). Показано также санаторно-курортное лечение.

В данном случае мы имеем дело уже с довольно запущенной формой ревматоидного артрита. Ведь это воспалительное заболевание сна-

лечилась пациентка ранее и лечилась ли вообще? Поэтому, прежде всего, относительно первых трех болезней ей нужно посоветовать обратиться к ревматологу, который, несомненно, окажет большой эффективную помощь. На сегодняшний день существует очень богатый ассортимент лекарственных, так называемых нестероидных, противовоспалительных препаратов. К примеру, «Индометацин», «Ортофен», «Вольтарен». Они снимают боль как при ревматоидном артрите, так и при остеоартрозе. Кроме того, имеются специальные схемы лечения этих заболеваний, которые дают очень хорошие результаты. За-

чала поражает кисти рук, стопы ног, и уже только потом охватываются лучезапястные, локтевые, плечевые, коленные и голеностопные суставы. Иногда могут болеть даже суставы верхней челюсти. Если этот недуг не лечить, то в дальнейшем он способен поразить также и внутренние органы (печень, почки, сердце).

Что же касается подмышечной опухоли, то с ней пациентке нужно обратиться к гематологу или онкологу. Самолечением заниматься не стоит. В лучшем случае оно не принесет никаких результатов, а иногда может даже навредить.

Наталья ЛАРИОНОВА.

Уважаемые работники «Твоего здоровья»!

Я рада, что выписываю вашу газету. Делаю подшивку, которую потом даю почитать знакомым. Советы ваши мне помогают. Надеюсь, дадите добрый совет и сейчас.

Больному, за которым я ухаживаю, 67 лет. Скоро исполнится год с того времени, как он тяжело заболел. Теперь с января я стала регулярно делать полуторачасовой массаж его пораженной правой стороны. По совету опытной массажистки начинаю с головы, ушей, постепенно опускаюсь на спину. Потом массирую правую руку от кисти до плеча и правую ногу - от паха до ступни. Затем возвращаюсь к колену. Никогда ранее на боль после массажа мой «пациент» не жаловался. А недавно у него появились боли в правой стороне. Болят, как он говорит, кости и внутренности. Хотелось бы знать мнение специалиста по этому поводу. Может, массаж нужно прекратить?

Кстати, у больного левая рука очень сильная. Он поднимает тяжести, когда ходит в сарай за овощами. Однако к специалистам мы с ним доехать не можем, так как у него дневное недержание мочи. Пожалуйста, посоветуйте, какое восстанавливающее лечение ему показано?

Заранее спасибо.

Галина Михайловна, Московская область.

Консультирует главный невролог министерства здравоохранения Нижегородской области, заведующий вторым неврологическим отделением Нижегородской областной больницы имени Н.А.Семашко Олег Анатольевич КАБАНОВСКИЙ.

- Сразу пугаться боли после массажа не нужно. Не исключено, что появившаяся боль - признак возобновления чувствительности и восстановления организма.

Галина Михайловна, к сожалению, не указывает точного диагноза больного. Можно только предположить, что год назад у него случился инсульт. В данном случае радует то, что мужчина ходит.

Что же касается каких-то конкретных рекомендаций по даль-

нейшему восстановительному лечению, то их Галине Михайловне можно будет дать только после непосредственного осмотра больного. Если самим до областной больницы добраться не получается, то стоит попробовать пригласить невролога на дом. В ближайшем крупном городе такие услуги должны предоставляться.

Кстати, проконсультироваться у специалиста нужно было бы еще до того, как начали делать массаж. Прежде чем приступить к такой значимой для организма процедуре, необходимо знать, нет ли у больного проблем, скажем, с сердцем или с давлением. Только после этого паци-

В КАБИНЕТЕ ВРАЧА

размерами с грецкий орех. Болей нет, но она увеличивается. Мазь Вишневского в лечении не помогла. Посоветуйте, что делать?

С уважением Н.Г., г.Курган.

В данном письме, к сожалению, не указывается, какими медикаментозными средствами

сортимент лекарственных, так называемых нестероидных, противовоспалительных препаратов. К примеру, «Индометацин», «Ортофон», «Вольтарен». Они снимают боль как при ревматоидном артрите, так и при остеоартрозе. Кроме того, имеются специальные схемы лечения этих заболеваний, которые дают очень хорошие результаты. За-

бен поразить также и внутренние органы (печень, почки, сердце).

Что же касается подмышечной опухоли, то с ней пациентке нужно обратиться к гематологу или онкологу. Самолечением заниматься не стоит. В лучшем случае оно не принесет никаких результатов, а иногда может даже навредить.

Наталья ЛАРИОНОВА.

но, что появившаяся боль — признак возобновления чувствительности и восстановления организма.

Галина Михайловна, к сожалению, не указывает точного диагноза больного. Можно только предположить, что год назад у него случился инсульт. В данном случае радует то, что мужчина ходит.

Что же касается каких-то конкретных рекомендаций по даль-

ше, то можно будет дать только после непосредственного осмотра больного. Если самим до областной больницы добраться не получается, то стоит попробовать пригласить невролога на дом. В ближайшем крупном городе такие услуги должны предоставляться.

Кстати, проконсультироваться у специалиста нужно было бы еще до того, как начали делать массаж. Прежде чем приступать к такой значимой для организма процедуре, необходимо знать, нет ли у больного проблем, скажем, с сердцем или с давлением. Только после этого пациенту должен подбираться какой-то определенный, наиболее подходящий для него курс массажа.

Наталья МЕЛЬНИКОВА.



БЕСЕДЫ НАРКОЛОГА

Почему же, зная об опасности для здоровья, люди все-таки курят?

Ответить на этот вопрос не так-то просто. Иногда закуривают по одной причине, а продолжают курить совсем по другой. Мужчины сами себе при этом кажутся самостоятельнее, мужественнее, сильнее. У девушек начало курения часто связано с кокетством, стремлением к оригинальности, желанием нравиться юношам. Закуривают по глупости, чтобы выглядеть взрослее, чтобы чувствовать себя более уверенно, а продолжают курить, поддаваясь внушению, обману и обаянию положительных киногероев.

И как бы вы ни бодрились, как бы ни напускали на себя вид человека независимого, самостоятельного, имеющего собственное мнение, но... «если есть в кармане пачка сигарет...», значит, вы настолько наивны, что стали жертвой примитивного телевизионного надувательства, когда человек с сигаретой на экране выглядит суперменом. Вы поверили в его «суперменство»? Значит, вы и стали той самой куклой, которую дергают за ниточки карабасы-барабасы из телевизора.

Ваше отношение к курению является тестом, определяющим способность отличать, очевидно, полезное и, безусловно, вредное, способность ориентироваться в жизни, способность выживать.

Однако курильщики попробуют объяснить свое патологическое пристрастие другими, на их взгляд, уважительными причинами. Одни скажут, что курят для того, чтобы снять стресс. Другие оправдывают курение тем, что сигарета доставляет им большое удовольствие. Для третьих сигарета — часть работы.

ЕСТЬ В КАРМАНЕ ПАЧКА СИГАРЕТ? ЗНАЧИТ... В ГОЛОВЕ ЧЕГО-ТО НЕТ

Обращали внимание? Оформлению пачки сигарет производители уделяют огромное внимание. Название пишут крупно, в цвете. А какие картинки! Надпись же о том, что «Минздрав предупреждает...» очень мелкими буквами где-то сбоку или на оборотной стороне пачки сигарет говорит сама за себя. Она говорит о том, какое внимание и место курильщик должен уделить этому предупреждению.

Только с сигаретой мысли как бы «раскладываются по полочкам», выстраивается какой-то порядок в голове и возможно сосредоточение воли, внимания и сам творчество. Для некоторых курение — это своего рода игра, в которой игрушками являются сигареты, зажигалки, спички. Такой человек и спички зажигает по-своему, и дым выпускает по-особенному — кольцами или через нос. Иными словами, курение это вроде бы способ удовлетворения самых естественных и понятных потребностей человека.

Насколько убедительно выглядят эти объяснения? Для заядлых курильщиков вполне убедительно. Но все другие обнаружат нелогичность и несостоятельность этих оправданий.

Попробуйте на одном дыхании произнести скороговорку из одного слова — трихотиллофилия. Есть такое заболевание — поседение вырванных волос. Как вы думаете, чем эти больные объясняют свое поведение? Тем, что только поглощением волосных клочьев они могут снять не-

равное напряжение. А для чего грызут ногти? Ну конечно, для успокоения!

Человек — существо удивительное. Он может научиться извлекать удовольствие не только из курения сигарет, но вообще из любой гадости. Иной человек играет в такие игры, что у других волосы дыбом встают.

Курение это одновременно и неприкрытый мазохизм и плохо скрываемый садизм. С одной стороны, такие игры получают удовольствие от табачно-никотинового самоистязания, что и является собственно мазохизмом, а с другой стороны, обкуривая здоровых людей и особенно детей, они становятся похожими на садистов.

Вы можете подумать, что я сгущаю краски и даю чересчур резкие оценки курению. Но оценки табакокурения психоаналитиками, сторонниками теории пансексуализма еще более резки. Они утверждают, что курение — это всего лишь символизация и сублимация сексуальных влечений, что курильщик как бы застрял на оральной фазе эротичес-



кого развития. Они рассматривают сигарету в ваших руках как символ фаллоса, а сам процесс табакокурения — своеобразным способом публичного самоудовлетворения сексуальных устремлений.

Таким образом, само курение следует принимать всего лишь в качестве извращенного способа утоления естественных потребностей человека. К сожалению, в общественном мнении сложилось неравнозначное отношение к этим проблемам. Если

извращения общество строго и принципиально осуждает и полагает, что они требуют неотложного лечения у психиатра, то курение рассматривают всего лишь как маленькую и простибельную слабость, на лечение которой и время-то жалко тратить!

В последнее время мода на курение проходит. Все меньше и меньше

курильщиков остается в США, Франции, Швеции и других странах. Все больше и больше людей понимают, что по эстетичности курение можно соотнести разве что с ковырянием пальцем в носу. Тоже интересное занятие и тоже привлекает к себе внимание окружающих. Все больше и больше людей во всем мире понимают, что курение — это опасное для самого человека и его окружающих душевное уродство.

С.Н.ЗАЙЦЕВ, врач нарколог-психотерапевт.

БЕГОМ К ГЕНЕТИКУ!



СКАЖИТЕ,
ДОКТОР...

ДАМСКОЕ СНАДОБЬЕ

ЖЕНСКИЕ ДЕЛА



На вопросы наших читателей отвечает гинеколог высшей категории, заведующая первым гинекологическим отделением Нижегородской областной больницы имени Н.А.Семашко Наталья Родионовна НОВИКОВА.

- Наталья Родионова, в редакцию приходит множество писем. При этом многие читатели касаются такого женского заболевания, как кондиломатоз вульвы. К примеру, Ирина из Белгородской области интересуется, обязательно ли в данном случае хирургическое вмешательство?

- Кондиломатоз - это вирусное заболевание. Кондиломы представляют собой ограниченные сосочковые разрастания кожи или слизистых оболочек воспалительного характера. Если они очень большие, то их, конечно же, нужно удалять хирургическим путем. Однако операция в данном случае только полумера. После удаления кондилом необходимо провести специфическое противовирусное лечение, а также лечение, направленное на повышение иммунитета.

- Можете посоветовать какие-то конкретные лекарственные препараты?

- Хороший противовирусный препарат - «Ацикловир». Можно также назначить инъекции «Циклоферона». Он повышает иммунитет и обладает противо-

вирусной активностью. Главное - не запустить болезнь и вовремя обратиться к гинекологу.

- Может ли кондиломатоз быть причиной бесплодия?

- Однозначно - нет! Женщины, которые списывают неудачные попытки забеременеть на это заболевание, только теряют время. Если возникают проблемы с зачатием, нужно обязательно пройти специальное обследование у гинеколога. Только тогда пациентам можно будет оказать квалифицированную помощь.

- А вот другое письмо. Жительница Псковской области Т.Кирсанова желает знать, не скажется ли ее вредная работа на здоровье будущего малыша? «Восемь лет я проработала рядом со свинцом, краской и керосином», - пишет она. - За это время мой организм уже достаточно насытился этими химическими веществами. После двух месяцев беременности я перешла в другой цех, на более безопасную работу. Но за будущего ребенка все равно боюсь. Будет ли он здоровым?»

- К сожалению, опасения этой женщины не беспочвенны.

осложнения, Т.Кирсановой нужно обязательно обратиться в специальную медико-генетическую консультацию. Обычно в крупных городах такие консультации находятся при областных больницах или диагностических центрах. Сейчас очень хорошо развита перинатальная диагностика. Однако заранее думать о плохом не нужно. Вполне вероятно, что тревога будущей мамочки окажется напрасной.

- «Будучи на восьмом месяце беременности, я, интереса ради, решила сдать анализ на токсоплазмоз», - читаем мы в следующем письме из Арзамаса. - Оказалось, что я уже когда-то переболела этим заболеванием. Врач назначила мне курс лечения препаратами «Делагил» и «Сульфадимезин». Эффективно ли оно?»

- Да. Лечение, которое было назначено этой пациентке, дает хорошие результаты. Однако через некоторое время после родов ей необходимо будет сдать

анализы. С рождения малышу беспокоит жидкий кал. Не связано ли это как-то с перенесенным ранее матерью токсоплазмозом?

- У девочки, видимо, в настоящий момент наблюдается дисбактериоз кишечника. Это может быть как раз реакцией организма ребенка на препараты «Сульфадимезин» и «Делагил». Не сомневаюсь, что педиатр сможет назначить малышке эффективное лечение. Более же никаких последствий от получаемых ранее матерью лекарств у ребенка быть не должно.

Наталья ЛАРИОНОВА.

Есть для женщин чай от бесплодия. Попробуйте сбор из золотого корня, корня бадана, марьяны корня и донника.

Заваривать все эти сборы надо обязательно в фарфоровом или фаянсовом заварном чайнике, в крайнем случае - в эмалированной кружке или кастрюльке. Воду можно вскипятить в чайнике, самоваре, электрочайнике и даже с помощью кипятильника. Обдав заварной чайник кипятком и вылив эту воду, бросьте щепотку трав (смесь уже должна быть готова), добавьте маленькую щепотку черного или зеленого чая, одну чайную ложку меда или кусочек сахара. Последние два компонента убивают горечь, благодаря им чай лучше усваивается. Хорошо бы три раза перелить из чайника в другую посуду и назад. Через 3-4 минуты эфирные масла улетучатся, и чай готов. Наливайте одну треть чашки чая и пейте его небольшими глотками.

Часто спрашивают, можно ли повторно заваривать травы? А разве вы не доливаете в заварной чайник кипятка, когда пьете обычный чай? Так же и с травами. Можно заварить их повторно, но только крутым кипятком.

Травяной чай можно пить до еды, после нее, во время еды и просто, когда есть потребность в нем, но обязательно остывшим.

Кстати, одно напоминание: черный чай полезнее гипотоникам, а зеленый - гипертоникам. Приятного вам чаепития.

СТРОЙНЫМИ МОГУТ БЫТЬ

ТОЛЬКО КОЗЛОВЫЕ

цифическое противовирусное лечение, а также лечение, направленное на повышение иммунитета.

- Можете посоветовать какие-то конкретные лекарственные препараты?

- Хороший противовирусный препарат - «Ацикловир». Можно также назначить инъекции «Циклоферона». Он повышает иммунитет и обладает противовоспалительным действием. Однако что конкретно подойдет тому или другому пациенту, должен будет сказать только лечащий врач.

- Если кондиломы маленькие, тоже нужна операция?

- Совсем не обязательно. Обычно «малютки» хорошо поддаются консервативному лече-

краской и керосином, - пишет она. - За это время мой организм уже достаточно насытился этими химическими веществами. После двух месяцев беременности я перешла в другой цех, на более безопасную работу. Но за будущего ребенка все равно боюсь. Будет ли он здоровым?

- К сожалению, опасения этой женщины не беспочвенны. Длительное соприкосновение с вредными веществами может сказаться как и на самом ребенке, так и на протекании беременности. Здесь вполне возможно невынашивание плода или какие-то отклонения на генетическом уровне. Чтобы этого избежать или по крайней мере предупредить возможные

риски, мы в следующем письме из Арзамаса. - Оказалось, что я уже когда-то переболела этим заболеванием. Врач назначила мне курс лечения препаратами «Делагил» и «Сульфадимезин». Эффективно ли оно?

- Да. Лечение, которое было назначено этой пациентке, дает хорошие результаты. Однако через некоторое время после родов ей необходимо будет сдать повторные анализы на токсоплазмоз. В Нижнем Новгороде это можно сделать в Клинике семейного врача или в медицинском центре «Наследственность».

- Кстати, далее в письме женщина сообщает, что ее дочке сейчас уже около по-

сать не должно.

Наталья ЛАРИОНОВА.

кам, а зеленый - гипертоникам. Приятного вам чаепития

СТРОЙНЫМИ МОГУТ БЫТЬ ТОЛЬКО ЗДОРОВЫЕ

Варикозное расширение вен имеет вполне ощутимые и эстетически не привлекательные внешние проявления. Когда болезнь зашла далеко, необходима помощь квалифицированного врача-флеболога. Но в наших силах её отсрочить или вообще предотвратить. А для этого следует прислушаться к рекомендациям специалистов.

Итак, что же советуют хирурги?

Никогда не сидите нога на ногу. Такая поза ухудшает кровообращение как никакая другая.

Не носите тесные колготы и гольфы с резинками под коленом, чулки.

Делайте элементарные упражнения типа «велосипед», летом побольше плавайте.

Не стойте подолгу на одном месте.

Спите, положив ноги на маленький валик или подушку.

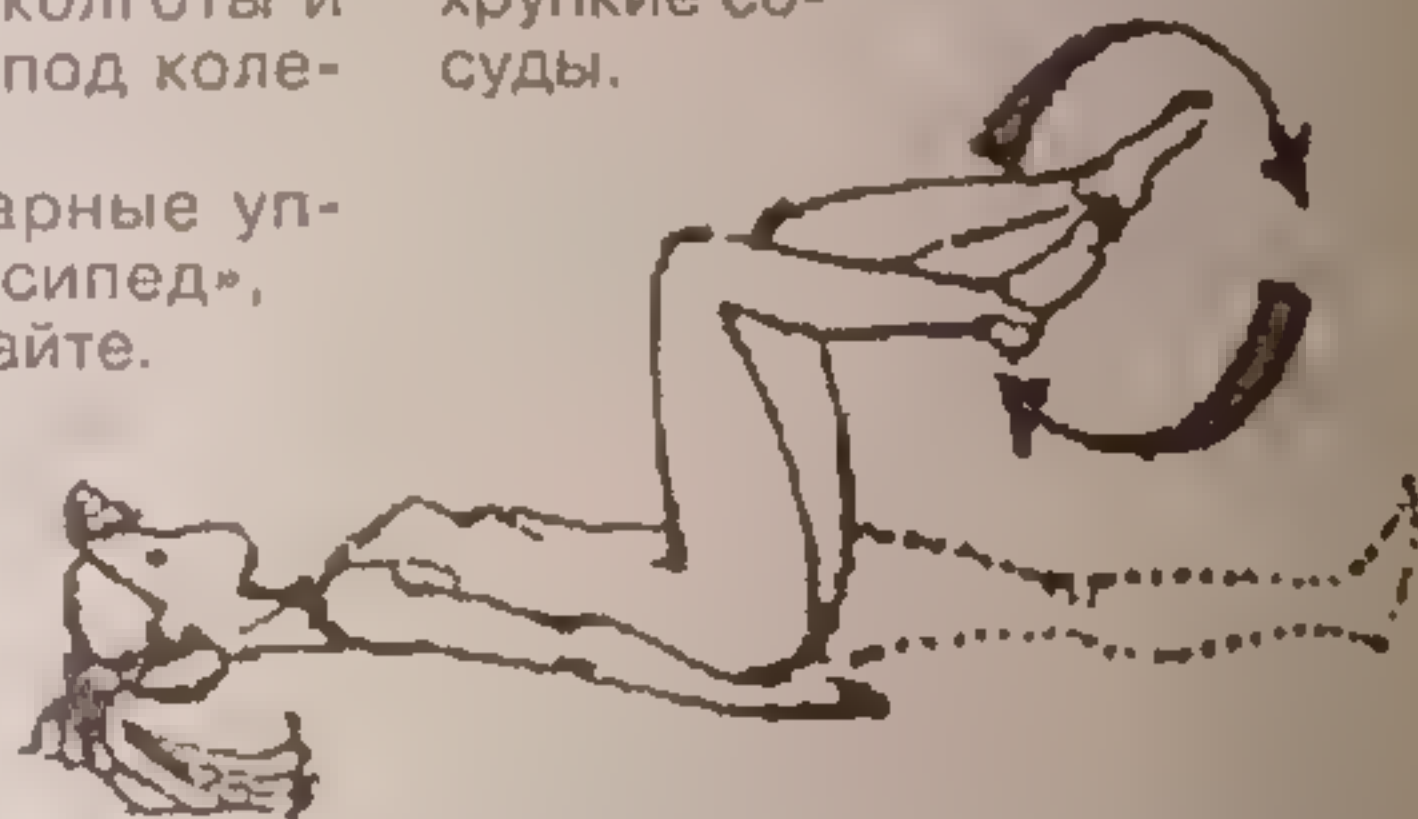
Если перед сном вы чувствуете неприятные ощущения в ногах, воспользуйтесь охлаждающими гелями и кремами - их выпускается великое множество, и практически все они продаются без рецепта.

Летом старайтесь ходить босиком по гальке и некрупным камням.

И помните, что компрессионные колготы может подобрать только врач. В домашних условиях можно бинтовать ноги специальными эластичными бинтами. Но колготы, специальные таблетки и кремы - это уже для тех, кто заметил явные признаки начинающейся болезни.

Кроме того, на состояние здоровья ваших вен влияет еще и то, как вы «чистите перышки». Даже если вы посещаете косметический салон раз в 10 лет, а в остальное время - «сама себе косметолог», - необходимо соблюдать общие рекомендации специалистов.

- Если вы проводите процедуру эпиляции, то не делайте ее с помощью восковых полосок. Резким движением можно нечаянно повредить хрупкие сосуды.



- Не проводите отшелушивания с помощью скрабов, содержащих острые частицы косточек. Ни в коем случае не массируйте голени щетками или жесткими мочалками. Контрастные обливания очень горячей и очень холодной водой также не рекомендуются. Наилучший вариант - прохладная вода.

- Ортопеды рекомендуют не надевать узкие туфли на высоком каблуке. Отдайте предпочтение удобной обуви на каблуке высотой примерно в 3-4 сантиметра. Иначе, кроме варикоза, вы рискуете заполучить уплотнение и деформацию плюсневых костей.

- Чаще меняйте обувь в течение дня - так нога отдыхает, происходит перераспределение нагрузки на сосуды. И не носите обувь на совершенно плоской подошве - даже дома.

Ирина СТАРОСТИНА.
© «Глобус».

ЧТОБЫ ОТ УГРЕЙ СПАСТИСЬ, ПРОСТОКВАШЕЙ ЗАПАСИСЬ

Здравствуй, газета «Твое здоровье»! Решила обратиться к вам за помощью. Не могу избавиться от белых угрей, или, как их еще называют, просянок или сальных пробок. В косметическом салоне предложили одно - выдавливать. Но ведь рядом с выдавленным через некоторое время появляется новый. Нет сил больше это терпеть. Лоб и крылья носа просто усыпаны. Одна надежда на вашу газету осталась. Заранее спасибо.

С уважением Н.В., 42 г.,
г. Мытищи Московской области.

Угри - это воспалительное заболевание сальных желез. Наиболее часто они возникают у юношей и девушек в период полового созревания. С другой стороны, угри нередко высыпают у женщин в климактерическом периоде. Данное заболевание напрямую связано с гормональными нарушениями в организме, а точнее - с гиперпродукцией мужских половых гормонов.

Лечение угрей обычно проводит врач-дерматолог или косметолог. Однако иногда проблемы на коже могут быть выз-

Консультирует главный гастроэнтеролог департамента здравоохранения Нижегородской области, заведующая гастроэнтерологическим отделением Нижегородской областной больницы имени Н.А. Семашко Алла Борисовна ИЛЬЧЕВА.

ваны заболеваниями желудочно-кишечного тракта, скажем, дисбактериозом. Поэтому, конечно же, при появлении угрей больному рекомендуется консультация гастроэнтеролога.

При лечении угревой сыпи очень важно правильное питание. Прежде всего таким больным рекомендуется пища с ограниченным содержанием уг-

леводов и соли. Из пищевого рациона следует исключить жирные, мучные, сладкие и острые блюда, пряности, алкогольные напитки, кофе и крепкий чай. Полезны черный хлеб, вареное мясо и рыба (нежирные сорта), овощи в сыром и отварном виде, гречневая каша, творог, простокваша, кефир, яблоки, а также другие продукты, богатые витаминами А, С и группы В. Кроме того, людям с проблемной кожей рекомендуется применять в лечении пивные дрожжи, максимально обогащенные витаминами. Не желательно употреблять очень горячую пищу и перегружать желудок во время еды. Опорожнение кишечника должно быть ежедневным, при запорах надо пользоваться слабительными, рекомендованными врачом. Важны также общеоздоровительные меры: закаливание организма, занятия спортом, морские купания, воздушные и солнечные ванны.

Что же касается медикаментозных средств лечения, то их должен советовать только лечащий врач.

Наталья МЕЛЬНИКОВА.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА И КАМНИ В ПОЧКАХ

Согласитесь, камни в печени и почках - очень распространенное заболевание. К сожалению, оно есть и у меня. Я - пенсионерка. Хочу рассказать вам об одном случае, который помог мне справиться с заболеванием.

Однажды я делала морс из черной смородины. Растолченные ягоды с водой остались в чайнике на 2 дня, пока я уезжала. Когда вернулась, то заметила, что от накипи на чайнике не осталось и следа. Это натолкнуло меня на мысль - раз растворилась накипь, может, и камни в почках смородина растворит? Посоветовалась с подругой-врачом. Она сказала, что одна ее пациентка лечилась смородиной, ей помогло.

Решила и я попробовать. В конце концов, лучше пить народные средства, чем бесконечные таблетки. Опытным путем я вывела рецепт. Для лечения годится смородина в любом виде - в свежем, замороженном, варенье, но свежие все же лучше. Пить по 2-3 стакана в день. Курс лечения примерно три недели. Можно с перерывами.

Кстати, уже намного позже я прочитала в справочниках, что среди многих полезных свойств смородины есть одно уникальное - она способна растворять камни.

Если хотите убедиться в эффективности черной смородины, попробуйте сами проделать мой



случайный эксперимент с чайником. Надеюсь, это вас убедит.

А.С.ЗУБКОВА,
Тамбовская обл.

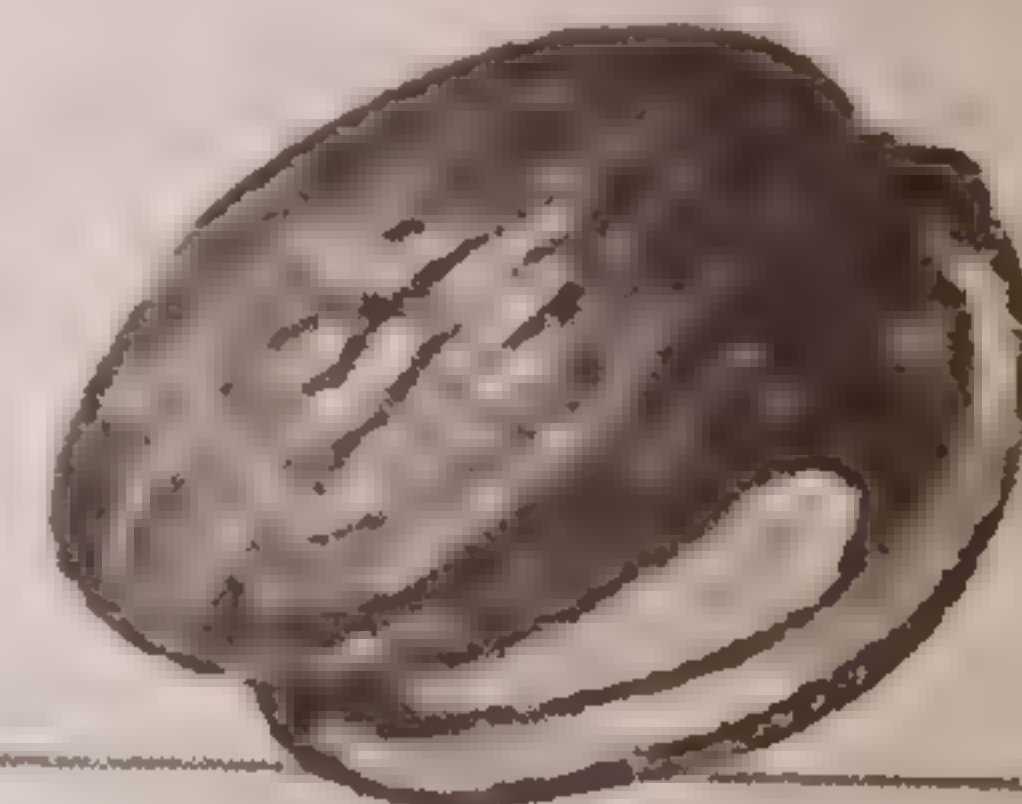
"ТВОЕ ЗДОРОВЬЕ"
№20, май 2002 года

ПРАЗДНИК ДЛЯ МОЗГОВ

С древних времен эти орехи считались очень полезными. Едва ли можно найти более ценный продукт. Психологи называют его «праздником для мозга», поскольку регулярное употребление орехов улучшает память. Врачи считают, что 4-5 грецких орехов в день помогают человеку противостоять повышенному радиационному фону. Орехи богаты фосфором и магнием, в которых нуждается мозг, нервные клетки и кости. Содержание железа, необходимого для построения гемоглобина в крови, в них

тоже очень высоко. Советуем студентам намотать эту информацию на ус и запастись к сессии мешочком грецких орехов.

О.БОГАТЕЕВА,
г.Архангельск.

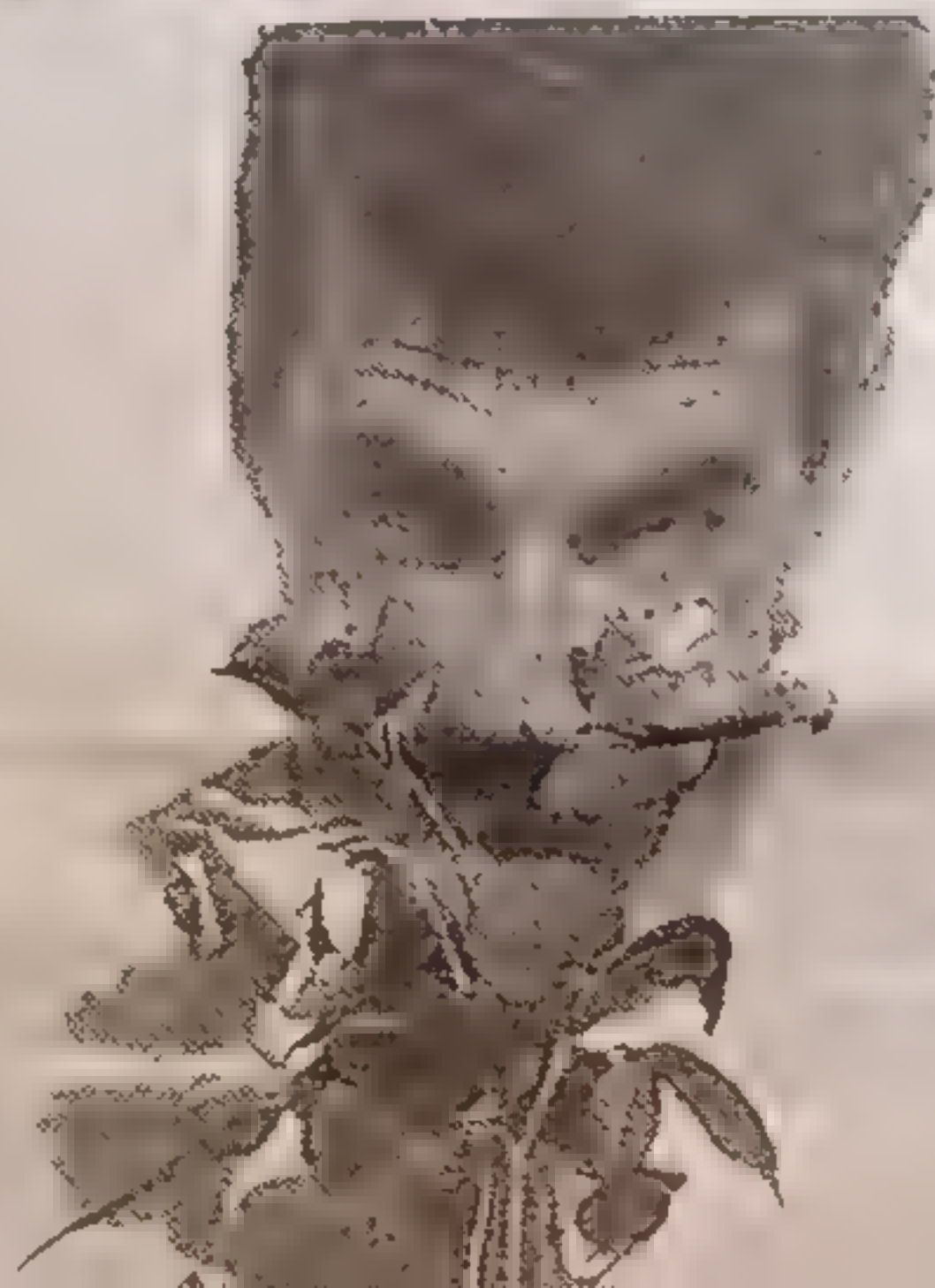


ВДЫХАЯ РОЗЫ АРОМАТ, НЕ О ЛЮБВИ Я ВАС МОЛЮ...

Издревле люди использовали ароматические средства для лечения болезней. Лечебный эффект от вдыхания различных ароматов можно получить следующими способами.

Лечение запахом живых цветов. Поставьте в вазу растения, которые вам необходимы для лечения. Сядьте или лягте рядом на таком расстоянии, чтобы запах хорошо ощущался. Вдыхайте аромат в течение 5-7 минут.

Лечение запахом сжигаемых растений. Возьмите пучок высушенных растений, рекомендованных для лечения вашего



Почитаешь иную газету - и диву даешься - оказывается, любую хроническую болезнь, нажитую за десятилетия строительства коммунизма, можно излечить быстро и подручными средствами! Например, экземе - втиранием в пораженную кожу жидкого куриного помета, псориазу - мазью из солидола с чистотелом, язву желудка - молитвой, рожу - сосновой смолой и т.д. и т.п... Чудеса, да и только! И ведь верит народ! Лежат себе обыватели на диванах у телевизоров, смотрят «Большую стирку», втирают в больные места куриный помет, пьют детскую мочу (там, мол, гормонов много), ждут оздоровления...

В УЛЬЕ ЕСТЬ

Не будет никакого оздоровления, если не станете посильно трудиться! Только труд вылечит от болезни. С применением тех или иных продуктов жизнедеятельности. Потому что все мы состоим из того, что едим. А без движения нет никакой химической реакции внутри нас, происходит полный застой! Отсюда и болезни...

Расскажу, как я лечился от тяжелой язвы желудка.

Было это давно, когда призвали меня на военную службу, на флот. Сначала появился гастрит, а потом язва. Все матросики

ку пенсионер Форис Павел Павлович. Ему было без малого 70, и помощь моя по разгрузке ульев пришлось кстати. Мы подружились.

Потом Павел Павлович дал мне почитать подшивку газеты «Пасека России», о существовании которой я и не подозревал. А про



НАМ
ПИШУТ

моя Отечественной войны литовский врач Иозенас вылечил нас, по этому рецепту Гитлера от язвы желудка. Пришли советские войска, арестовали Иозенаса:

- Ты лечил врага человечества!

И уехали в Сибирь, в Норильск. Мерзлую землю кайлили ученые, художники, поэты. Иозенас выжил, потом работал

ЛЮБЫЕ ЛЕКАРСТВА

на курорте в Литве врачом, где и произошла случайная встреча литовца с сибиряком. Врач продиктовал П.П.Форису тот рецепт, и пчеловод за месяц вылечился от своей язвы желудка, а потом дал рецепт мне, и я с ней вскоре расстался. Теперь кушаю и пью все, что хочется! Благосла

ПОМОГИ СЕБЕ САМ

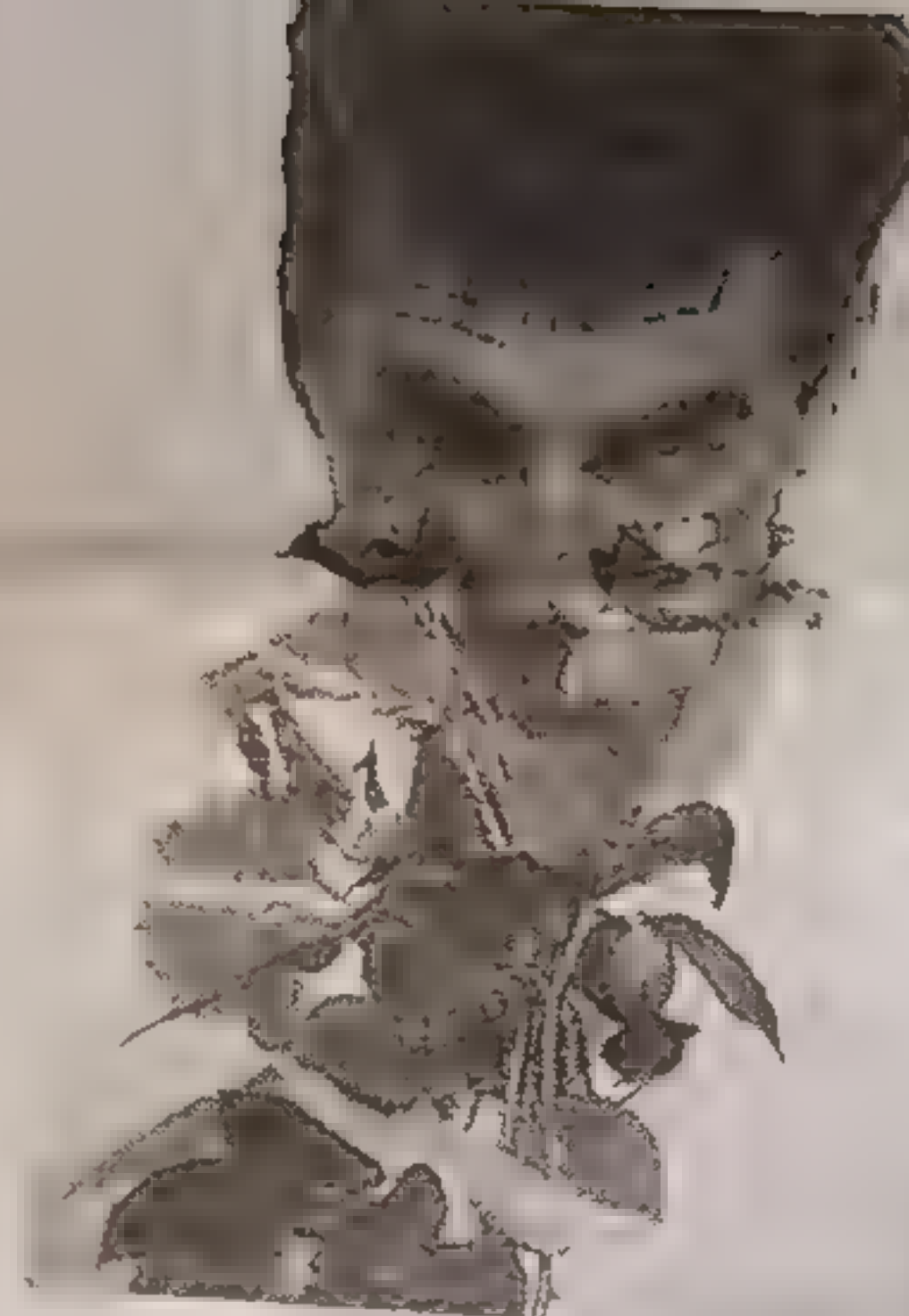
вали ароматические средства для лечения болезней. Лечебный эффект от вдыхания различных ароматов можно получить следующими способами.

Лечение запахом живых цветов. Поставьте в вазу растения, которые вам необходимы для лечения, рядом на таком расстоянии, чтобы запах хорошо ощущался. Вдыхайте аромат в течение 5-7 минут.

Лечение запахом сжигаемых растений. Возьмите пучок высушенных растений, рекомендованных для лечения вашего заболевания, положите его на металлическое блюдо и подожгите. Круговыми движениями полотенца распространите запах по всему помещению. Но не переусердствуйте: дыма не должно быть слишком много, иначе он будет разъедать слизистую оболочку глаз и носа, мешая лечебному процессу. Вдыхайте запах в течение 3-4 минут, затем проветрите помещение.

Лечение запахом эфирных масел. Эфирное масло можно просто вдыхать из флакона, в котором оно находится, можно рассеивать его запах по комнате, можно добавлять в воду для принятия ванны, можно наносить на тело. Эфирные масла продаются в аптеках. Но можно готовить их в домашних условиях из живых растений.

Для этого на гладкую ровную основу (например, стекло) наносят слой пчелиного воска или любого животного жира. Сверху укладывают рядами цветки и лепестки того или иного растения и накрывают их другой стек-



лянной пластиной, также покрытой слоем воска или жира. Таким образом укладывают несколько слоев. Жир впитывает эфирное масло, а давление пластины ускоряет этот процесс.

В зависимости от вида растений цветки и лепестки меняют ежедневно или выдерживают в течение нескольких дней. Процесс повторяют до тех пор, пока жир уже не сможет впитывать в себя эфирное масло из растений. Такой жир, насыщенный целебными растительными элементами, используют для лечения в течение длительного времени, вдыхая его аромат. Хранить его надо в непрозрачном сосуде с хорошо притертой пробкой в прохладном месте. Жир, впитавший в себя эфирные масла, можно добавлять в кремы и мази

© «АиФ-Новости».

Не будет никакого оздоровления, если не станете посильно трудиться! Только труд вылечит от болезни. С применением тех или иных продуктов жизнедеятельности. Потому что все мы состоим из того, что едим. А без движения нет никакой химической реакции внутри нас, происходит полный застой! Отсюда и болезни...

Расскажу, как я лечился от тяжелой язвы желудка.

Было это давно, когда призвали меня на военную службу, на флот. Сначала появился гастрит, а потом язва. Все матросики кашу уплетают, чеснок едят, огурцы соленые хрумкают, а мне нельзя: рвота открывается и нестерпимая боль в левом боку, где желудок лежит. Военврач болезни не признает тебя, говорит, призывали здоровым! Тут грянули реформы, и нас «списали» на берег по сокращению войск. Тысячи таких, как я, оказались не у дел! А тут еще язва донимает...

Все средства, выданные мне по сокращению штатов Военно-Морского флота, я потратил на домик в деревне и купил небольшую пасеку пчел. Да вот беда: прочитать о содержании этих пчел было негде, спросить не у кого. Если кто и держал пчел в окрестных деревнях, секретов не выдавал... И тут мне крупно повезло: однажды ранним утром по улице нашего села автомобиль «УАЗ» провез прицеп с ульями пчел. Я - на мотоцикл и за ним, в поля!

Оказалось, из райцентра Шушенское на главный взток доставил свою любительскую пасе-

ЛЮБЫЕ ЛЕКАРСТВА

ку пенсионер Форис Павел Павлович. Ему было без малого 70, и помощь моя по разгрузке ульев пришла к стати. Мы подружались.

Потом Павел Павлович дал мне почитать подшивку газеты «Пасека России», о существовании которой я и не подозревал. А просмотрев, пришел в восторг: это было то, чего мне так не хватало!

Этим летом я значительно окреп как пчеловод-любитель и о службе на море, о которой первое время в деревне так тосковал, забыл думать! Пчелы увлекли меня настолько, что без них я уже не мог себя представить.

За это - огромная благодарность моему учителю П.П.Форису. Я думаю, тысячи людей повторяют эти мои слова, ведь по сей день Павел Павлович по почте отвечает на вопросы учеников своей «Школы пчеловодства».

Мысль собрать воедино лекции своей «Школы пчеловодства» и издать их самостоятельной книгой у Фориса возникла в голове давно. И вот она издана.

Я полагаю, что это первая книга в России из пчеловодной практики, где проявлена забота не только о содержании пчел, но и о здоровье самих пчеловодов. В разделе «Сам себе целитель» каждый читатель найдет нужный ему рецепт для исцеления продуктами пчеловодства от поразившей его болезни. Например, опубликован «универсальный рецепт» изготовления настоя на основе меда из 9-ти трав от таких тяжелых болезней, как язва желудка и 12-перстной кишки, болезней печени, воспалений поджелудочной железы.

Интересна история приобретения этого рецепта: во вре-

на курорте в Литве врачом, где и произошла случайная встреча литовца с сибиряком. Врач про-диктовал П.П.Форису тот рецепт, и пчеловод за месяц вылечился от своей язвы желудка, а потом дал рецепт мне, и я с ней вскоре расстался. Теперь кушаю и пью все, что хочется! Без ограничений!

Книга «От ремесла к искусству» хорошо проиллюстрирована фотографиями и рисунками.



Выписать ее сможете у автора по адресу: 662710, Красноярский край, село Шушенское, 2-й мкр., дом.26, кв.51. Форис Павел Павлович.

За два года работы с пчелами и бок о бок с моим учителем я узнал, что в улье есть любые лекарства, надо только знать, как их брать и применять.

В.ГАТИН,
Красноярский край,
д.Веселый ключ.
На снимке: пчеловод
П.П.Форис.

МАГНИТ - ЦЕЛИТЕЛЬ

Целебные свойства магнита безграничны. Главное - знать, как его правильно использовать.

Гайморит, фронтит. При остром гайморите завернутые в двойной слой марли небольшие магниты накладывают на область верхнечелюстных пазух, при фронтите - на лобные пазухи. Если поражена одна пазуха, магнит фиксируется только над ней. Длительность процедуры для взрослого - 45-60 минут. Проводят ее ежедневно или через день. Курс лечения - 12-20 процедур.

Сильный кашель. Между лопатками над позвоночным столбом накладывают завернутый в двойной слой марли подковообразный магнит или средней величины апп-

ликатор. Длительность процедуры - 45-60 минут для взрослого, 20-30 минут для ребенка. Процедуру проводят ежедневно до прекращения кашля.

Бронхиальная астма. Магнитный аппликатор накладывают на верхнюю половину грудины больного, который лежит на спине. Длительность процедуры - не менее 30 минут. Проводят ее ежедневно либо через день. Курс лечения - 15-18 процедур.

Повышение артериального давления. При повышении артериального давления на правую и левую руку надевают магнитные браслеты на 45-60 минут. Можно применять и специальные резиновые магнитные аппликаторы, наполненные магнитным порошком.

Хронический гепатит. Лежащему на спине пациенту магнит,

завернутый в двойной слой марли, накладывается справа непосредственно над печенью и крепится лейкопластырем. Длительность процедуры - 30-40 минут. Проводят ее ежедневно или через день в течение 10-12 дней.

Для профилактики заболеваний и укрепления иммунной системы полезно в течение месяца на ночь или по утрам пить стакан магнитной воды. В стакан с водопроводной водой положите на ночь герметично завернутый в полиэтилен маленький магнит, закройте стакан крышкой и поставьте в темное место. К утру целебная вода будет готова.

Борис ШЕВРЫГИН,
доктор медицинских наук,
профессор.

Самый большой набор комплексов современный российский мужчина получает от собственного инфантилизма (незрелости). И именно им наделено абсолютное большинство мужчин. Современный мужчина чаще всего воспринимает женщину не как женщину, а как маму. Из этого вытекает отношение мужчины к собственной сексуальности. К собственному благосостоянию. К успеху.

«Я не Казанова. Я не могу 25 раз за ночь. Я импотент»

Было бы глупо думать, что импотенция - следствие того, что мы плохо кушаем, живем рядом с вредным заводом. Импотенция - это откат в досексуальную фазу развития, когда человек живет с мамой. Плюс огромное число мифов, связанных с мужской сексуальностью: «У меня маленький член», «Я не могу 25 раз за ночь». Такие стереотипы приводят к тому, что те, кто не может 25 раз за ночь, будут считать себя импотентами: «Если я этого не могу, значит, у меня не все в порядке. Значит, я ущербный. Значит, я не как все. Значит, меня не будут любить». К тому же, если мужчина всю жизнь реализовывался сексуально, тщательно поддерживая репутацию плейбоя, рано или поздно он попадает под очередной страх: «Когда я стану старый, я не смогу заниматься сексом, я перестану быть нужным». Это главный кандидат на психологическую импотенцию: первая же неудача в постели делает такого плейбоя настоящим импотентом.

Но я могу утешить мужчин: импотенции не существует. Существуют только незрелость мужчины и масса мифов о мужской сексуальности.

«На работе меня недооценивают.

5 МУЖСКИХ КОМПЛЕКСОВ

сии этот комплекс очень распространен, потому что наш мужчина не привык подчиняться начальнику. У американцев, например, подобное никогда не встречается, им просто в голову не приходит оценивать приказы начальства. Если вас недооценивают на работе, самое простое решение - это поменять место работы и начальника. Но чаще всего мужчина не собирается менять работу: он будет выяснять отношения со своим руководством, считая себя непризнанным гением.

«Я боюсь оказаться под каблуком у собственной жены»

Что значит «под каблуком»? Если муж делится с женой своими проблемами - это, по-моему, нормальные отношения. Ну кто еще поможет, как не близкий и любящий человек? Женщина, у которой от природы сильнее развит интуиция, реально может помочь советом, выслушать, подсказать, поддержать. Но у нас сильны такие стереотипы: «Мужчина не плачет, он огорчается», «Мужчине нельзя плакать», «Мужчина не должен выражать свои чувства». Нельзя то, нельзя это - и в результате у мужчины появляется очередной комплекс.

Самый лучший способ решения «подкаблучной проблемы» - не обращать внимания на общественное мнение.

Конечно, нам трудно не реагировать на чужие оценки и мнение, но задача в данном случае - не «умирать» от общественного мнения и не подчинять ему свою жизнь, а думать и оценивать: «Почему и для чего та или иная точка зрения была предъявлена?». Человек все-таки должен самостоятельно думать о себе.

«У меня маленький

гие благодаря им становятся легендарными личностями (достаточно вспомнить Наполеона).

Вообще это такой непреложный закон: мы и растем благодаря тому, что у нас есть внутренние конфликты. И абсолютно у всех известных людей когда-то были мощные внутренние конфликты, которые помогли им стать личностями. У человека всегда есть выбор: созидать или разрушать. Одни строят на своих физических недостатках карьеру, другие начинают пить, самоутверждаться за счет других и так далее. Станет человек разрушать или созидать - зависит от того, ориентируется он на мнения других людей или занимается собой.

«У меня мало денег»

К сожалению, сегодня мужская состоятельность меряется наличием денег. То есть возможностью владеть дорогой машиной или любовью женщины, или несколькими кредитными карточками, или недвижимостью в Европе и так далее.

Эта проблема, проблема состоятельности, возникла недавно - как только у мужчин появилась возможность зарабатывать деньги. Что делать человеку, который считает, что у него нет денег? Пойти и заработать. Если есть желание заработать и ты знаешь на что, всегда сможешь заработать. Главное, иметь не абстрактное

ЕСЛИ ВЫ СИЛЬНЫЙ, УСТУПИТЕ

В споре с женщиной всегда ставьте за ней последнее слово, советует представителям сильного пола немецкий психолог Удо Кроликовски. Мужчины, успокойтесь и помните: каждое ваше лишнее слово может означать новый виток спора (или ссоры?).

ЭКСТРА-ПРЕСС.

ЧТОБЫ СТАТЬ АКТИВНЕЕ...

Для повышения половой активности рекомендуются следующие средства:

Настой плодов лимонника китайского. 1 ст. ложку сухих плодов залить стаканом кипятка. Принимать по 1 ст. ложке 2 раза в день как общеукрепляющее и тонизирующее.

Настой корня аира и клубней любки двулистной. Взять 2 чайн. ложки аира, настоять в стакане кипятка, залить этим настоем 2 чайн. ложки измельченных клубней любки двулистной. Принимать по 1 ст. ложке 4 раза в день.

ЗАМЕНИТЕ БРИТЬЕ СЕКСОМ!

67 процентов замужних женщин при анонимных опросах признают свою интимную жизнь «неудовлетворительной», 90 процентов женатых мужчин ею вполне довольны. Средняя российская семья с десятилетним стажем уделяет интимной жизни 2-4 минуты в неделю, такая же американская

зиция), а реальный ответ: «Зачем, на что конкретно мне нужны деньги?». Человек всегда может зарабатывать на необходимое, даже если будет очень тяжело. Как только человек сформулирует и поставит для себя какую-то задачу, он сразу же начнет думать над тем, что необходимо для ее решения.

перестану быть нужным. Это главный кандидат на психологическую импотенцию: первая же неудача в постели делает такого плейбоя настоящим импотентом. Но я могу утешить мужчин: импотенции не существует. Существуют только незрелость мужчины и масса мифов о мужской сексуальности.

«На работе меня недооценивают. Я гений, но никто этого не замечает»

В основе этого комплекса - синдрома неудачника - тоже лежит незрелость, инфантилизм. В Рос-

се не обращать внимания на общественное мнение.

Конечно, нам трудно не реагировать на чужие оценки и мнения, но задача в данном случае - не «умирать» от общественного мнения и не подчинять ему свою жизнь, а думать и оценивать: «Почему и для чего та или иная точка зрения была предъявлена?». Человек все-таки должен самостоятельно думать о себе.

«У меня маленький рост»

Мужчина очень часто комплексует по поводу физических недостатков. Но одним эти комплексы отравляют жизнь, а дру-

гой возможностью владеть дорогой машиной или любовью женщины, или несколькими кредитными карточками, или недвижимостью в Европе и так далее.

Эта проблема, проблема самостоятельности, возникла недавно - как только у мужчин появилась возможность зарабатывать деньги. Что делать человеку, который считает, что у него нет денег? Пойти и заработать. Если есть желание заработать и ты знаешь на что, всегда сможешь заработать. Главное, иметь не абстрактное желание купить Луну или: «Вот, хочу, чтобы вообще денег было много» (это позиция все той же инфантильности, незрелая по-



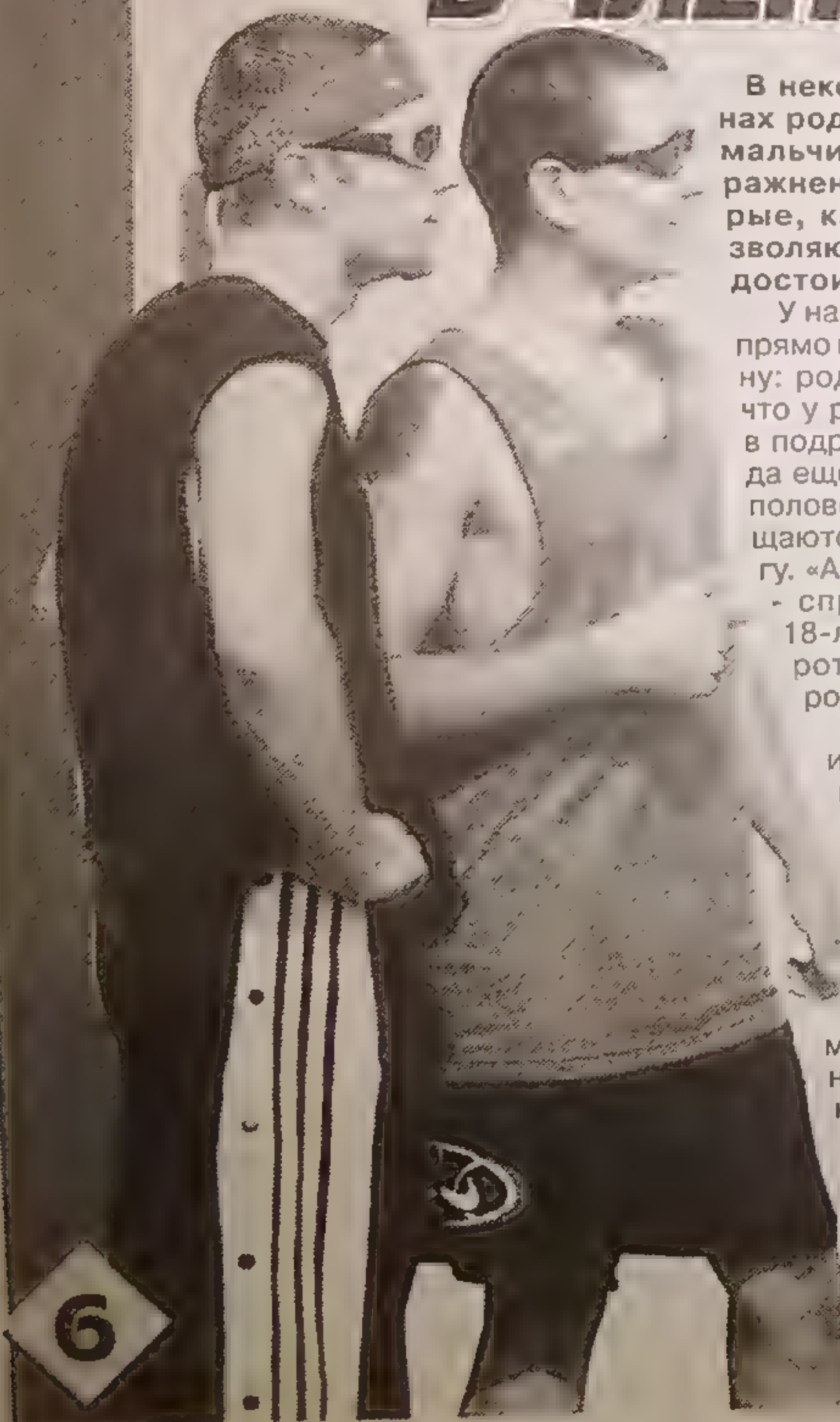
зиция), а реальный ответ: «Зачем, на что конкретно мне нужны деньги?». Человек всегда может заработать на необходимое, даже если будет очень тяжело. Как только человек сформулирует и поставит для себя какую-то задачу, он сразу же начнет думать над тем, что необходимо для ее решения. И уже не возникает мыслей: «просто хочу много денег» или «хочу Луну с неба». Этим мыслям просто уже не будет места в голове.

© «Яблоко».

БРИТЬЕ СЕКСОМ!

67 процентов замужних женщин при анонимных опросах признают свою интимную жизнь «неудовлетворительной», 90 процентов женатых мужчин ею вполне довольны. Средняя российская семья с десятилетним стажем уделяет интимной жизни 2-4 минуты в неделю, такая же американская семья - 9 минут. Для сравнения: мужчины на бритье тратят 24 минуты в неделю...

О КАНДИДАТАХ В ЧЛЕНЫ



В некоторых арабских странах родители учат маленьких мальчиков специальным упражнениям («джельк»), которые, как утверждается, позволяют увеличить «мужское достоинство».

У нас же часто можно видеть прямо противоположную картину: родители редко замечают, что у ребенка микрофаллос. И в подростковом возрасте, когда еще не закончился процесс полового созревания, не обращаются к специалисту-урологу. «А где же ты раньше был?» - спрашивает последний у 18-летнего обладателя «коротышки». А он не знал, и родители тоже не знали.

Если у вашего ребенка исходно маленький половой член - видна одна головка, не просматривается тело, - это сигнал опасности. К 11-12 годам он не стал длиннее 3 см? Идите на прием к врачу! Помните, что мужчина с микрофаллосом необыкновенно ранним психически, не говоря уже о семейных трагедиях.

Для справки: средняя длина полового члена мальчиков 10 лет - 3,5 см, 13 лет - больше 6 см, 16 лет - 7,5 см (разумеется, речь идет о спокойном состоянии).

Прошли те времена, когда в отсутствии детей в семье обвиняли исключительно женщину. Современной медицине известно достаточно примеров, когда причиной бездетного брака является мужчина. Одно из наиболее распространенных заболеваний, ведущих к мужскому бесплодию, - варикоцеле, или расширение вен семенного канатика. При этом у 30-50% пациентов определяются различные нарушения сперматогенеза (процесса созревания сперматозоидов).

В чем же основные причины возникновения недуга?

- Главными из них являются венозный застой крови, уменьшающий доставку с кровью кислорода и питательных веществ, и нарушение температурного режима сперматогенеза. В норме температурный режим яичек, находящихся в мошонке, соответствует 33°C, у пациентов с варикоцеле температура на 1-3°C выше.

Почему недуг столь тяжело отражается на сперматогенезе?

- В норме размеры яичек составляют около 15 мл и более (в объемных единицах). Естественно, чем больше размер яичек, тем защищеннее сперматогенез от влияния повреждающих факторов. Кстати, следует заметить, что одним из факторов, отрицательно влияющих на сперматогенез, может быть джинсовая одежда. Дело в том, что узкие обтягивающие брюки, сшитые из плотной ткани, оказывают не-

ВАРИКОЦЕЛЕ: ЧЕМ ОНО ГРОЗИТ?

только механическое давление на репродуктивные органы, но и резко изменяют их температуру.

Это может стать причиной как снижения качества продукции половых клеток, так и бесплодия. Поэтому молодым людям не рекомендуется увлекаться подобными туалетами.

В каком же возрасте может заявить о себе варикоцеле?

- В любом. Как правило, впервые его обнаруживает врач-хирург при осмотре допризывников на медкомиссии.

Кроме того, варикоцеле выявляется при обращении мужчин, состоящих в «бесплодном» браке, к врачу-androлогу. Кстати, существуют точные данные о зависимости варикоцеле от роста. Высокорослые мужчины в силу анатомо-физиологических особенностей сосудистой системы страдают этим заболеванием чаще.

Каковы наиболее характерные симптомы болезни?

- На ранних стадиях субъективных ощущений, как правило, не бывает, поскольку расширенные вены находятся в пределах семенного канатика. Но постепенно они могут расширяться до нижнего полюса яичка, и тогда человек начинает жаловаться на чувство тяжести, боли в левой половине мошонки, по ходу семенного канатика, которые усиливаются при физической нагрузке и длительном хождении.

Как лечится заболевание?

Единственным методом лечения варикоцеле сегодня признан оперативный, основанный на устранении гемодинамических нарушений в яичке. Медицинскими показаниями для операции являются: болевой синдром, снижение фертильности (способность к оплодотворению) спермы или уменьшение размеров яичка на стороне поражения за счет его атрофии.

Однако, несмотря на достаточно большое количество экспериментальных и клинических исследований, у специалистов нет единого мнения о целесообразности оперативного лечения варикоцеле при мужском бесплодии. Ряд авторов считают хирургическое лечение варикоцеле эффективным, поскольку улучшение показателей эякулята (спермы) позволяет восстановить репродуктивную функцию. Другие же ученые ставят под сомнение эффективность проведения хирургического лечения варикоцеле, так как проблема бесплодия не решается.

Эффективность хирургических методов во многом зависит от техники хирурга.

Анализ результатов оперативного лечения варикоцеле у мужчин с нарушением фертильности свидетельствует о восстановлении репродуктивной функции и возможности иметь детей в 50% случаев.



Врач-рефлексотерапевт Татьяна Евгеньевна СОКОЛОВА.



ЛУННЫЙ
ЗОДИАК

ЛЮБОВЬ ЗЕМНАЯ И КОСМИЧЕСКАЯ

(Продолжение. Начало в №№ 15-19)

16-й ЛУННЫЙ ДЕНЬ. СИМВОЛ «БАБОЧКА» ИЛИ «ГОЛУБЬ».

Это чистый, светлый, спокойный день. Ведите себя мирно и ни с кем не выясняйте отношений.

В этот день полезно выполнить физические упражнения, которые способствуют гармонии. Самое простое: на полусогнутых ногах, расставленных шире плеч, раскачиваться справа налево.

В 16-й лунный день надо заниматься миротворчеством, проводить ритуальные омовения. Ритуальное омовение проводится освященной водой, т.е. вы должны мыться не под душем, а из таза. Нужно налить воду в таз и освятить ее крестом, либо кругами по часовой стрелке (раскрытой правой ладонью проводите круги над водой 3-10 раз, можно и больше). Температура воды - комнатная. Затем начинаете ритуальное омовение. Обычно моются сверху вниз. Ритуальное омовение - наоборот. Моемся с ног и проводим мочалкой снизу вверх, начиная с ноги (женщина - с левой, мужчина - с правой). Движение всегда снизу вверх. Затем моете вторую ногу, затем спереди и сзади. Таким же

образом моете руки, начиная от кончиков пальцев.

После этого можно помыться чисто, обычно. Затем моете голову в другой воде и в другом тазике, поскольку тело у нас относится к земному, а голова - к божественному миру. Затем надо сделать ритуальное споласкивание. Вы опять наливаете в тазик воды, освящаете ее и выливаете на голову. Можно после этого вылить на голову святую воду, которую вы взяли в храме.

Это изумительное средство, почувствуете сразу результат. Вы смываете свои проблемы.

В этот день нельзя кричать, вести себя бесцеремонно. Секс в этот день противопоказан. Нельзя есть грибы и животную пищу. Не следует ни о чем договариваться в этот день, есть продукты, которые несут фаллические символы, например, морковь. Неблагоприятно в этот день кормить птиц, хотя это и день голубя. Хорошо в этот день смотреть на бабочку, почитать о бабочках, о голубях.

С 16-м лунным днем связана селезенка.

Неправильное использование энергетики этого дня, крик, злоба приведут к заболеванию крови. Если в этот день выпачкали одежду - это знак духовной нечистоты.

Ночью может присниться целительный сон, помогающий избавиться от недуга, либо преодолеть какое-либо недомогание, снять стресс, внутреннее напряжение.

17-й ЛУННЫЙ ДЕНЬ. СИМВОЛЫ «ВИНОГРАДНАЯ ГРОЗДЬ», «НАБАТ», «КОЛОКОЛ».

Это день женских энергий.

Эмоции нужно выплескивать, можно веселиться, доставлять себе радость. Рекомендуется делать все, что получается. Хорошо устраивать праздники, пить подогретое вино, благоприятно устраивать свадьбу. Брак, заключенный в 17-й лунный день, будет основан на сексуальной гармонии между супругами. Браки хорошо также регистрировать в 16-й и 12-й лунные дни. В 12-й лунный день брак будет

основан на высшей космической любви, а в 16-й лунный день брак - на гармонии.

В 17-й лунный день нельзя комплексовать, ругаться. Надо стараться в этот день избегать трудностей и не создавать их искусственно. Это день парных контактов.

Заряжаются энергией и мужчины, и женщины, поэтому очень благоприятны сексуальные контакты. Полезно принимать мочегонное.

Сны этих суток значимые: они указывают нам, все ли в порядке в нашей жизни. Если сны приятные - следовательно, все нормально. Неприятный сон указывает на неудовлетворенность в творческом самовыражении, на недостаток внутренней свободы. Пора раскрепощаться.



“ТВОЕ ЗДОРОВЬЕ”

№20, май 2002 года

БЕЗМОЗГЛЫЙ ЭКСТАЗИ

Синтетический наркотик экстази может вызвать серьезные повреждения головного мозга

Специалисты давали экстази подопытным обезьянам дважды в день в течение четырех дней. Через две недели они умертвили половину обезьянок и вскрыли у них мозг. При этом исследователи обнаружили повреждение нейронов, связанных с выработкой серотонина - вещества мозга, влияющего, в частности, на настроение и на восприятие информации. Особенно пострадали такие области, как кора головного мозга и гиппокамп - извилина полушария головного мозга в основании височной доли, которая участвует в эмоциональных реакциях и механизмах памяти. Через 6-7 лет ученые умертвили остальных обезьян и исследовали их мозг. Мозг так и не смог избавиться от последствий ущерба, нанесенного в свое время экстази. У людей, принимавших этот синтетический наркотик всего несколько раз, могут возникнуть проблемы с памятью, причем длительного характера.

ПОДРОБНОСТИ

Поздравляем победителей!

Состоялся очередной розыгрыш призов среди наших подписчиков.

Набор элитной косметики получают: Самойлова Е.Ф., Н.Новгород; Ширшова З.В., п.Васильсурск, Нижегородская обл.

Соленьюшка - 8

В очередном номере газеты:

Суп панадель, капуста по-болонски, салатик и др.

15 мая выходит
второй номер газеты



На ее страницах читайте:

ДЕТИ ПОНЕДЕЛЬНИКА

Народ исключительно прав насчет понедельника. Во всяком случае, с ним полностью согласились психологи, проводящие исследования в области управленческой деятельности. Вот к каким выводам они пришли, изучив способности

Поздравляем победителей!

Состоялся очередной розыгрыш призов среди наших подписчиков.

Набор элитной косметики получают:

Самойлова Е.Ф., Н.Новгород;

Ширшова З.В., п.Васильсурск, Нижегородская обл.;

Соколов Л.Б., г.Ветлуга, Нижегородская обл.;

Соловьев М.И., г.Чкаловск, Нижегородская обл.;

Барина А.К., г.Городец, Нижегородская обл.

Для получения призов позвоните в редакцию по телефонам: **34-91-15, 34-91-16, 34-82-57**. Призы выдаются по предъявлении паспорта и подписной квитанции на второе полугодие 2002 года.

Розыгрыш призов продолжается! Результаты следующего розыгрыша - через 2 недели в наших газетах.

Соляночка - 8

В очередном номере газеты:

Суп панадель, капуста по-богемски, кнедлики в салфетке и не только... - чешские блюда у вас дома.

Деликатес «Пальчики оближешь» - малосольная рыба за 2 часа.

Весенние помощники в борьбе с авитаминозом - заготовка витаминов впрок.

Что едят высокопоставленные дипломаты - шеф-повар Дома приемов МИДа России о дипломатическом меню.

А также: как правильно готовить мясо, все о загадочных тайских таблетках и многое другое.

15 мая выходит второй номер газеты



На ее страницах читайте:

- ♦ Интерьер детской глазами детей
- ♦ Как выбрать хороший кухонный нож
- ♦ Почему мы такие разные хозяйки
- ♦ Об искусстве вешать занавески
- ♦ Как старые вещи влияют на новых хозяев
- ♦ Почему собаки подбирают окурки
- ♦ О секретах чистюли

15 мая выходит в свет очередной номер газеты

«Женские судьбы»

Из него вы узнаете:

- Правда ли, что любовь зла
- Что приводит нас к гадалкам
- Как снимаются бразильские сериалы
- Рецепт семейного счастья от актрисы Натальи Селезневой и многое, многое другое.

ПРИРОДНЫЙ ПЫЛЕСОС

Тополиный пух совершенно несправедливо подвергается обструкции со стороны аллергиков и медиков. Его почему-то принято считать виновником мучающей многих людей весной аллергии.

Однако, как показывают многочисленные исследования, которые приводит журнал Health, в действительности тополиный пух в весенних и раннелетних вспышках аллергии не виноват. Это давно уже известно естествоиспытателям, да и медикам, но не доведено до сведения масс аллергиков.

Почему же тогда во время цветения тополя у многих проявляется аллергия? Да, как утверждают специалисты, по той простой причине, что в это же время в воздухе появляется пыльца других, гораздо более неприятных для аллергиков растений. В средней полосе это пыльца злаковых и луговых трав, а на юге - амброзии и многих других цветущих растений.

Кстати, тополиный пух - благодатное средство, осаждающее из воздуха на землю тысячи тонн пыли и копоти.

(ЭКСТРА-ПРЕСС).

Подписался?

Разыгрываются пылесос и магнитола!

Суперприз - новинка от «Бытовой автоматике» - телевизор POLAR! Телевизоры POLAR - сочетание надежных элементов: современные микросхемы Philips, кинескопы Samsung, отличное изображение и звук и много полезных функций.

Каждые 2 недели разыгрываются призы от сети магазинов «Бытовая автоматика»



Выигрывай!

1 Для жителей Н.Новгорода и Нижегородской области. Подпишитесь на любую из следующих газет: «Понедельник с телепрограммой», «Нижегородская газета», «Криминал в Нижнем Новгороде», «Формула счастья: Он и Она», «Приключения. Тайны. Чудеса», «Твое здоровье. Нижегородский выпуск», «Сам себе лекарь», «Твое здоровье в вопросах и ответах», «Ваша Диван-газета», «Огород», «Морфей», «Хозяйка в доме», «Уютная газета», «Соляночка».

Разборчиво заполните и вырежьте по линии отреза купоны и вышлите их в редакцию по адресу:

2 Жители других регионов России могут подписаться на газеты: «Формула счастья: Он и Она», «Приключения, тайны, чудеса», «Сам себе лекарь», «Твое здоровье в вопросах и ответах», «Морфей», «Хозяйка в доме», «Твое здоровье», «Уютная газета», «Соляночка».

3 Количество купонов от одного участника НЕ ОГРАНИЧЕНО. Если ваш купон не выиграл, то он будет участвовать в следующих розыгрышах. Информация о победителях печатается во всех газетах, публикующих купон. Призы будут вручаться только тем, кто подписался на одну или несколько наших газет на 6 месяцев второго полугодия 2002 года.

Посмотрите на телевизор POLAR в «Бытовой автоматике» - и вы сразу захотите подписаться на наши газеты.

Заполните купон и пришлите его по адресу:
603126, Нижний Новгород, а/я 16,
с пометкой «Розыгрыш - подписка»

Ф.И.О. _____
адрес, телефон _____
для связи _____

на какую газету подписались _____

номер почтового отделения, _____
где была оформлена подписка _____

ЗВЕЗДЫ СОВЕТУЮТ...

ГОРОСКОП ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

20 МАЯ, ПОНЕДЕЛЬНИК

Первая половина этого дня будет более благоприятной, чем вторая, поэтому проводить сложные операции и принимать сильнодействующие лекарства, способные вызывать побочные эффекты, лучше до 12 часов. Вечером можно поголодать, заняться очищением кишечника тракт. Сны не сбываются.

21 МАЯ, ВТОРНИК

Солнце переходит в созвездие Близнецов. Большая часть дня неблагоприятна для серьезных хирургических операций, затрагивающих полость тела. В «плюсе» - облегчается получение новой информации, диагностика болезней с неясными симптомами. Можно лечить заболевания легких, проводить медосмотры, консультироваться у специалистов.

22 МАЯ, СРЕДА

Хороший день для начала новых важных дел. Можно собирать лекарственные травы, готовить отвары и настои. Нежелательно сегодня применять антибиотики и средства, воздействующие на гормональную систему. Берегите щитовидную железу. Сны могут сбываться.

23 МАЯ, ЧЕТВЕРГ

День повышенной травмоопасности. Соблюдайте осторожность при обращении с острыми предметами, берегитесь вывихов и растяжений. Не следует перегружать почки. Благоприятны омолаживающие косметические процедуры, можно посетить зубного врача или окулиста.

24 МАЯ, ПЯТНИЦА

Будьте осторожны с чувствительностью



ВОТ ТАК
НОВОСТЬ!

ЛЮБОВЬ С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

Ученые заявляют: именно случайный взгляд глаза в глаза может послужить началом любовных отношений между двумя людьми. Проведен эксперимент с участием восьми мужчин и восьми женщин, которым показывали цветные изображения сорока различных лиц. Результаты сканирования мозга показали: если глаза с картинки смотрели прямо на испытуемого и при этом лицо было привлекательным, активизировался опреде-

ленный участок мозга. А если тот же человек на снимке смотрел в сторону, в мозгу фиксировались признаки разочарования.

Таким образом, случайно встретившись взглядом на улице с симпатичной женщиной или мужчиной, вы можете запросто влюбиться - это вам скамандует мозг. Следовательно, высказывание «любовь с первого взгляда» имеет буквальное значение.

Likar-info.



СЛОВАРЬ МЕДИЦИНСКИХ ТЕРМИНОВ

ИНДУРАЦИЯ - уплотнение (разрастание соединительной ткани).

ИНКРЕТ - продукт желез внутренней секреции, то же, что гормон.

ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД - промежуток времени от момента заражения до появления первых симптомов болезни.

ИННЕРВАЦИЯ - снабжение органов и тканей нервами.

ИНСОЛЯЦИЯ - освещение солнечными лучами.

ИНСУЛИН - продукт внутренней секреции «островков» поджелудочной железы; участвует в регуляции углеводного обмена в организме, улучшая усвоение углеводов тканями и уменьшая количество сахара в крови.

ИНСУЛЬТ - внезапно наступающее нарушение мозговой деятельности («удар»).

ИНТЕРСЕКСУАЛЬНОСТЬ - наличие у человека признаков обоих полов, носящих промежуточный характер; одна из форм гермафродитизма.

ИНФАНТИЛИЗМ - отсталость физического и умственного развития, сохранение во взрослом состоянии некоторых детских черт характера.

ИНФАРКТ - очаг омертвения в органе (миокарде, легком, почке) вследствие стойкого прекращения притока крови (тромбоз, эмболия).

ИНФИЛЬТРАТ - скопление в ткани клеточных элементов, крови, лимфы и пр., сопровождающееся уплотнением и увеличением объема ткани.

ИОНОФОРЕЗ - введение лекарства через кожу и слизистые оболочки с помощью постоянного гальванического тока, вызывающего перемещение

ионов (лечебное действие оказывают одновременно ток и лекарство).

ИПОХОНДРИЯ - угнетенное состояние, болезненная мнительность; психическое заболевание, выражающееся в навязчивой идее болезни.

ИРИТ - воспаление радужной оболочки глаза.

ИРРАДИАЦИЯ - распространение болевого ощущения за пределы непосредственно пораженного участка или органа, напр., боли в левой руке при стенокардии.

ИХТИОЗ - ненормальное ороговение кожи (кожа получает вид рыбьей чешуи).

ИШЕМИЯ - местное малокровие, вызываемое закупоркой или сужением питающей орган артерии.

ИШИАС - невралгия седалищного нерва.



ГОРОСКОП НАШАШЕН

Капусту, свеклу и лук шинковать, положить в кастрюлю. Добавить немного сливочного масла и воды, прогреть под крышкой до мягкости. Залить горячей водой до нормы. Чернослив предварительно замочить в холодной воде или запарить. Настой (или отвар) слить в борщ, чернослив распределить по тарелкам, борщ заправить сметаной.

Макароны,

заправленные с грибами

250 г вареных макарон, 500 г свежих грибов, 50 г

ПОЧИТАЛКИ

ХОТИТЕ -



23 МАЯ, ЧЕТВЕРГ

День повышенной травмоопасности. Соблюдайте осторожность при обращении с острыми предметами, берегитесь вывихов и растяжений. Не следует перегружать почки. Благоприятны омолаживающие косметические процедуры, можно посетить зубного врача или окулиста.

24 МАЯ, ПЯТНИЦА

Повышается чувствительность позвоночника, поэтому следует ограничить нагрузки на спину. Рекомендуется употреблять поменьше тяжелой пищи, полностью отказаться от спиртного. Благоприятно лечение заболеваний легких и щитовидной железы.

25 МАЯ, СУББОТА

Малоудачный день для начала новых дел, дальних поездок и медицинских консультаций. Питание сегодня должно быть разнообразным, можно нагружать желудок. Прекрасно усваиваются все лекарства. Показаны интенсивные физические нагрузки.

26 МАЯ, ВОСКРЕСЕНЬЕ

Полнолуние. Лунное затмение. Дни затмений традиционно считаются неблагоприятными для здоровья, поэтому сегодня повышается риск «заработать» инфекционное заболевание или нервную перегрузку. В трудную минуту доверьтесь подсказкам интуиции, обращайтесь внимание на приметы. Ночью можно увидеть вещий сон.

В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

- ◆ Глухой ребенок
- ◆ Еще раз о морознике
- ◆ Идеальный вес
- ◆ Хронический тонзиллит и беременность
- ◆ Как выбрать презерватив

Добавить немного сливочного масла и воды, прогреть под крышкой до мягкости. Залить горячей водой до нормы. Чернослив предварительно замочить в холодной воде или запарить. Настой (или отвар) слить в борщ, чернослив распределить по тарелкам, борщ заправить сметаной.

Макароны с грибами

250 г вареных макарон, 500 г свежих грибов, 50 г жира, 1 небольшая головка репчатого лука, 3 сырых яйца, 1 стакан молока, соль.

Грибы перебрать, очистить, промыть, отварить, нарезать и обжарить в разогретом жире вместе с луком, нарезанным кубиками, затем добавить соль и тушить до готовности. В глубокую сковороду с разогретым жиром положить половину макарон, разровнять. На макароны положить грибы, сверху - оставшиеся макароны, все залить молоком, смешанным со взбитыми яйцами и солью. Макароны с грибами запечь в духовом шкафу.

Инсулин - продукт внутренней секреции «островков» поджелудочной железы: участвует в регуляции углеводного обмена в организме, улучшая усвоение углеводов тканями и уменьшая количество сахара в крови.

Инсульт - внезапно наступающее нарушение мозговой деятельности («удар»).

Инфильтрат - скопление в ткани клеточных элементов, крови, лимфы и пр., сопровождающееся уплотнением и увеличением объема ткани.

Ионофорез - введение лекарства через кожу и слизистые оболочки с помощью постоянного гальванического тока, вызывающего перемещение.

напр., боли в левой руке при стенокардии.
Ихтиоз - ненормальное ороговение кожи (кожа получает вид рыбьей чешуи).
Ишемия - местное малокровие, вызываемое закупоркой или сужением питающей орган артерии.
Ишиас - невралгия седалищного нерва.

КРУГОМ ОДНИ БЛИЗНЕЦЫ



ПОЧИТАЛКИ

Это показали по американскому телевидению в новостях. В роддоме лежит и орет, по понятным причинам, женщина. Перед ней два акушера в голубых халатах, чепчиках и масках. Ждут доктора. Врывается доктор, извиняется за опоздание, мол, меня вообще чуть ли не по пейджеру вызвали, не моя смена и т. д. Быстро знакомится с акушерами в масках и пациенткой и на-

чинает принимать роды. Роды прошли успешно. На свет появились два близнеца. Врач и акушеры утирают пот, снимают маски, и доктор, глядя на акушеров, начинает смеяться. Акушеры тоже оказались близнецами. Бывает же...

ДУМАЛ-ВСЕ...

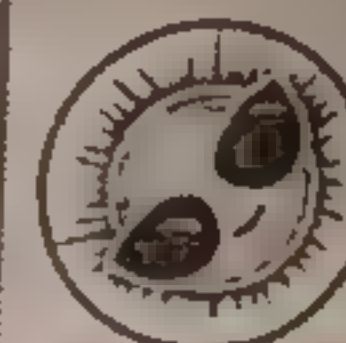
В круглосуточную аптеку заходит среди ночи молодой человек, явно с тяжелым гриппом. Глаза слезятся, из носа течет, губы потрескались... Об общем самочувствии можно догадаться. С трудом фокусируя взгляд, он берет себе полный комплект жаропонижающих и болеутоляющих средств, капли, пшикалку для горла... Расплачивается и идет к двери (автоматической, на фотоэлементах). Подходит - дверь не открывается. Он отступает на несколько шагов и снова подходит. Дверь не реагирует. Парень повторяет маневр. Никакого эффекта.

Тут к нему подходит охранник и, дергая дверь, говорит:

- Извините, заело, сейчас починим!

Парень (сипло):

- А я думал все... помер...



ХОТИТЕ - ПРОВЕРЬТЕ...

ГОТОВЬТЕСЬ К ВОЙНЕ... СЛИШКИМ ВЕСОМ

Секретное письмо-циркуляр, выпущенное командованием армии ФРГ, определило нового врага и наметило меры по борьбе с ним на два ближайших года. На этот раз перед высшими офицерами поставлена задача победить ожирение, которым страдают слишком многие немецкие солдаты. К письму прилагается программа, которая должна помочь «слишком толстым» немецким военнослужащим похудеть.

В документе констатируется, что почти десять процентов военнослужащих имеют «избыточный собственный вес в пределах, требующих уже медицинского вмешательства». От этого страдает не только «боеготовность и реноме» бундсвера. «Физическое состояние солдат не позволяет им выполнять даже простые боевые задачи» - так формулируется проблема в секретном документе. К нему прилагается составленная Генеральным инспектором программа, которая должна помочь «слишком толстым» немецким военнослужащим похудеть в течение двух лет.

Екатерина СЕСТРИНСКАЯ.

© «Глобус».

Учредитель: ЗАО «Издательство «Газетный мир»

Генеральный директор А. А. ЗАБОТИН
Телефон 32-78-14.

Адрес: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, д. 192, корп. 1

Рекламное агентство

Директор, зам. директора:
телефон 34-88-20

Менеджеры, тел.: 34-88-22, 34-82-54

Региональная группа, тел./факс 34-88-22

E-mail: reklama@idnp.ru

Материалы, помеченные знаком *, размещены на правах рекламы.

«Твое здоровье»
№20 (233), май 2002 г.
Адрес редакции: 603126,
Нижний Новгород,
ул. Родионова, дом 192, корп. 1
Телефон 32-78-16
Главный редактор
В.В. ШАБАНОВА

E-mail: zdorovye@idnp.ru
Адрес в Интернете: www.idnp.ru

Служба распространения и доставки
Телефоны: 34-82-57, 34-91-15, 34-91-16
E-mail: dostavka@idnp.nnov.ru

Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 10.10.2000.
Регистрационное свидетельство ПИ № 77-4535
Подписано к печати 13 мая 2002 года
в 16 часов (по графику - в 16 часов)
Отпечатано в ФГУП «Нижполиграф»
Н. Новгород, ул. Варварская, 32.
Тираж 22573. Заказ № 1078020.
Цена в розницу договорная
Подписной индекс
51309

Это 1000 советов

№ 1, январь 2000 г.

В НОМЕРЕ:

- Прогноз на урожай
- Астрокалендарь — по знакам Зодиака
- Молодильный плод — чернослив
- Арахис прихотлив
- Хурма от болезней
- Несоленая... соль
- Тыква и зубы
- Шведская салфетка
- Свекла от недугов
- Сорта роз
- Когда абрикос бесплоден
- Салатная горчица
- Кенарь в доме
- Характер и... часы
- Рецепты врача от импотенции
- Гороскоп, кроссворд и многое другое

● Посевной календарь на весь год



Дорогие наши читатели!

Спасибо за теплые хорошие письма, спасибо за то, что вы подписались на нашу газету. Теперь у нас более 80 тысяч подписчиков. А значит, добавилось столько же хороших друзей и советчиков. Готовится и новая рубрика «Совет из конверта» по вашим письмам и бесценным житейским наблюдениям. Как всегда с нетерпением ждем ваших писем.

Наш индекс 51177.

Православный календарь

Январь

- 12 — Святителя Макария, митрополита Московского (1563).
 13 — Отдание праздника Рождества Христова.
 14 — Обрезание Господне.
 Святителя Василия Великого, архиепископа Кесарии Каппадокийской (379).
 15 — Преставление (1833), второе обретение мощей (1991) преподобного Серафима, Саровского чудотворца.
 17 — Собор 70 апостолов.
 18 — Навечерие Богоявления (Крещенский сочельник).
 19 — СВЯТОЕ БОГОЯВЛЕНИЕ. КРЕЩЕНИЕ ГОСПОДА БОГА И СПАСА НАШЕГО ИИСУСА ХРИСТА.
 20 — Собор Предтечи и Крестителя Господня Иоанна.
 22 — Святителя Филиппа, митрополита Московского и всея России, чудотворца (1569).
 23 — Святителя Феофана, Затворника Вышенского (1894).
 24 — Преподобного Феодосия Великого, общих житий начальника (529).
 25 — Святителя Саввы, архиепископа Сербского (1237).
 27 — Отдание праздника Богоявления.
 30 — Преподобного Антония Великого (356).
 Равноапостольной Нины, просветительницы Грузии (335).
 31 — Святителей Афанасия (373) и Кирилла (444), архиепископов Александрийских. Преподобных схимонаха Кирилла и схимонахини Марии (ок. 1337), родителей преподобного Сергия Радонежского.

Февраль

- 1 — Преподобного Макария Великого, Египетского (390-391).
 2 — Преподобного Евфимия Великого (473).
 3 — Преподобного Максима Грека (1556).
 5 — Собор Костромских святых.
 6 — Блаженной Ксении Петербургской (XIX).
 7 — Святителя Григория Богослова, архиепископа Константинопольского (389). Священномученика Владимира, митрополита Киевского и Галицкого (1918).
 9 — Перенесение мощей святителя Иоанна Златоуста (438).
 11 — Перенесение мощей священномученика Игнатия Богоносца (107).

20 января — Собор Святого Иоанна Предтечи и Крестителя Господня



Иоанн, сын праведных Захария и Елисаветы, с юных лет жил в пустыне и там проводил время в посте и молитве. Когда Иоанну исполнилось тридцать лет, Господь повелел ему идти в долину реки Иордан и возвестить всем людям о скором явлении в мир Спасителя и о том, чтобы все приготовились к Его встрече через покаяние и крещение.

Иоанн пришел в страну иорданскую и стал проповедовать: «Покайтесь, потому что приблизилось Царство Небесное», то есть приблизилось, настало время, когда должен явиться ожидаемый Спаситель, который будет призывать всех в Свое царство.

Услышав о явившемся пророке Иоанне, о его дивной жизни и проповеди, народ со всех сторон собирался послушать его. Кто верил словам его и каялся в своих грехах, тех Иоанн крестил в реке Иордан, то есть погружал в воду, с возложением руки своей на голову крещаемого. Поэтому Иоанн Предтеча называется Крестителем.

При этом Иоанн требовал от всех, чтобы покаяние было искренним и сопровождалось исправлением себя и добрыми делами.

Крещение Иоанново означало, что как тело омывается и очищается водою, так и душа человека кающегося и уверо-

вавшего в Спасителя очищена будет Христом от всех грехов.

Многие тогда думали об Иоанне, не он ли и есть Христос Спаситель? Но Иоанн объявил, что он не Христос. «Я крещу вас водою, — говорил он, — но вслед за мною идет Сильнейший меня, то есть вскоре после меня явится Тот, Кого вы ожидаете — Христос. Он будет крестить вас Духом Святым и огнем, то есть крещение, которое Он даст, будет опалать грехи ваши, как огонь, и подавать вам дары Духа Святого».

В то время, когда Иоанн Предтеча проповедовал на берегах Иордана и крестил людей, Иисусу Христу исполнилось тридцать лет. Он также пришел из Назарета на реку Иордан к Иоанну, чтобы получить от него крещение.

Иоанн же считал себя недостойным крестить Иисуса Христа и стал удерживать Его, говоря: «Мне надобно креститься от Тебя, и Ты ли приходишь ко мне?». Но Иисус сказал ему в ответ: «Оставь теперь», то есть не удерживай меня теперь, «потому что так нужно нам исполнить всякую правду» — исполнить все в Законе Божием и показать пример людям.

Тогда Иоанн повиновался и крестил Иисуса Христа.

После Крещения Господня святой Иоанн Креститель был заключен в темницу Иродом Антипой за то, что Пророк Божий открыто обличал Ирода, оставившего законную жену и беззаконно сожительствовавшего с Иродиадой, женой своего брата.

В 32 году по Рождестве Христовом Иоанн Креститель принял мученическую смерть. Произошло это так. В день своего рождения Ирод устроил пир. Дочь Иродиады Саломия плясала перед гостями и угодила Ироду. В благодарность девице он поклялся дать все, чего она ни попросит. Саломия по совету своей матери попросила дать ей тотчас же на блюде голову Иоанна Крестителя. Ирод повелел отрубить голову святому Иоанну. В память усекновения главы святого Иоанна Крестителя Церковью установлен праздник и строгий пост (11 сентября) как выражение скорби христиан о насильственной смерти великого Пророка. А 20 января празднуется Собор, день памяти святого Иоанна Предтечи и Крестителя Господня.

Январь

- 11 — Иван.
 14 — Василий.
 17 — Артем, Денис, Родион, Семен, Степан, Тимофей, Трофим, Филипп, Яков.
 18 — Григорий.
 20 — Иван.
 21 — Антон, Георгий,

В День Ангела!

- Григорий, Илья, Василиса.
 22 — Петр, Филипп.
 23 — Григорий, Павел, Петр.
 24 — Михаил.
 25 — Татьяна.
 26 — Петр, Яков.
 27 — Адам, Илья, Павел, Сергей, Степан, Яков, Нина.

- 28 — Иван, Павел.
 29 — Максим, Петр.
 30 — Антон.
 31 — Кирилл.

Февраль

- 3 — Евгений, Максим.
 4 — Иван, Георгий, Петр, Тимофей.
 5 — Геннадий.

- 6 — Иван, Тимофей, Ксения.
 7 — Виталий, Владимир, Григорий, Феликс, Филипп.
 8 — Аркадий, Иван, Петр, Семен, Федор, Мария.
 9 — Иван.
 11 — Роман, Яков.
 12 — Василий, Григорий, Иван, Петр.

Знакомим с новинками

Продолжаем представлять начинающим виноградарям-любителям сорта и гибридные формы, которые прошли апробацию в садах Белгородской, Воронежской, Курской, Липецкой областей и которые зарекомендовали себя вполне равноправными с другими садовыми культурами (см. выпуски «Ста советов» за октябрь и ноябрь). По общему мнению виноградарей со стажем, описанные сорта и гибридные формы могут успешно произрастать и давать качественный урожай и в более северных областях. Сегодня вы узнаете новинки из того же ряда.

Космонавт (от скрещивания сортов Северного и Муската ВИРа) селекции ЦГЛ им. Мичурина, г. Мичуринск. Грозди средние — весом до 200 г, конические, средней плотности, ягоды довольно крупные, размером в диаметре 20 мм, темно-фиолетового цвета. Созревают в начале августа. При высокой сахаристости сока (выше 18%) и небольшой кислотности (4,8 г/л) ягоды можно потреблять на неделю-полторы раньше указанного срока. Например, в жаркое и сухое лето 1998 года они набрали вполне потребительский вкус уже к 20 июля. Ягоды имеют повышенную устойчивость к серой гнили, но кусты требуют профилактической обработки 1%-ной бордоской жидкостью или другими медесодержащими препаратами от болезни милдью хотя бы два раза — до и после цветения. Морозостойкость лозы -23°C.

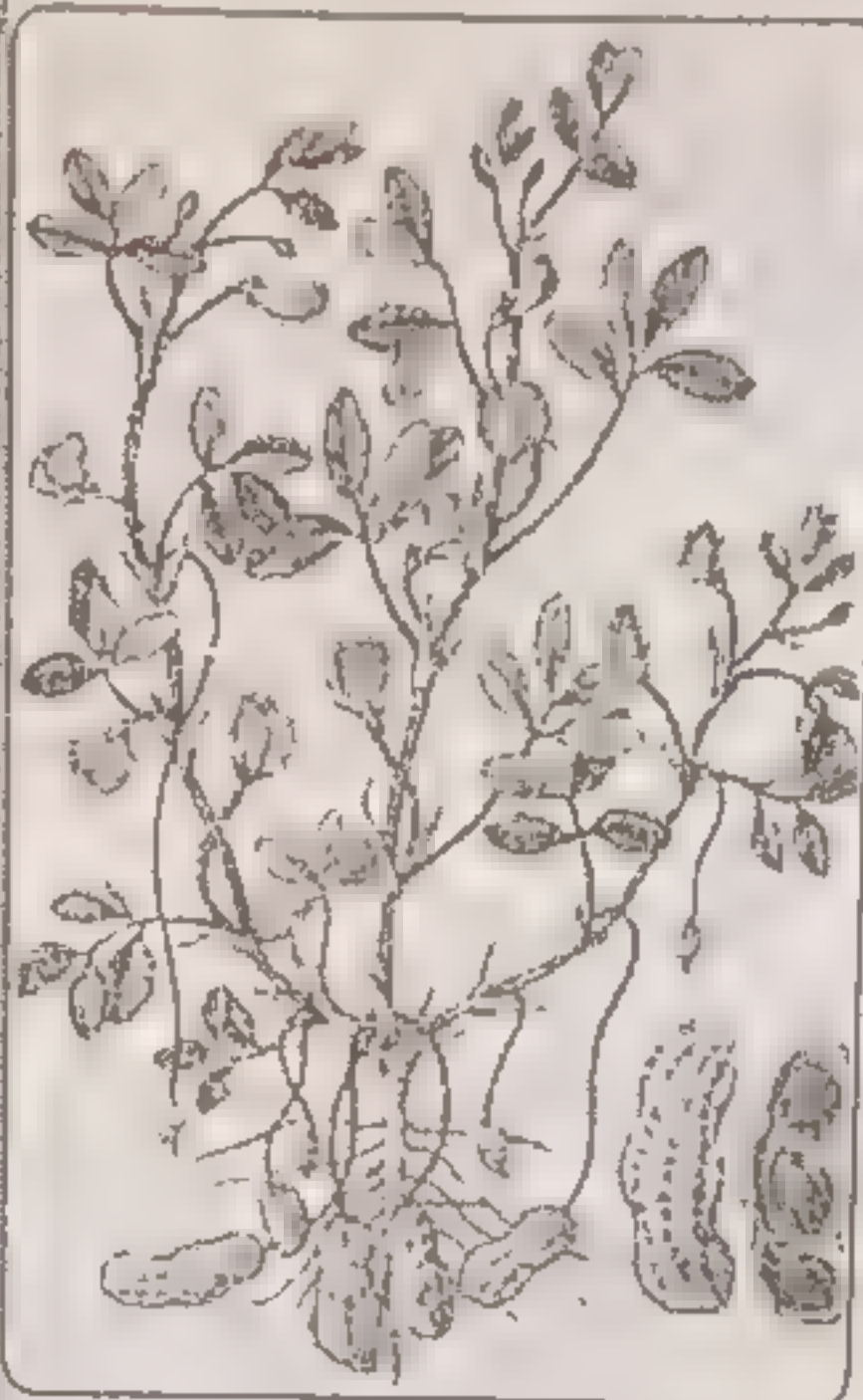
Краса Севера (Ольга) (Заря Севера — Тайфи розовый) получен в том же селекционном центре. Грозди чуть крупнее, чем у предыдущего сорта, ягоды примерно того же размера, белые с легким розовым оттенком на солнце, созревают в первой декаде августа. Кусты также сильнорослые, побеги вызревают хорошо. Сахаристость ягод — около 17%, кислотность — 5,4 г/л. Морозостойкость -26°C. Как видим, по всем показателям и даже по названию сорт предопределен для северных регионов, правда, с одной оговоркой, что также требуется обработка от милдью. Однако исключительная ценность сорта в том, что в соке ягод очень высокое содержание фолиевой кислоты, и это особенно важно для укрепления здоровья ослабленных детей.

Русский ранний (Шасла северная — Мичуринец) селекции ВНИИВа им. Я.И. Потапенко, г. Новочеркасск. Любители еще называют этот сорт Конфетка. Грозди средние — 250 г, конические, умеренной плотности и рыхлые. Ягоды выше средних, весом 3,5 г, округлые, темно-розовые, созревают в начале августа. Сахаристость сока — до 18%, кислотность — 6-7 г/л. Побеги вызревают хорошо. Обладает высокой устойчивостью к основной виноградной болезни — милдью, поэтому химобработка кустов не требуется. Морозостойкость — на уровне -27-28°C, достаточно на зиму куст положить на землю и легко прикрыть. Сорт достаточно неприхотлив к неблагоприятным условиям — недостатку солнечного освещения, затенению, близкому растительному окружению.

М.Абузов, виноградарь-любитель.

Пришелец из Южной Америки — арахис, или земляной орех — еще с давних времен возделывался коренным населением Бразилии, Перу и широко применялся в качестве продукта питания. Нам арахис известен как излюбленное народное лакомство. В его семенах содержатся витамины В, и Е. Высокое содержание жира (до 61%) и белка (до 34%) позволяет отнести его к маслично-белковым культурам. Из 100 кг орехов получают около 30 кг масла, которое считается одним из лучших. Именно с ним связаны целебные свойства арахиса. В составе масла содержатся глицериды полиненасыщенных жирных кислот,

(середина октября). Созревание плодов в осенний период возможно только при среднесуточной температуре выше +12°C. Арахис — одно из немногих культурных растений, у которого плоды развиваются и созревают в земле. Нижняя часть завязи после опыления и оплодотворения цветков разрастается и превращается в плодоносный побег, который вначале растет вверх, а затем меняет свое направление к почве; достигнув ее и углубившись до влажного слоя, формирует плод. Плодоносные побеги, не достигшие почвы или не проникшие в нее, погибают вместе с завязью. Как правило, цветки, расположенные на высоте более



Арахис прихотлив

«Расскажите, пожалуйста, об арахисе и можно ли его выращивать в наших условиях. Т.И., Белгородская обл.»

которые 20 см, плодов не дают.

Небольшие площади занимают посевы арахиса в Краснодарском крае и южных районах Украины. Выращивание арахиса в открытом грунте в Черноземной полосе России рискованно. Лучшие почвы для арахиса — супесчаные черноземы и легкие суглинки, не склонные к образованию корки после дождей. Почву под арахисом поддерживают в рыхлом состоянии, ведут борьбу с сорняками и вредителями, вносят фосфорные, калийные и азотсодержащие удобрения. Из местных удобрений особенно эффективна печная зола. По данным института масличных культур, при осеннем внесении удобрений в семенах повышается содержание масла. Хотелось бы отметить и роль растений-предшественников, среди них озимая пшеница и озимый ячмень, кукуруза, клеверина, кунжут, повышающие урожай арахиса и уменьшающие засоренность поля.

Только при тщательном уходе и в благоприятных условиях можно добиться хорошего урожая арахиса.

Убирают арахис вручную: сначала выкапывают кусты вместе с «корнями» и плодами на них. Затем сушат несколько недель, а уже после подсыхания обрывают плоды с «корней». Отдельные бобы окончательно досушивают и хранят в оболочках. Вылущивают орехи перед употреблением. Сырые орехи арахиса токсичны, поэтому требуют тепловой обработки. Обычно в продаже жареный арахис. Жареные орехи арахиса при долгом хранении могут покрыться плесенью. Ни в коем случае не следует употреблять их в пищу. При покупке надо обращать внимание на срок хранения арахиса.

Е.Козлова, А.Сидоренко, ВГМА.

СТА СОВЕТОВ

«Искренне благодарим вас за такую нужную газету... У нас на участке уже 6 лет посажены абрикосы. Некоторые из них засыхают, другие — получше. Но почему-то они не цветут и не плодоносят. М.И., Воронежская обл.».

Скорее всего, абрикосы не плодоносят из-за подмерзания зимой цветковых почек. Могут быть и другие причины, но для их определения необходимо знать — какого сорта деревья вы посадили, какой уход обеспечили, как укрывали и многое другое, что заочно определить невозможно.

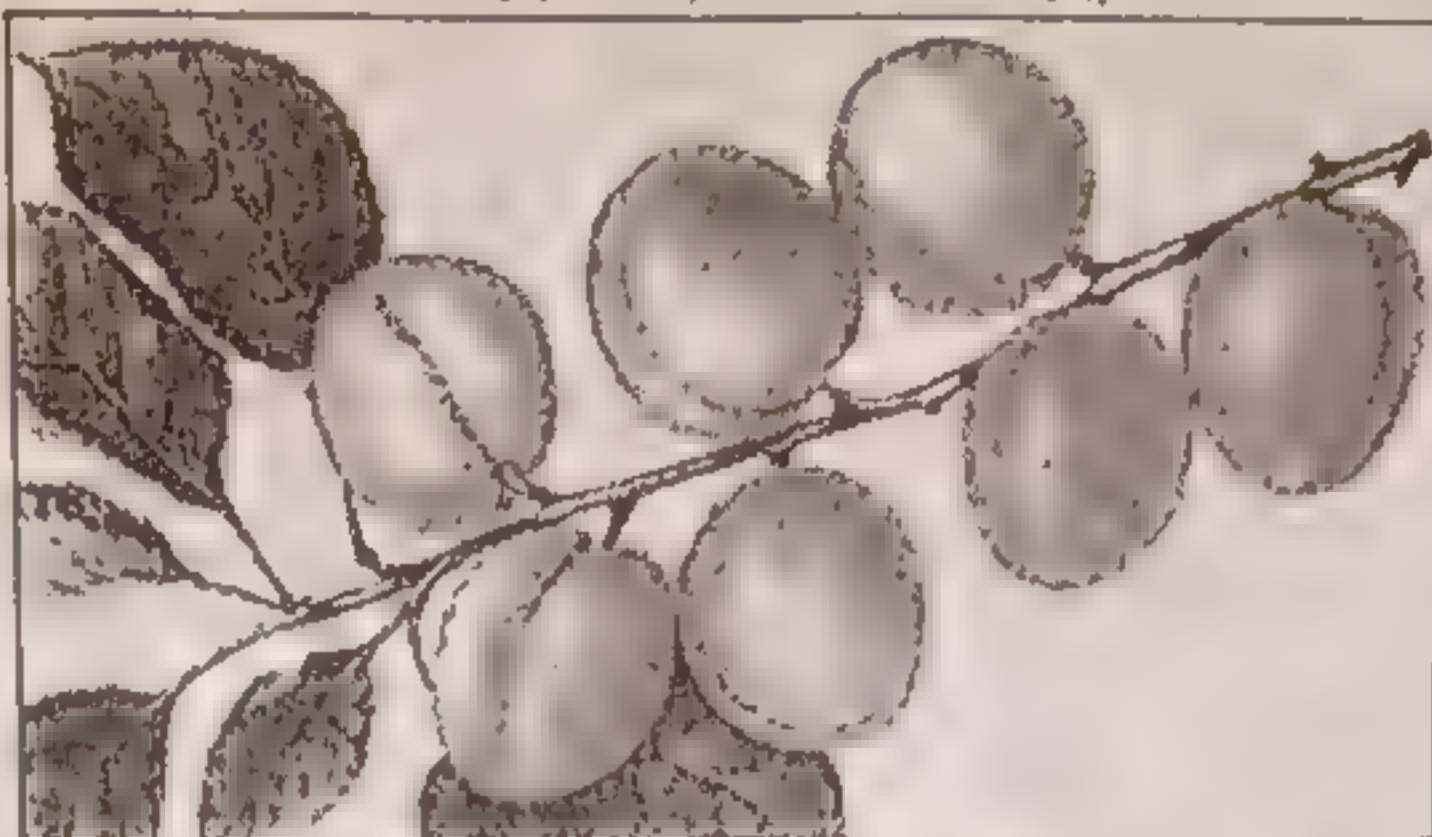
Абрикос — южное плодовое растение, в Европейской части России его разводят преимущественно на Северном Кавказе. Основным промышленным сортом здесь является Краснощекий, с крупными, мясистыми, очень вкусными ярко-оранжевыми плодами. Даже в благоприятных условиях Кубани и Ставрополя Краснощекий дает хороший урожай не чаще одного раза в три года. Основной причиной этого является гибель цветковых почек зимой, для которых в состоянии покоя температура -26°C является критической. После же продолжительных оттепелей, когда цветковые почки быстро трогаются в рост и их зимостойкость резко снижается, губительными являются морозы -18°C и ниже. В районах севернее Ростова-на-Дону у Краснощекого в суровые зимы сильно подмерзают деревья. В этой зоне Краснощекий дает хороший урожай 1-2 раза за всю жизнь дерева.

Значительно более зимостойкими являются местные формы абрикоса, которые население размножает посевом косточек. Такие выросшие из семян непривитые деревья называют жерделями. Жердели составляют основную массу деревьев абрикосов на обширной территории между Воронежем и Ростовом-на-Дону. Качество плодов у них значительно ниже, чем у Краснощекого: по размеру они вдвое-втрое мельче, мякоть нередко с горчинкой и грубыми волокнами («жилами»). Хотя жердели плодоносят значительно чаще Краснощекого, хороший урожай у них бывает в среднем лишь раз в 3 года.

В начале нашего столетия И.В.Мичурин от посева косточек китайских сортов вывел первые сорта абрикоса для средней полосы: Лучший Мичуринский, Товарищ, Монгол, Сацер. Известные селекционеры М.М.Ульянищев и А.Н.Веньяминов путем скрещивания сортов И.В.Мичурина, местных жерделей и крупноплодных южных сортов вывели много новых сортов абрикоса. Лучшие из них: Сын Краснощекого, Погремок, Русско-болгарский, Десертный, Триумф северный — получили значительное распространение на юге Центрально-Черноземной зоны. Хотя по качеству плодов они несколько уступают Краснощекому, зимостойкость дерева и цветковых почек у них значительно выше. Деревья

без существенных повреждений переносят морозы до -35°C , цветковые почки до $-28...-30^{\circ}\text{C}$.

Успех в выращивании абрикоса на приусадебном участке зависит в первую очередь от правильного выбора сорта. В районах южнее Ростова-на-Дону можно выращивать южные крупноплодные сорта: Краснощекий, Лучистый, Мелитопольский ранний, Мелитопольский поздний, Шалах и др. В степ-



Абрикос в саду

ной зоне (от Воронежа до Ростова) хороший результат дадут перечисленные выше лучшие сорта М.М.Ульянищева и А.Н.Веньямина. Питомник Россошанской опытной станции садоводства ежегодно продает саженцы этих сортов. Районы, расположенные севернее Воронежа, малоблагоприятны для выращивания абрикоса. Здесь у него наблюдается такое отрицательное явление, как подопревание коры и камбия в нижней части ствола у корневой шейки. Особенно сильно оно проявляется в мягкие многоснежные зимы, когда снег ложится на талую землю. Оказавшись под толстым слоем снега при температуре, близкой к 0°C , рано вышедшие из состояния покоя кора и камбий задыхаются и гибнут. Сильно подопревшие деревья весной, как обычно, трогаются в рост, но затем летом засыхают. В этой зоне абрикос лучше прививать на высоте один метр в штаб местных зимостойких сортов сливы домашней. Лучшими сортами здесь будут сорта И.В.Мичурина, а в более благоприятных микроклиматических условиях вплоть до Москвы неплохо плодоносят сорта М.М.Ульянищева и А.Н.Веньямина. Везде лучшими для абрикоса являются возвышенные места. Низких замкнутых котловин, где зимой застаивается холодный воздух, абрикос не переносит.

Если вам не удалось достать привитые саженцы абрикоса, можно вырастить его плодоносящие деревья из косточек. Хотя при этом нет гарантии полного сохранения качеств исходного сорта, обычно сеянцы близки к нему по зимостойкости, размеру, вкусу плода и другим признакам. Косточки нужно брать с лучших местных деревьев, а не с купленных на рынке или в магазине привозных плодов, даже если они соблазняют вас своим размером и вкусом. Почти наверняка сеянцы из

таких косточек будут незимостойкими, особенно в северных районах.

Чтобы сеянцы раньше вступили в плодоношение, лучше выращивать их без пересадки, посевом сразу на постоянное место. Сеют осенью сухими семенами по 4 штуки в подготовленную посадочную четырехугольную яму размером $60 \times 60 \times 60$ см по углам квадрата. Расстояние между ямами — 4 метра. На зиму посадки укрывают сухими листьями слоем 20 см. Можно сеять весной стратифицированными семенами. Для этого семена хранят в сухом прохладном месте до середины-конца января. Затем замачивают на 3 дня в воде, ежедневно меняя воду, последний раз в розовом растворе марганцовки. Замоченные семена помещают в капроновый мешочек, сделанный из старого чулка, и закапывают его в старом ведре во влажный мох, опилки или песок. Ведро помещают в подвале с температурой $+3...+5^{\circ}\text{C}$. Семена периодически выкапывают и просматривают, не допуская их пересыхания. Недопустимо промораживание замоченных семян, не забывайте оберегать их от грызунов. К апрелю косточки обычно растрескиваются, а семена наклеиваются. Тогда их необходимо сеять в грунт тем же способом, что и осенью. Если почва еще не готова, семена вместе с капроновым мешочком промывают в розовом растворе марганцовки (эту же процедуру делают и зимой во время стратификации, если семена заплесневели), помещают в полиэтиленовый пакет и кладут на верхнюю полку холодильника, где температура близка к нулю. Там их хранят до времени посева.

При посеве весной сухими нестратифицированными семенами всходы появятся только через год.

Следующим летом (через год после весеннего посева) взошедшие сеянцы прореживают. В первую очередь удаляют все больные и подмерзшие растения, а также сеянцы явно «дикого» типа. Ровные толстые однолетние побеги с крупными листьями и небольшим числом ветвей считаются у абрикоса признаком культурности. И, наоборот, сеянцы с тонкими однолетними побегами, массой мелких веток и небольшими листьями обычно поздно вступают в плодоношение и дают мелкие невкусные плоды. Их удаляют в первую очередь. В районах средней полосы, где абрикос подвержен сильному подопреванию, выбраковку проводят только в конце лета, когда подопревшие растения засыхают. Окончательная выбраковка с оставлением в гнезде одного дерева проводится по плодам при вступлении сеянцев в плодоношение.

Привитые саженцы начинают плодоносить на третий год, сеянцы, выращенные без пересадки, на четвертый-пятый. Пересадка задерживает вступление в плодоношение на один-два года.

А.Сычев, кандидат с/х наук

Современный сортимент роз необычайно обширен и насчитывает несколько десятков тысяч сортов. Наибольшей популярностью пользуются сорта двух групп — чайно-гибридные и флорибунда. По своим биологическим особенностям — сорта этих двух групп очень близки друг к другу. Основное их различие в том, что у чайно-гибридных роз цветки одиночные, а у сортов группы флорибунда они собраны в соцветия.

Сорта обеих групп цветут практически все лето, начиная с июня, одна волна цветения сменяется другой. Цветки они закладывают на верхушках побегов текущего года. После отцветания цветы желательно удалить, поскольку образующиеся плоды забирают значительное количество питательных веществ. Из пазух листьев отцветшего побега вырастают новые побеги, которые также заканчиваются цветками. Поэтому цветение длится весь период вегетации вплоть до конца сентября. Чайно-гибридные розы называют «аристократами» среди роз, поскольку каждый цветок у этих сортов представляет собой настоящее произведение искусства. Удлиненный, с острой верхушкой бутон, раскрываясь, выдвигает многочисленные бархатистые или атласные лепестки с аккуратно загнутыми краями, в центре лепестки остаются свернутыми в высокий конус. Сорта чайно-гибридных роз предназначены прежде всего на срезку.

Розы флорибунда по элегантности и красоте цветка уступают чайно-гибридным. Но зато они превосходят

последние по обилию и продолжительности цветения. Сорта этой группы используют прежде всего для посадок в саду, где они образуют крупные яркие пятна.

Большинство современных сортов роз выведено специализированными западноевропейскими фирма-

розе. **Кардинал** — цветки одиночные, ярко-красные, средней величины, очень изящные, идеальной классической формы. **Мистер Линкольн** — цветки одиночные, красные, крупные, очень красивые, с исключительно сильным приятным ароматом, в жаркую погоду цвет-

соцветиях по 2-4 штуки, средней величины, махровые, хорошей формы. Один из самых ярких и привлекательных сортов, сильно поражается мучнистой росой. **Нордия** — цветки красные, некрупные, густомахровые, в соцветиях по 3-5 штук. Куст небольшой с блестящей листвой, цветки очень долго держатся даже в жаркую погоду. **Куин Элизабет** — куст сильнорослый, здоровый, устойчивый к болезням, морозам, цветение обильное и продолжительное. Цветки махровые, розовые. Старый сорт, на протяжении последних 50 лет хорошо выдерживающий конкуренцию с более новыми сортами. **Айсберг (Шнеевитхен)** — лучшая белая роза из группы флорибунда. Цветки махровые, чисто-белые, с длинным бутоном классической розы, широко раскрываются при полном расцветании. Цветение очень обильное и продолжительное.

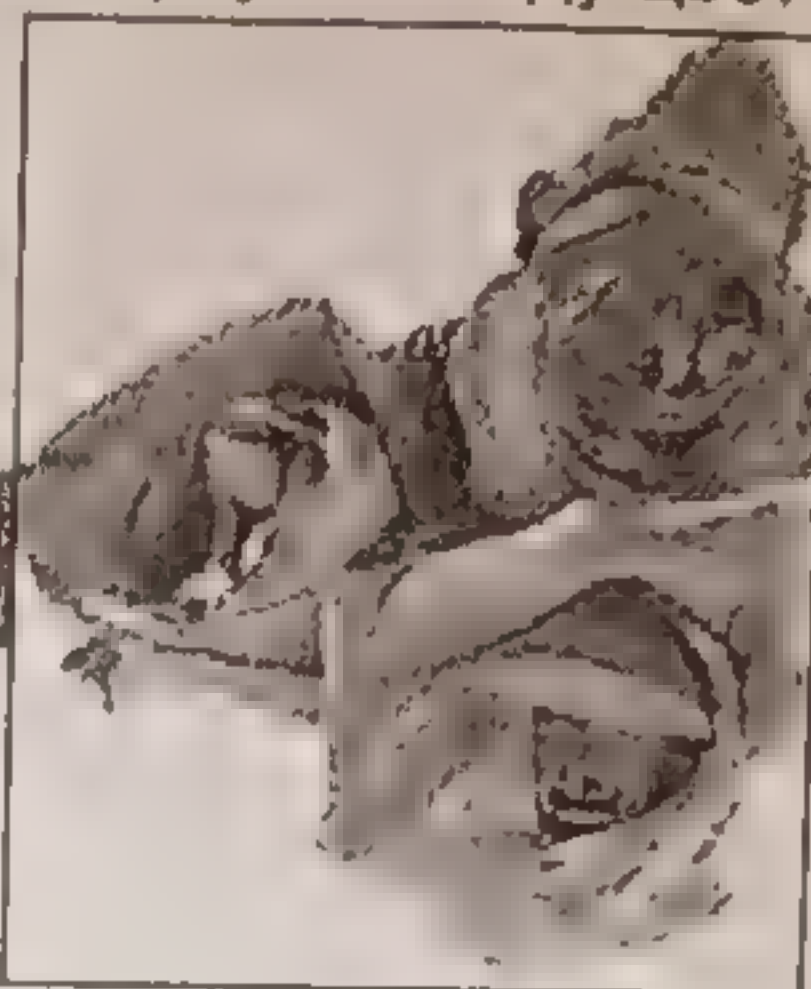
Саженьцы этих сортов осенью и весной можно приобрести на Россошанской зональной опытной станции садоводства.

Среди сортов других групп кратко упомянем только плетистую розу **Фламментанц**. В настоящее время это лучший сорт этой группы для условий Центрально-Черноземной зоны. Он отличается высокой зимостойкостью (хорошо зимует под снегом), иммунитетом к грибным заболеваниям и обильным цветением в июне ярко-красными полумахровыми цветками. Единственным недостатком этого сорта можно назвать однократное цветение в течение сезона.

А.Сычев, кандидат с/х наук.

Роза — царица сада

«Расскажите о современных сортах роз, которые можно приобрести для разведения в своем саду. В.Белова, Воронежская область».



ми Германии, Франции, Англии, Ирландии, Дании. Поэтому они приспособлены к климатическим условиям Западной Европы с ее мягкими зимами и прохладным длинным летом. Будучи перенесены в более суровые условия нашей страны, они сильно подмерзают зимой и требуют хорошего укрытия. На юге в степной зоне летом в жару цветки многих сортов держатся очень короткое время: у них быстро осыпаются лепестки, часто лепестки обжигаются солнцем, особенно у сортов с красными цветками.

По результатам испытания на Россошанской зональной опытной станции садоводства выделены сорта роз этих двух групп, наиболее приспособленные к условиям юга Центрально-Черноземной зоны. Даем краткое описание этих сортов.

Бургунд — цветки одиночные, темно-красные, крупные, классической формы чайно-гибридных роз, сорт устойчив к мучнистой

ки быстро осыпаются и теряют аромат. **Дольче Вита** — цветки крупные, нежно-розовые, с высоким конусом, долго держатся на кусте, устойчивость к мучнистой росе высокая. **Фламинго** — цветки одиночные, нежно-розовые, средние, классической формы. **Сандрина** — цветки одиночные, желто-оранжевые с красными кончиками лепестков, очень изящные. **Мон Шасти** — цветки белые, крупные, особенно красивы в полураскрытом бутоне. **Паскали** — цветки чисто-белые, средние, на длинных прямых стеблях, очень хороши для срезки, сорт довольно устойчив к мучнистой росе. **Тейнека** — цветки белые с зеленоватым оттенком, очень красивой классической формы, в жаркую погоду цветки покрываются некрасивыми розовыми пятнами и значительно теряют привлекательность.

Лучшие из сортов роз флорибунда: **Соня** — цветки ярко-кирпичного цвета, в

сушеные листья растирают в порошок, и по вкусу они получаются гораздо лучше магазинной жидкой столовой горчицы.

Салатная горчица — растение скороспелое. Зимой салатную горчицу можно выращивать на хорошо освещенном подоконнике в глубоких цветочных ящиках или горшках. Поливать надо теплой водой. Растения высотой 5 см уже готовы к употреблению. Возникает, навер-

Салатная горчица

О пользе натуральной зелени знают все. Но зимой не каждому доступно купить на рынке при нынешних ценах даже пучок свежей петрушки или укропа. В связи с этим хотел бы поделиться с читателями кое-какими мыслями. Есть одна зеленая культура, которая улучшает пищеварение и способствует лучшему усваиванию пищи. Она особенно ценна

для пожилых людей, а также для ослабленных после болезни и детей.

Речь идет о листовой салатной горчице. В ее листьях витамина С больше, нежели в лимоне. Много в ней железа, кальция, каротина. Нежные и сочные листья можно использовать для приготовления салата, а также в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Вы-

Совет из конверта

ное, вопрос, где взять семена. Если не сможете купить их в магазинах, где продаются различные семена, или на рынках у людей, то обращайтесь ко мне. Вышлю бесплатно, только в письмо вкладывайте конверт с марками и подписанным адресом.

Мой адрес: 363700, Северная Осетия, г. Моздок, ул. Чапаева, 15, Александру Михайловичу Прокопову.

Свекла обыкновенная помимо пищевых качеств сочетает в себе массу целебных свойств. Корнеплоды содержат до 8,6% сахарозы; пектиновые вещества; аминокислоты, органические кислоты (яблочная, щавелевая); комплекс витаминов (В₁, В₂, В₆, С); холин, каротиноиды, пантотеновую и фолиевую кислоты; в значительных количествах макро- и микроэлементы (калий, натрий, магний, фосфор, кремний, железо, кальций, кобальт, йод и др.). Листья содержат антоциановые и флавоноидные гликозиды, много витаминов группы В, витамин С, каротин, бетаин, фолиевую кислоту; клетчатку (меньше, чем в корнеплодах).

Свекла — ценный диетический продукт. Во-первых, благодаря большому количеству пищевых волокон (около 2%), сахаров, солей магния и органических кислот она наиболее активно из всех овощей способствует перистальтике кишечника. Она обладает легким слабительным действием. Отварные корнеплоды свеклы при ежедневном их приеме по 100-150 г снимают проявления хронического запора, используются в лечении геморроя. Свекла благодаря содержанию солянокислого бетаина улучшает процесс переваривания пищи, регулирует жировой обмен. Содержащийся в корнеплодах холин участвует в поддержании нормальной функции печени и вместе с другими аминокислотами нормализует белковый и жировой обмен, оказывает антисклеротическое действие. Сок свеклы, разведенный кипяченой водой (1 часть сока на 4 или 6 частей воды), обладает выраженным желчегонным действием, ко-

торое может быть усилено одновременным добавлением сока редьки черной или моркови в равных соотношениях с соком свеклы принимать по 1 ст. ложке 3 раза в

Свекла обыкновенная

день за 15-20 мин. до еды в течение 4-6 недель. Антисклеротическое действие свеклы усиливается наличием в ее составе йода, а также благодаря уникальному соотношению натрия и кальция — 10:1, что способствует растворимости кальция, выведению его излишков из организма и, соответственно, снижению его содержания в стенках сосудов.

Высокое содержание солей калия в корнеплодах свеклы оказывает благотворное влияние на работу сердца и способствует нормализации артериального давления и обмена веществ. В последнем случае особенно полезен свежий сок. Отварные корнеплоды и сок из них рекомендуется использовать при анемии, низком уровне гемоглобина в крови, что объясняется благоприятным сочетанием в растении солей железа, фолиевой кислоты и витамина С.

В народной медицине растение используют при лечении онкологических больных, при простудных заболеваниях (лучше с медом), отеках (слабый мочегонный эффект), общем истощении, импотенции, хроническом насморке с густыми выделениями (по 3 капли свежего сока в ноздрю), ангине (полоскание горла отваром свеклы или соком), лечении мастита, фурун-

кулеза (прикладывать к пораженному участку измельченную на терке массу корнеплода, меняя ее по мере высыхания).

Приготовление свекольного сока. Сырые корнеплоды натереть на мелкой терке и отжать сок через тонкую хлопчатобумажную ткань. Свежеотжатый сок можно подержать в холодильнике 2 часа (улучшаются вкусовые качества), а затем при-



нимать. Начинать прием лучше с минимальных доз: десертной или столовой ложки, постепенно повышая до 100 мл, либо утром натощак, либо по 50 мл несколько раз в день в зависимости от заболевания.

Для улучшения вкуса сок можно разбавлять кипяченой водой, можно смешивать с соками из других свежих корнеплодов (в равных соотношениях или 1:3, 1:4, 1:6). Сок готовить ежедневно. Курс лечения — от 1 до 4 месяцев. Следует помнить, что сок из сырой свеклы может вызвать аллергические реакции, тошноту.

Противопоказания — сахарный диабет. Осторожно принимать при хроническом язвенном колите, возможно обострение. Блюда из свеклы не рекомендуются при болезнях кишечника из-за большого количества клетчатки, способствующей усилению перистальтики.

Р.Китаева, канд. мед. наук.

Веселый характер — залог здоровья

Чешские медики решили проверить, как реагируют на стресс оптимисты и люди с негативным восприятием действительности. Оказалось, что при сильном эмоциональном напряжении и у тех и у других повышается артериальное давление, учащаются ритм сердечных сокращений и пульс. Но у оптимистов эти изменения были не так велики, как у пессимистов. Впрочем, если пессимисты переживали что-то приятное незадолго до стресса, то их реакция тоже была более спокойной. Поэтому врачи считают, что люди с легким характером, умеющие радоваться жизни во всех ее проявлениях, гораздо здоровее и имеют шанс прожить дольше.

Чернослив-чемпион

Некоторые виды фруктов, содержащие антиоксиданты, отдалают старость и оберегают нас от опухолей и сердечно-сосудистых заболеваний. Это — научный общепризнанный факт. Таких «молодильных плодов» известно уже достаточно много. Но кто бы мог подумать, что среди них появится новичок и сразу станет чемпионом? Американские ученые провели исследование и обнаружили, что банальный чернослив обошел по своим профилактическим свойствам и красные ягоды, и апельсины.

Шведская салфетка

В последнее десятилетие во всем мире распространилось употребление так называемых «шведских салфеток». Они позволяют очищать самые загрязненные поверхности без использования химических веществ. Салфетки сделаны из микроволокна на базе высоких технологий. Микроволокно имеет свойство втягивать вовнутрь ткани копоть, пыль, жир — словом, все, из чего состоит грязь.

В сухом виде салфетка

убирает пыль с полированных деревянных поверхностей, которые не выдерживают воды.

В слегка влажном виде салфетка удаляет любую грязь на кухне, в ванной, в туалете. При этом поверхность становится чистой, так как салфетка удаляет с поверхности предметов тот слой, в котором живут микробы. После нескольких недель регулярного пользования салфеткой в квартире заметно свежее.

Холодильник, кафель, рако-

вина, плита, пластмассовые, металлические, деревянные, керамические изделия, хрусталь, компьютеры, электроника, аудио- и видеотехника, офисная техника — все ей по силам. Удобна салфетка и для тех, кто пользуется очками, так как поверхность очков становится чистой и дольше не пылится.

Особенно приятное ощущение при мытье окон: проводишь по стеклу влажной салфеткой — и все. Ни грязи, ни разводов.

Интересно, что салфетки из микроволокна идеальны для

ухода за лицом и телом. Они удаляют с кожи остатки макияжа, пыль, грязь. Одновременно происходят легкий массаж и пилинг — удаление отмерших клеток кожи.

Производители шведских салфеток гарантируют их двухгодичный срок службы (при интенсивном пользовании), но на самом деле их можно использовать еще дольше (постирать салфетку можно любым мылом в теплой воде). И хотя стоят такие салфетки недешево, стоимость их вполне окупается.

Е.Починкова.

Хурма кавказская — дерево высотой до 30 м, является прародителем культурной хурмы восточной, отличающейся от своего дикого родича почти в 3 раза меньшей высотой.

Плод хурмы кавказской — мясистая янтарно-желтого, при созревании — темно-бурого цвета ягода шаровидной формы. Плод хурмы восточной — мясистый, шаровидно-сплюснутой формы, при созревании

леваний, атеросклероза, при расстройствах желудочно-кишечного тракта и заболеваниях печени. Употребление плодов хорошо влияет на обмен веществ, особенно при нарушениях функции щитовидной железы, поскольку они содержат большое количество йода. Столь же полезны компоты, варенье и желе из плодов хурмы. Однако при сахарном диабете употребление хур-



От болезней... хурма

Хурма — род субтропических и тропических листопадных растений семейства эбеновых. В диком виде и в культуре встречается на Кавказе и в Средней Азии.

от светло-оранжевого цвета до кроваво-красного. Плоды созревают в октябре.

В плодах хурмы содержатся витамин С, каротин, гликозиды, флавоноиды, йод, органические кислоты, марганец, магний, свинец, медь, железо, калий. Плоды хурмы содержат также глюкозу, фруктозу, дубильные вещества галловой группы и др. Их можно выращивать и в комнатных условиях.

Сок хурмы обладает выраженной бактерицидностью в отношении кишечной палочки, стафилококков. Это диетическое средство для людей, страдающих повышенной кислотностью желудочного сока. Народная медицина рекомендует применять сок и мякоть хурмы при лечении сердечно-сосудистых забо-

мы противопоказано из-за высокого содержания сахара. Консервированный сок из плодов хурмы восточной применяется при тиреотоксикозе. Из плодов хурмы готовят сгущенный сок, который получают путем выжимания плодов. Применяется при малокровии, как отхаркивающее средство при катаральных воспалениях дыхательных путей. При гипертонии рекомендуется пить по полстакана сока хурмы ежедневно. Сладкие плоды едят обычно свежими.

На Кавказе свежие, очищенные от семян плоды являются народным средством против фурункулеза.

Благодаря вяжущим свойствам, особенно ярко выраженным при недозрелости плода, хурму надо с особой осторожностью принимать при болезнях кишечника, а также людям, страдающим запорами.

При использовании хурмы в качестве лечебного средства следует посоветоваться с лечащим врачом. Есть и другие противопоказания.

О мандаринах

Мандарин — вечнозеленый кустарник или деревцо средней величины. В мякоти зрелых плодов есть сахар (до 10%), лимонная и другие органические кислоты, пектиновые вещества, гликозид, минеральные соли, витамины В и С.

Мандариновый сок, содержащий ценные вещества мякоти, является не только освежающим, но и диетическим напитком. Очень полезны мандарины и сок из них при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Мандарины способствуют ослаблению перистальтики и обладают противомикробным действием. Активность фитонцидов настолько велика, что свежий сок способен убивать даже некоторые грибки, вызывающие кожные забо-

левания (трихофития и др.).

Цедра мандаринов входит в состав смеси лекарственных растений для получения горькой настойки для повышения аппетита и улучшения пищеварения. Такая настойка продается в аптеках. Принимают ее за 15-20 минут до еды по 10-20 капель.

В народной медицине для усиления аппетита примерно в той же дозировке употребляют настойку сухой мандариновой цедры (2 столовые ложки измельченной цедры на 250 мл водки, настаивают неделю).



Материалы подготовила Г.Лобас, врач ОЦМП.

«НЕСОЛЕНАЯ» СОЛЬ

«В течение 4 лет у меня хранился мешок соли. Нынешним летом я посолила огурцы и помидоры, причем, как всегда, положила 1 кг соли на ведро воды. Но овощи оказались несолеными и закисли... Почему? Может быть, это связано с тем, что соль была просрочена? А если так, то какую соль можно использовать в пищу и для засолки?»

А.И.Яцутина, Воронежская обл., Подгоренский район».

Как правило, на пачках с солью действительно указывается срок годности — 5 лет. Однако это никак не связано с тем, что просроченной солью можно отравиться или она потеряет свои вкусовые качества. На отдельные химические элементы поваренная соль (или NaCl) с течением времени не распадается — она остается солью независимо ни от чего.

Что же касается изложенного в письме вопроса, то на него возможны несколько вариантов ответа: во-первых, соль из-за хранения в сыром помещении могла «нахвататься» влаги и потяжелеть. А это значит, что при засолке на ведро воды пришелся не 1 кг соли, а меньше, и как результат — овощи оказались несолеными. То есть рецепт соления был нарушен изначально; во-вторых, могла быть использована соль, загрязненная примесями сульфатов кальция и магния, которые дают нерастворимый осадок, а значит, опять же понижают концентрацию солевого раствора. В связи с этим можно говорить о чистоте и качестве поваренной соли — соль не соответствует принятым нормам, если содержит большее количество примесей, чем должна содержать. Проверить, насколько соль качественна, нетрудно: достаточно бросить в стакан воды горсть соли и посмотреть — хорошо ли она растворяется.

Не так давно в продаже появилась йодированная соль. Надпись на упаковках гласит: «Срок реализации — 5 месяцев. Далее использовать, как обычную пищевую соль на протяжении 5 лет». Это означает, что йодированная соль годится в пищу только при использовании ее в холодных блюдах. Для консервирования такая соль не годится. Впрочем, йод летуч, и спустя 5 месяцев соль, считавшаяся йодированной, превращается в обыкновенную поваренную...

Но вполне возможно, что в том, что овощи закисли, виновата не соль, а что-то еще. К примеру, помидоры и огурцы могли быть недостаточно тщательно вымыты, а вместе с хорошими овощами в бочку или банку вполне могли попасть яровые (то есть ранние) плоды.

Подготовила Е.Козьмина.
Консультировал М.Ковшов,
кандидат химических наук.

Полный календарь

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
|----------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| ЯНВАРЬ | ☾ | ☾ | ☾ до 0:32 ☾ с 0:32 | ☾ | ☾ до 13:24 ☾ с 13:24 | ☾ | ☾ | ☾ до 1:53 ☾ с 1:53 | ☾ | ☾ до 12:59 ☾ с 12:59 | ☾ | ☾ до 21:48 ☾ с 21:48 | ☾ | ☾ | ☾ до 3:38 ☾ с 3:38 | ☾ | ☾ до 6:25 ☾ с 6:25 | ☾ | ☾ до 7:01 ☾ с 7:01 |
| ФЕВРАЛЬ | ☾ до 20:10 ☾ с 20:10 | ☾ | ☾ | ☾ до 8:31 ☾ с 8:31 | ☾ | ☾ до 19:02 ☾ с 19:02 | ☾ | ☾ | ☾ до 3:17 ☾ с 3:17 | ☾ | ☾ до 9:21 ☾ с 9:21 | ☾ | ☾ до 13:23 ☾ с 13:23 | ☾ | ☾ до 15:45 ☾ с 15:45 | ☾ | ☾ до 17:11 ☾ с 17:11 | ☾ | ☾ до 18:53 ☾ с 18:53 |
| МАРТ | ☾ | ☾ до 16:14 ☾ с 16:14 | ☾ | ☾ | ☾ до 2:30 ☾ с 2:30 | ☾ | ☾ до 9:54 ☾ с 9:54 | ☾ | ☾ до 15:01 ☾ с 15:01 | ☾ | ☾ до 18:46 ☾ с 18:46 | ☾ | ☾ до 21:51 ☾ с 21:51 | ☾ | ☾ | ☾ до 0:43 ☾ с 0:43 | ☾ | ☾ до 3:48 ☾ с 3:48 | ☾ |
| АПРЕЛЬ | ☾ до 12:12 ☾ с 12:12 | ☾ | ☾ до 19:22 ☾ с 19:22 | ☾ | ☾ до 23:29 ☾ с 23:29 | ☾ | ☾ | ☾ до 1:58 ☾ с 1:58 | ☾ | ☾ до 4:16 ☾ с 4:16 | ☾ | ☾ до 7:16 ☾ с 7:16 | ☾ | ☾ до 11:19 ☾ с 11:19 | ☾ | ☾ до 16:36 ☾ с 16:36 | ☾ | ☾ до 23:35 ☾ с 23:35 | ☾ |
| МАЙ | ☾ до 4:55 ☾ с 4:55 | ☾ | ☾ до 8:54 ☾ с 8:54 | ☾ | ☾ до 10:23 ☾ с 10:23 | ☾ | ☾ до 11:14 ☾ с 11:14 | ☾ | ☾ до 13:01 ☾ с 13:01 | ☾ | ☾ до 16:41 ☾ с 16:41 | ☾ | ☾ до 22:27 ☾ с 22:27 | ☾ | ☾ до 6:16 ☾ с 6:16 | ☾ | ☾ до 16:09 ☾ с 16:09 | ☾ | ☾ |
| ИЮНЬ | ☾ до 20:34 ☾ с 20:34 | ☾ | ☾ до 20:30 ☾ с 20:30 | ☾ | ☾ до 20:46 ☾ с 20:46 | ☾ | ☾ до 22:58 ☾ с 22:58 | ☾ | ☾ | ☾ до 3:59 ☾ с 3:59 | ☾ | ☾ до 11:55 ☾ с 11:55 | ☾ | ☾ до 22:18 ☾ с 22:18 | ☾ | ☾ до 10:26 ☾ с 10:26 | ☾ | ☾ до 23:26 ☾ с 23:26 | ☾ |
| ИЮЛЬ | ☾ до 7:10 ☾ с 7:10 | ☾ | ☾ до 6:38 ☾ с 6:38 | ☾ | ☾ до 7:19 ☾ с 7:19 | ☾ | ☾ до 10:47 ☾ с 10:47 | ☾ | ☾ до 17:48 ☾ с 17:48 | ☾ | ☾ до 4:06 ☾ с 4:06 | ☾ | ☾ до 16:27 ☾ с 16:27 | ☾ | ☾ до 5:27 ☾ с 5:27 | ☾ | ☾ до 17:44 ☾ с 17:44 | ☾ | ☾ |
| АВГУСТ | ☾ до 17:27 ☾ с 17:27 | ☾ | ☾ до 19:31 ☾ с 19:31 | ☾ | ☾ | ☾ до 1:04 ☾ с 1:04 | ☾ | ☾ до 10:30 ☾ с 10:30 | ☾ | ☾ до 22:44 ☾ с 22:44 | ☾ | ☾ до 11:43 ☾ с 11:43 | ☾ | ☾ до 23:41 ☾ с 23:41 | ☾ | ☾ до 9:44 ☾ с 9:44 | ☾ | ☾ | ☾ |
| СЕНТЯБРЬ | ☾ | ☾ до 9:55 ☾ с 9:55 | ☾ | ☾ до 18:09 ☾ с 18:09 | ☾ | ☾ | ☾ до 5:48 ☾ с 5:48 | ☾ | ☾ до 18:45 ☾ с 18:45 | ☾ | ☾ до 6:34 ☾ с 6:34 | ☾ | ☾ до 16:00 ☾ с 16:00 | ☾ | ☾ до 23:05 ☾ с 23:05 | ☾ | ☾ | ☾ до 4:22 ☾ с 4:22 | ☾ |
| ОКТАБРЬ | ☾ | ☾ до 2:51 ☾ с 2:51 | ☾ | ☾ до 13:43 ☾ с 13:43 | ☾ | ☾ | ☾ до 2:33 ☾ с 2:33 | ☾ | ☾ до 14:36 ☾ с 14:36 | ☾ | ☾ до 23:51 ☾ с 23:51 | ☾ | ☾ до 6:06 ☾ с 6:06 | ☾ | ☾ до 10:19 ☾ с 10:19 | ☾ | ☾ до 13:37 ☾ с 13:37 | ☾ | ☾ |
| НОЯБРЬ | ☾ | ☾ | ☾ до 9:40 ☾ с 9:40 | ☾ | ☾ до 22:12 ☾ с 22:12 | ☾ | ☾ до 8:02 ☾ с 8:02 | ☾ | ☾ до 14:12 ☾ с 14:12 | ☾ | ☾ до 17:28 ☾ с 17:28 | ☾ | ☾ до 19:21 ☾ с 19:21 | ☾ | ☾ до 21:19 ☾ с 21:19 | ☾ | ☾ | ☾ до 0:16 ☾ с 0:16 | ☾ |
| ДЕКАБРЬ | ☾ | ☾ | ☾ до 6:23 ☾ с 6:23 | ☾ | ☾ до 17:18 ☾ с 17:18 | ☾ | ☾ | ☾ до 0:27 ☾ с 0:27 | ☾ | ☾ до 3:51 ☾ с 3:51 | ☾ | ☾ до 4:49 ☾ с 4:49 | ☾ | ☾ до 5:09 ☾ с 5:09 | ☾ | ☾ до 6:30 ☾ с 6:30 | ☾ | ☾ до 10:01 ☾ с 10:01 | ☾ |

на 2000 год

| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| II до 7:01 с 7:01 | II до 7:01 с 7:01 | III до 6:58 с 6:58 | III до 6:58 с 6:58 | III до 8:07 с 8:07 | III до 8:07 с 8:07 | III до 12:09 с 12:09 | III до 12:09 с 12:09 | III до 20:01 с 20:01 | III до 20:01 с 20:01 | III до 20:01 с 20:01 | III до 20:01 с 20:01 | III до 7:18 с 7:18 | III до 7:18 с 7:18 |
| III до 18:53 с 18:53 | III до 18:53 с 18:53 | III до 22:21 с 22:21 | III до 22:21 с 22:21 | III до 4:58 с 4:58 | III до 4:58 с 4:58 | III до 15:10 с 15:10 | III до 15:10 с 15:10 | III до 15:10 с 15:10 | III до 15:10 с 15:10 | III до 3:45 с 3:45 | III до 3:45 с 3:45 | III до 3:45 с 3:45 | III до 3:45 с 3:45 |
| III до 3:48 с 3:48 | III до 3:48 с 3:48 | III до 7:57 с 7:57 | III до 7:57 с 7:57 | III до 14:17 с 14:17 | III до 14:17 с 14:17 | III до 23:43 с 23:43 | III до 23:43 с 23:43 | III до 23:43 с 23:43 | III до 12:51 с 12:51 | III до 12:51 с 12:51 | III до 12:51 с 12:51 | III до 1:34 с 1:34 | III до 1:34 с 1:34 |
| III до 23:35 с 23:35 | III до 23:35 с 23:35 | III до 8:58 с 8:58 | III до 8:58 с 8:58 | III до 20:47 с 20:47 | III до 20:47 с 20:47 | III до 9:42 с 9:42 | III до 9:42 с 9:42 | III до 9:42 с 9:42 | III до 21:06 с 21:06 | III до 21:06 с 21:06 | III до 21:06 с 21:06 | III до 21:06 с 21:06 | III до 21:06 с 21:06 |
| III до 16:09 с 16:09 | III до 16:09 с 16:09 | III до 4:01 с 4:01 | III до 4:01 с 4:01 | III до 17:00 с 17:00 | III до 17:00 с 17:00 | III до 5:07 с 5:07 | III до 5:07 с 5:07 | III до 5:07 с 5:07 | III до 14:08 с 14:08 | III до 14:08 с 14:08 | III до 19:02 с 19:02 | III до 19:02 с 19:02 | III до 19:02 с 19:02 |
| III до 23:26 с 23:26 | III до 23:26 с 23:26 | III до 11:51 с 11:51 | III до 11:51 с 11:51 | III до 21:56 с 21:56 | III до 21:56 с 21:56 | III до 4:19 с 4:19 | III до 4:19 с 4:19 | III до 4:19 с 4:19 | III до 7:00 с 7:00 | III до 7:00 с 7:00 | III до 7:00 с 7:00 | III до 7:00 с 7:00 | III до 7:00 с 7:00 |
| III до 17:44 с 17:44 | III до 17:44 с 17:44 | III до 4:10 с 4:10 | III до 4:10 с 4:10 | III до 11:44 с 11:44 | III до 11:44 с 11:44 | III до 16:02 с 16:02 | III до 16:02 с 16:02 | III до 16:02 с 16:02 | III до 17:30 с 17:30 | III до 17:30 с 17:30 | III до 17:24 с 17:24 | III до 17:24 с 17:24 | III до 17:24 с 17:24 |
| III до 9:44 с 9:44 | III до 9:44 с 9:44 | III до 17:31 с 17:31 | III до 17:31 с 17:31 | III до 22:55 с 22:55 | III до 22:55 с 22:55 | III до 1:59 с 1:59 | III до 1:59 с 1:59 | III до 3:17 с 3:17 | III до 3:17 с 3:17 | III до 3:55 с 3:55 | III до 3:55 с 3:55 | III до 5:33 с 5:33 | III до 5:33 с 5:33 |
| III до 4:22 с 4:22 | III до 4:22 с 4:22 | III до 8:16 с 8:16 | III до 8:16 с 8:16 | III до 11:00 с 11:00 | III до 11:00 с 11:00 | III до 13:02 с 13:02 | III до 13:02 с 13:02 | III до 15:22 с 15:22 | III до 15:22 с 15:22 | III до 19:30 с 19:30 | III до 19:30 с 19:30 | III до 19:30 с 19:30 | III до 19:30 с 19:30 |
| III до 13:37 с 13:37 | III до 13:37 с 13:37 | III до 16:43 с 16:43 | III до 16:43 с 16:43 | III до 19:53 с 19:53 | III до 19:53 с 19:53 | III до 23:31 с 23:31 | III до 23:31 с 23:31 | III до 4:24 с 4:24 | III до 4:24 с 4:24 | III до 11:41 с 11:41 | III до 11:41 с 11:41 | III до 21:02 с 21:02 | III до 21:02 с 21:02 |
| III до 0:16 с 0:16 | III до 0:16 с 0:16 | III до 4:35 с 4:35 | III до 4:35 с 4:35 | III до 10:33 с 10:33 | III до 10:33 с 10:33 | III до 18:33 с 18:33 | III до 18:33 с 18:33 | III до 4:57 с 4:57 | III до 4:57 с 4:57 | III до 17:26 с 17:26 | III до 17:26 с 17:26 | III до 17:26 с 17:26 | III до 17:26 с 17:26 |
| III до 10:01 с 10:01 | III до 10:01 с 10:01 | III до 16:12 с 16:12 | III до 16:12 с 16:12 | III до 0:57 с 0:57 | III до 0:57 с 0:57 | III до 11:54 с 11:54 | III до 11:54 с 11:54 | III до 0:26 с 0:26 | III до 0:26 с 0:26 | III до 13:28 с 13:28 | III до 13:28 с 13:28 | III до 13:28 с 13:28 | III до 13:28 с 13:28 |

- - Новолуние
- - Полнолуние
- ☾ - Растущая Луна (первая четверть)
- ☾ - Убывающая Луна (последняя четверть)
- ☾ - Лунное затмение
- ☼ - Солнечное затмение

- ♈ Овен
- ♉ Телец
- ♊ Близнецы
- ♋ Рак
- ♌ Лев
- ♍ Дева
- ♎ Весы
- ♏ Скорпион
- ♐ Стрелец
- ♑ Козерог
- ♒ Водолей
- ♓ Рыбы

Примечание:

- В календаре указано московское время. Людям, проживающим в другом часовом поясе, следует вносить соответствующие поправки.
- Время прохождения Луны по знакам Зодиака дано с учетом перехода на летнее время (26.03 в 2:00) и на зимнее (29.10 в 3:00).
- Графическое изображение фаз Луны соответствует астрономическому времени вхождения Луны в фазу.
- Особо неблагоприятными считаются три дня Новолуния и три дня Полнолуния.
- Дисгармоничными считаются первый день первой четверти и первый день последней четверти.
- Лунные и Солнечные затмения также неблагоприятно сказываются на организме. Неблагоприятными считаются 15 дней до затмения и 15 дней после затмения.

Солнечные затмения 2000 года:

- 5.02 в 15:49 в Водолее
- 1.07 в 23:33 в Раке
- 31.07 в 6:13 во Льве
- 25.12 в 20:35 в Козероге

Лунные затмения:

- 21.01 в 7:44 во Льве
- 16.07 в 17:56 в Козероге

На заметку: начинать бизнес желательно на растущей Луне, но не ранее 12 часов после точного времени наступления Новолуния. На убывающей Луне занимайтесь уже налаженными делами. Под Луной в знаках Овна, Льва, Стрельца можно действовать активно и решительно. Под Луной в знаках Близнецов, Весов и Водолея желательны встречи, презентации. Луна в Тельце может помочь обеспечить денежную прибыль. Луна в Близнецах благоприятна для издательской деятельности. Луна в Раке замечательна для открытия ресторана, гостиницы, в Рыбах — для открытия фотостудии, магазина напитков. Посещение парикмахерской благоприятно в период первой четверти и Полнолуния, под Луной в знаках Тельца, Льва, Весов, Скорпиона и Водолея. Совершать обмен квартиры, переезд лучше под Луной в Тельце. Луна в Козероге и Водолее благоприятна для покупки земельных участков и недвижимого имущества.

Л. Широкова, астролог-консультант.

ЛУННО-СОЛНЕЧНЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ НА 2000 ГОД

| | Февраль | Март | Апрель | Май | Июнь | Июль | Август | Сентябрь | Октябрь |
|-------------------------|------------|--------------------|-----------------------|------------|----------------|-------------------|-----------------|-------------|------------|
| Запрещенные дни | | | | | | | | | |
| для посадки и пересадки | | | | | | | | | |
| растений и | 4-6, 18-19 | 2-7, 16, 17, 30-31 | 1, 3-5, 12, 13, 26-28 | 3-5, 23-26 | 1-3, 20-22, 30 | 1-2, 17-19, 30-31 | 1, 13-15, 28-30 | 9-12, 26-28 | 7-9, 26-28 |
| проращивания семян | | | | | | | | | |

Оптимальные дни для посадки и пересадки культур

| | | | | | | | | | |
|-------------------------|----------------------|-------------------|------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|-------------------|-----------------|
| Арбузы, дыни, тыквы | 8, 16 | 14, 15 | 7, 10, 11, 29, 30 | 7, 8, 16, 17 | 4, 5, 10, 11, 13, 14 | 10, 11 | 6, 7 | 3, 12, 30 | 1, 10, 11 |
| Баклажаны, кабачки | 7-8, 16-17, 25, 29 | 1, 14, 15, 20, 21 | 10, 11, 17-20, 29, 30 | 8, 14-17 | 4, 5, 10-13 | 8-11 | 4-7 | - | - |
| Горох, фасоль, чечевица | 15, 16 | 14, 15, 20, 21 | 10, 11, 19, 20, 29, 30 | 7, 8, 14-17 | 4, 5, 10-14 | 8-11 | 7 | - | 10 |
| Капуста (обычная и | | | | | | | | | |
| цветная), спаржа | 11-13, 16, 22-25, 29 | 9-11, 15, 21-23 | 19, 20, 24, 25, 29, 30 | 7, 8, 14-17 | 4, 5, 10-14 | 8-11 | 4-7 | 1-4 | 1, 10 |
| Кустистая фасоль | 9-16 | 9, 12-15 | 8-11, 24, 25 | 6-8, 21, 22 | 4, 5, 18 | 8-11 | 11, 12 | 7, 8 | 5, 6 |
| Картофель, топинамбур | 22-25, 29 | 1, 21-24, 28, 29 | 19, 20, 24, 25, 29, 30 | 14-17, 21 | 18, 19, 27, 28 | 25, 29 | 4-7, 11, 12 | 17, 18, 21, 22 | 14, 15, 19, 25 |
| Клубника | 8, 11, 12, 15, 16 | 12-15 | 17-20, 24, 25, 29, 30 | 6-8, 14-17 | 10-14, 18, 19 | 8-11, 25, 29 | 4-7, 11, 12, 23-26 | 1-4, 19-22 | 1, 16-19, 25 |
| Кукруза | 7, 8, 16, 17 | 14, 15 | 10-11, 19-22 | 2, 7, 8, 16-20 | 4, 13-16 | 10-13 | 6-9 | 2-6 | 1-3 |
| Лук на перо | 8-13, 16, 17, 23, 24 | 14, 15, 21-24 | 6-11, 18-20 | 1, 2, 7, 8, 16, 17 | 12-16 | 11-14 | 7-12 | 2-8 | 10-13 |
| Лук на репку | 8, 24-29 | 1, 22-29 | 18-25, 29, 30 | 1, 2, 16-22, 29-31 | 16-19, 25-28 | 15, 16, 22-26, 29 | 18-22, 25, 26 | 15-18, 21, 22 | 12-15, 19 |
| Морковь | 22-25, 29 | 21-24, 28, 29 | 17-20, 24, 25, 29, 30 | 21, 22, 27, 31 | 18, 19, 23, 27-29 | 20, 21, 25-29 | 16, 17, 21-26 | 17-22 | 14-19, 25 |
| Огурцы | 8, 16, 24, 25 | 14, 15, 23, 24 | 19, 20, 24, 25, 29, 30 | 7, 8, 14-17 | 4, 5, 13-14 | 10, 11 | 6, 7 | 2, 3 | 1 |
| Перец сладкий | 1-3, 16, 22-28 | 1, 14, 15, 22-29 | 10-11, 19-22 | 16-20 | 4, 5, 13-16 | 10-13 | 7-10 | 3-6 | 10, 11 |
| Перец жгучий | 2, 3, 9, 10, 25, 26 | 1, 8, 23-29 | 19-25 | 2, 8, 16-22 | 12-18 | 10-16 | 6-12, 18, 19 | 8 | 1-6, 12, 13 |
| Петрушка на зелень | 8, 14-16, 20-23 | 14, 15, 18-21 | 6-7, 8-11, 15-18 | 6-8, 12-17 | 4, 5, 10-14 | 6-11 | 2-5 | 1-3, 29, 30 | 1, 10, 11 |
| Петрушка на корень | 11-13, 15-16, 22-25 | 20-24, 28, 29 | 15-20, 24, 25, 29, 30 | 21, 22, 27, 31 | 17-19, 27, 28 | 20, 21, 25, 26, 29 | 17, 21, 22, 25, 26 | 17-22 | 15, 19, 23-24 |
| Подсолнечник | 19, 22-25, 29 | 14-15, 20-22 | 16-20 | 8-10, 16-18 | 4-7, 10-14 | 8-11 | 4-7 | 1-3, 7, 8, 29, 30 | 1, 5, 6 |
| Томидоры | 12, 15-16, 25 | 13-15, 21-24 | 10, 11, 21-25, 29, 30 | 16-22 | 4, 5, 12-19 | 10, 11, 15 | 6-12 | 5-8 | 5, 6, 10, 29-31 |
| Фенхель | 22-29 | 21-29 | 10, 11, 17-25, 29, 30 | 14-20, 31 | 17-19, 23, 24, 27, 28 | 20, 21, 25, 29 | 16, 17, 21, 22, 25, 26 | 17, 18 | 14, 19 |
| Фенхель | 9-12, 16, 22-25 | 21-23 | 17-20, 24, 25, 29, 30 | 16, 17, 29-31 | 18, 19, 25-28 | 22-25 | 18-22, 25, 26 | 18 | 13-15, 19 |
| Шпинат | 9-12, 16, 17 | 9-11, 14, 15 | 6, 7, 10, 11, 17-20 | 1, 2, 7, 8, 16, 17 | 4, 5, 10-14 | 7-11 | 4-7 | 1-3 | 1, 10, 11 |
| Щавель | 22-25, 29 | 23, 24, 28, 29 | 17-20, 24, 25, 29, 30 | 21, 22, 27, 31 | 23, 24, 27, 28 | 20, 21, 25-29 | 16, 17, 21-26 | 17-22 | 14-19 |
| Щавель | 22-25, 29 | 23-26 | 19-23 | 16-20 | 13-16 | 22, 23 | 18, 19 | 15, 16, 30 | 12, 13 |
| Щавель | 24-28 | 23-26 | 19-23 | 16-20 | 13-16 | 22, 23 | 18, 19 | 15, 16, 30 | 12, 13 |
| Щавель | 8, 11-12, 16 | 23-26 | 6, 7, 10, 11, 19, 20 | 7, 8, 16, 17 | 4, 5, 13, 14 | 10, 11 | 6, 7 | 1-3, 30 | 1, 10, 11 |

В начало 2000 года (январь и февраль) погода обещает быть переменчивой. С 21 марта в свои права вступит управитель 2000 года Сатурн. В 2000 году между планетами будут преобладать, в основном, напряженные аспекты, что может привести к повышенной влажности. По прогнозам многих астрометеорологов, в этом году ожидается поворот к более влажной и прохладной погоде. Весна ожидается затяжной, лето — прохладным и сухим. Самым жарким может быть июль, но, естественно, не такой, как в минувшем году. Осенью хорошая погода, скорее всего, будет в начале сентября и в ноябре. Октябрь ожидается холодным и ветреным. Это год максимума солнечной активности. Атмосферная циркуляция будет путаной, с частой сменой циклонов и антициклонов. Весной высока вероятность поздних заморозков. Летом возможны ливни с градом, сильные ветры. Урожайность надземных плодов будет снижена, а вот для корнеплодов год может быть удачным.

В публикуемом в этом номере Посевном календаре (на стр. 10) рекомендации составлены, в основном, для Центрально-Черноземного региона. Оптимальные сроки посадки связаны с космобиоритмическими факторами и не отражают погодных условий и климатических особенностей других природных зон. Если время в вашей местности отличается от московского времени, переведите его на местное время, прибавив или отняв разницу между часовыми поясами. Это нужно для того, чтобы вы не попали из продуктивного знака в непродуктивный.

В царстве растений большую роль играют фазы Луны. Смена фаз — это ритм дыхания земли. При убывающей Луне земля как бы делает вдох, соки уходят в корни, она готова принимать. При растущей Луне земля делает выдох, соки идут наверх, земля готова отдавать. Эти рит-

мы лежат в основе многих правил работы в саду и огороде.

Растения и овощи, растущие и дающие плоды над землей, должны быть посажены при растущей Луне

сты с крепкой корневой системой.

Картофель на еду лучше сажать через несколько дней после Полнолуния, а на семена — за несколько дней до наступления Ново-

Прогноз на урожай-2000

(к посевному календарю)

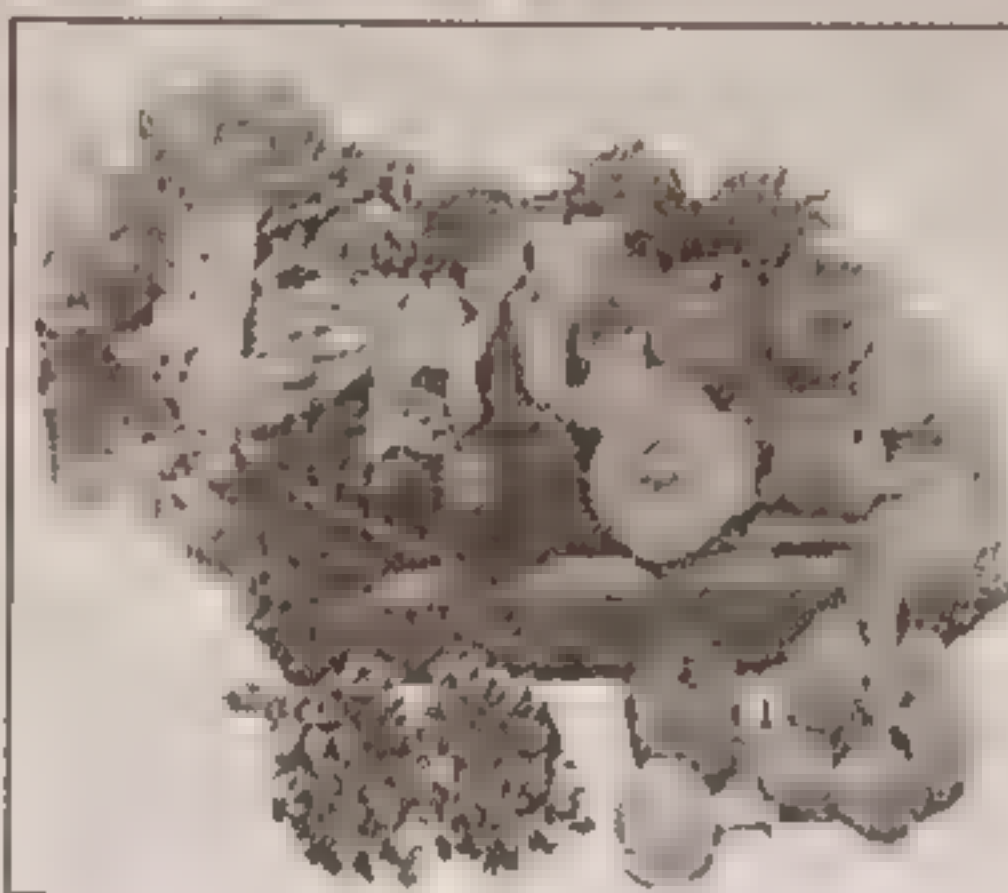
(от Новолуния до Полнолуния, но не ранее чем через сутки после наступления Новолуния).

Растения, дающие плоды под землей, корнеплоды хорошо растут, когда посев или посадка производятся при убывающей Луне (от Полнолуния до Новолуния).

Если в предложенные дни вы не сможете по каким-либо причинам провести посевные работы, выберите для себя наиболее удобное время, ориентируясь по Лунному календарю и рекомендациям.

Если вам будет трудно подобрать одновременно необходимую фазу Луны и знак Зодиака для проведения работ, ориентируйтесь на более благоприятный для данной культуры знак Зодиака.

Траву и зелень, лук на перо лучше сажать во время Полнолуния, исключая при этом знаки Воды (Рак, Скорпион, Рыбы), в которых они быстро и легко погибают. В то же время листовые овощи (шпинат, салат, сельдерей, лук-порей и т.п.), посаженные на растущей Луне в этих знаках, дают высокий урожай и бывают более нежными и вкусными, но при этом сажать их нужно от последних дней Новолуния до начала Полнолуния. Садовую землянику (клубнику) рекомендуется сажать на растущей Луне в знаках Близнецов, Рака, Весов, Скорпиона, Рыб, чтобы получить больше ягод. Посадку клубники, укоренение ее усов по осени лучше проводить в знаке Козерога на убывающей Луне, чтобы к весне получить ку-



луния.

В дни Новолуния и когда Луна проходит знак Водолея не рекомендуется ни сажать, ни сеять. Эти дни благо-

приятны для уничтожения сорняков. В дни Полнолуния, а также когда Луна проходит по знакам Овна, Льва, Стрельца нужно соблюдать особую осторожность при работе с острыми инструментами: граблями, вилами, секаторами.

При прохождении Луной знака Овна (♈) лучше сажать растения, которые быстро растут и сразу идут в пищу. Это время благоприятно для культивации, опрыскивания, прополки, сбора фруктов, корнеплодов, срезки цветов.

Луна в Тельце (♉). Благоприятна для посадки корнеплодов. Усиливает выносливость цветов, их красоту, способствует набору сил и веса луковичных — гладиолусов, тюльпанов, нарциссов, гиацинтов. Хорошее время для посадки деревьев и кустарников, саженцев.

Луна в Близнецах (♊). Благоприятно влияет на выходящие растения: горох, чечевицу, фасоль. Хорошо сажать морковь, землянику, укроп, фенхель. Можно заготавливать лекарственные травы, срезать цветы, проводить культивацию почвы и подготовку удобрений.

Луна в Раке (♋) дает обильные урожаи пшеницы, овса, ячменя, редиса, помидоров, бахчевых культур, баклажанов, кабачков, капусты. Благоприятное время для посадки роз, георгинов, пионов, гладиолусов и нарциссов.

Луна во Льве (♌). Благоприятный период для посадки мало плодоносящих деревьев, кустарников, подсолнечника, прополки, культивации, для покоса лугов в целях замедления роста трав и сохранности биологической ценности сена.

Луна в Деве (♍). Рекомендуется сажать укроп, петрушку, эндивий, просо, лекарственные растения, декоративные растения и кустарники типа жимолости, шиповника. Из цветов — астры, георгины, гладиолусы, цветы без запаха.

Луна в Весах (♎). Благоприятное время для посадки картофеля, репы, фасоли, кабачков, баклажанов, капусты, любых цветов. Этот период благоприятен для селекционной работы.

Луна в Скорпионе (♏). Хорошо влияет на посадку арбузов, дынь, тыквы, патиссонов, баклажанов, кабачков, томатов, перца, репы, картофеля, кукурузы. В это время не рекомендуется выкапывать клубни цветов и овощей.

Луна в Стрельце (♐). Благоприятное время для посадки быстрорастущих растений; лука, чеснока, перца, зелени, трав. Благоприятно для уборки овощей, фруктов и корнеплодов.

Луна в Козероге (♑). Способствует посадке корнеплодов, перца жгучего, трав, зелени, особенно овощей, предназначенных для длительного хранения.

Луна в Водолее (♒). В основном, это знак бесплодный и в данный период не рекомендуются посадки. Может быть интересен селекционерам и экспериментаторам при выращивании новых сортов и для получения аномально развитых фруктов, плодов, семян и корнеплодов.

Луна в Рыбах (♓). Благоприятно влияет на бахчевые, салат, редис, огурцы, сладкий перец, петрушку, клубнику.

Если вы усвоите эти правила, для вас не составит большого труда сделать индивидуальный календарь для работ на вашем приусадебном участке.

Л. Широкова,
астролог-консультант.

«Буду вам очень благодарен, если вы ответите: как разводить канареек, какое зерно годится для взрослых птиц и малышей? И последний вопрос: как сделать гнездо?»

Н. Брыкин, г. Острогжск».

Эти славящиеся своим мелодичным пением птички, завезенные в Европу в XV веке португальскими мореплавателями, получили свое название благодаря Канарским островам. Когда-то это место было единственным, где можно было встретить канареек. В Европе первыми разводить канареек стали испанские монахи. В XVI веке мода на канареек распространилась по всем странам Европы, а позже очень стремительно — по всему миру. Сегодня канарейки являются одними из немногих полностью одомашненных птиц. Они довольно неприхотливы, хотя и чувствительны к сезонным колебаниям температуры. Чтобы птицы чувствовали себя комфортно, температура воздуха в помещении, где они содержатся, должна быть не выше 18-20 градусов.

Размножение канареек.

Готовность к размножению у канареек проявляется по-разному. Это зависит от пола птицы: самец начинает громко петь и метаться по клетке, а самка — таскать в клюве травинки, перышки, нитки и пристраивать все это в разных уголках клетки — тем она демонстрирует свое стремление к постройке гнезда. Если у вас несколько самцов и самок канареек, помните, что, как только они «составят пару», их необходимо тут же отса-

дить в отдельную клетку.

Клетки или вольеры, предназначенные для размножения (рекомендуемый размер — 45x30x35), оборудуют специальными гнездовыми основами, которые неподвижно крепятся в наиболее «спокойных» местах (углах) клетки. Внешне эти основы напоминают неглубокие корзинки или чашки — соломенные или нитяные. Такие корзинки можно купить в

любом зоомагазине (см. рис.). Если поблизости нет зоомагазина, в качестве гнездовой основы можно взять маленькую вязаную детскую шапочку (диаметром 10 см), но только в том случае, если она связана из плотных, держащих форму нитей. Внутри корзиночек самки выют себе гнезда из того строительного материала, который вы им будете подкладывать в клетку. Это могут быть обрезки ниток длиной 3-4 см (если нитки будут длиннее, птица может в них запутаться), травинки, перья, обрывки бумаги и т.п.

Рекомендуется для каждой гнездящейся самки подвешивать по две гнездовые основы, так как некоторые самки канареек начинают новую кладку еще до того, как птенцы предыдущей кладки покинут гнездо.

От постройки гнезда до появления первого яйца проходит 7-10 дней. Ежедневно, в течение нескольких дней, самка откладывает по одному зеленовато-голубому яйцу с буро-коричневыми крапинками. Как правило, это происходит в одной и той же время в первой половине дня. После откладки второго яйца самка приступает к насиживанию, и через 14-15 дней появляется первый птенец.

и то же время в первой половине дня.

После откладки второго

яйца самка

приступает

к насиживанию, и

через 14-

15 дней

появляется

первый

птенец.

Кормление канареек.

Взрослых канареек обычно кормят особыми зерновыми смесями (они продаются в зоомагазинах и на птичьих рынках). В состав смеси обычно входят зерновые компоненты: просо, канаречное семя, сурепка, конопля, мак; крупяные — молотая овсяная и гречневая крупы, а также семена разнотравья: пастушьей сумки, подорожника, одуванчика. Семена масличных культур: конопля, подсолнечника, льняного семени — не должны превышать 10% по массе от общего состава зерносмеси. Примерная суточная норма корма для одной птицы — 1 чайная ложка.

Из животных кормов 1-2 раза в неделю рекомендуется давать птицам измельченное вареное куриное яйцо и творог; а из вита-

минных — пригодны свежие листья и цветы одуванчика, листья салата, тертая свежая морковь и спелые фрукты — яблоки, груши, клубника (тертые).

Помимо всего прочего 2-3 раза в неделю, а в период гнездования ежедневно, птицам дают мягкий корм (или прикормку) — смесь тертой моркови, крутого куриного яйца и толченых сухарей. Кроме того, рацион канареек можно дополнять крутыми кашами — пшенной, овсяной, манной и др. (по 1/2 ст. ложки 1 раз в 2 дня), кусочком белого хлеба, размоченного в молоке, мелко истолченной яичной скорлупой.

Кормление птенцов.

В течение первой недели после появления на свет птенцов их пищей становится мелко нарезанное куриное яйцо, которое в период выкармливания своих малышей получают вместе с основным зерновым кормом родители. Кроме того, спустя неделю птенцам начинают давать ту же зерносмесь, что и родителям. Чтобы она легче усваивалась, ее замачивают: заливают на 8-10 часов холодной водой, после чего воду сливают, зерно промывают и оставляют в посуде в теплом месте на 10-14 часов.

После того как молодые канарейки научатся питаться самостоятельно, их можно отсадить от родителей и включить в их рацион витаминные корма: тертую морковь, кусочки яблока, листья одуванчика и салата.

Подготовила Е.Козьмина.

Консультировал

В.Новиков, ветврач.

Птицы в доме



Свет мой, часики...

По каким только признакам ни рассказывали нам о нашем характере. Психологические портреты рисовали по лицу, рукам, почерку, одежде. Оказывается, наручные часы тоже могут многое рассказать о нас...

Дорогие часы. Если вы носите дорогие часы — значит вы любите и умеете работать, а ваша работа вам нравится. Вы добиваетесь больших успехов во многом благодаря своей организованности.

Модные часы. Часы от модного дизайнера говорят

о вашей элегантности и любви к порядку. Все должно лежать на своих местах.

Диковинные часы. Часы, у которых два циферблата или компас, или другие приспособления, обычно принадлежат людям, настроенным легко и просто, смешливым и сохранившим детскую непосредственность.

Высокотехнические часы. Часы, которые оснащены микрокалькулятором, будильником, электронными «записными книжками», принадлежат людям, любящим технические новинки. У них деятельный ум,

и от однообразной работы они быстро устают.

Часы как украшение. Часы-браслеты, -кулоны, -кольца, -брелки говорят о том, что вы любите окружающих вас людей, новые встречи и просто поболтать.

Часы с римской нумерацией. Вы педантичный и пунктуальный человек. Одеваетесь аккуратно и консервативно. Вам нравятся хорошие рестораны и классическая музыка.

Часы с отметками вместо цифр. Деловой человек с острым умом носит такие часы. Вы прекрасно знаете, что хотите, а убеждения ваши

таковы, что вы можете прослыть упертым человеком.

Обычные цифровые часы. Эти часы носят люди, постоянно что-то придумывающие, отличающиеся артистичностью. Вы привыкли действовать быстро, думая, что в этом больше пользы, чем в рассуждениях. Одежду вы любите крепкую и добротную.

Без часов. Вы трудолюбивый человек, легкий на подъем, даже ночью — лишь бы дело было интересным. Проблемы вы решите лучше всех, хотя и не быстрее.

Э.Анищева, психолог.

Гороскоп на февраль

ОВЕН. В феврале многим Овнам захочется обрести внутреннюю свободу, будет «тянуть на подвиги», особенно после 15 февраля, что может привести к непредсказуемым последствиям. Поэтому Овнам необходимо усилить контроль за эмоциями и поведением. Ошибочные решения или неадекватные реакции могут стать причиной разного рода неприятностей. Вместе с тем, Овны сумеют добиться продвижения в делах. В последней декаде им следует больше внимания уделять своему здоровью.



ТЕЛЕЦ. Февраль будет напряженным для многих Тельцов. Первая половина месяца будет благоприятна для ведения переговоров, заключения контрактов и развития делового партнерства. Не исключены короткие деловые поездки, которые могут привести к изменениям в общественном положении. С 17 по 21 февраля Тельцам следует соблюдать благоразумие при проведении финансовых операций. В то же время у Тельцов будут сложными отношения с близкими.



БЛИЗНЕЦЫ. Февраль для большинства Близнецов — благоприятный месяц. Возрастает их активность, некоторые Близнецы вступят в брак. В середине месяца не исключены доходы или неожиданная прибыль. Близнецам важно активно действовать в первой половине месяца. Во второй половине — новый вид деятельности или необходимость дальнейшей поездки отвлекут Близнецов от их планов и проектов. После 23 февраля им следует избегать конфликтных ситуаций.



РАК. Для большинства Раков февраль не очень удачный месяц. В это время им, возможно, придется решать проблемы, связанные с финансами, деньгами партнеров, выплатой или получением долгов, судебными разбирательствами. В начале месяца есть вероятность заболевания. Первая половина месяца — неблагоприятное время для важных мероприятий, решения финансовых вопросов. В этот период лучше воздержаться от авиапутешествий. Более благоприятный период наступит после 15-го числа.



ЛЕВ. Февраль — благоприятный месяц для многих Львов. Их ожидают напряженная работа, многочисленные контакты, поездки. Львы будут получать помощь и поддержку в решении своих проблем из самых неожиданных источников, их ждет новое долговременное деловое партнерство, кто-то из них вступит в брак или удачно сменит работу. Активные Львы смогут в феврале добиться больших успехов и начать новый долговременный проект. Львы с успехом могут заняться вопросами переустройства, усовершенствования устаревших методов работы. В третьей декаде Львам следует снизить свою активность и заняться здоровьем.



ДЕВА. В начале февраля многие Девы, скорее всего, столкнутся с необходимостью разбираться с нерешенными проблемами. Повышенное эмоциональное и физическое напряжение могут сказаться на здоровье Дев. Возможны крупные конфликты. После 19 февраля у многих Дев возрастет их жизненный потенциал. Этот период будет благоприятен для вступления в брак и заключения долговременного делового сотрудничества. В конце февраля Девам начнет везти. Они сумеют разрешить возникшие проблемы.

ВЕСЫ. В феврале многие Весы могут преуспеть как в бизнесе, так и в личных делах. Финансовое чутье и возросшая интуиция помогут заключить весьма удачные сделки. Вместе с тем, Весам следует быть более осторожными уже после 10-го числа. Неожиданные увлечения могут привести к финансовым потерям. В период с 16 по 24 февраля есть вероятность ослабления здоровья. В конце месяца здоровье Весов начнет постепенно улучшаться, сложатся благоприятные условия для профессионального роста.



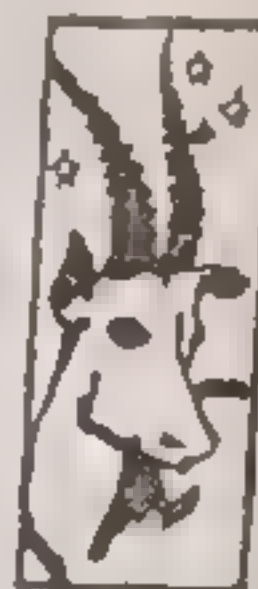
СКОРПИОН. Февраль для большинства Скорпионов окажется напряженным. Некоторые Скорпионы будут страдать от семейных неурядиц, нуждаться в заботе и внимании. Скорпионы будут заняты, в основном, делами, связанными с жильем, переездами. К серьезным делам и планам лучше всего приступать после 20 февраля.



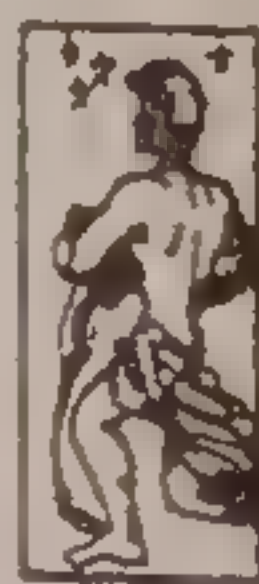
СТРЕЛЕЦ. Февраль в целом благоприятен для большинства Стрельцов. В первой половине месяца возрастает их активность и коммуникабельность. Возможно улучшение материального положения. До 10-го числа не исключены крупные приобретения. После 18 февраля в семейных делах и любовных отношениях возможны проблемы из-за денег. После 22 февраля семейная жизнь наладится. Во второй и третьей декадах возможны проблемы со здоровьем, но дела Стрельцов пойдут удачно.



КОЗЕРОГ. Деловая активность Козерогов и умение зарабатывать деньги в феврале будут осложнены обстоятельствами. Козерогам надо очень осторожно заниматься любыми финансовыми операциями. Все нововведения в этот период малоэффективны. К важным делам лучше приступить после 19-го числа. Во второй половине месяца Козерогов ожидают финансовые расходы. В первой половине февраля их здоровье будет ослаблено (следует остерегаться инфекционных заболеваний), но после 18-го числа — улучшится.



ВОДОЛЕЙ. Февраль — напряженный месяц для большинства Водолеев. Излишняя самоуверенность, которая ярко проявится после 15 февраля, создаст проблемы в общении с людьми. После 16-го числа возможны физическое недомогание, конфликты с близкими, потеря денег или авторитета. Водолеем в течение всего месяца следует быть более осторожными, внимательно относиться к новым предложениям, следует остерегаться несчастных случаев.



РЫБЫ. Первая половина февраля для большинства Рыб не очень благоприятное время. Многие будут испытывать недостаток физических сил, психологический дискомфорт. Во второй половине месяца расширится круг знакомых Рыб. После 21 февраля стабилизируется их эмоциональная сфера, улучшится здоровье. Партнерские отношения будут относительно стабильными, надежной опорой могут стать друзья. В конце месяца Рыбы ощутят прилив сил. Многие проблемы получают благоприятное разрешение. Л. Широкова, астролог-консультант.



самый неприятный недуг мужчины — это импотенция. Вся жизнь как бы стремится наградить мужскую полую. Болезнь не знает ни бедных, ни богатых, ни известных, ни простых. Экология, нервный стресс, выматывающая работа, жизненные заботы — любая из этих проблем может вызвать ослабление эрекции. А когда они все сразу! По мнению специалистов, лишь 2% (максимум 10%) случаев импотенции обусловлены заболеваниями половых органов. Мужчины с органическими нарушениями потенции, в противоположность импотенции психогенного характера, вообще утрачивают желание к половой жизни. Ослабляются сексуальные функции и у наркоманов, а также у людей, злоупотребляющих спиртным и табаком.

Давать психологические советы в таком деле — все равно, что сеять воду в решете. Но, может быть, если не мужчины, то хотя бы их партнерши что-то возьмут на вооружение.

Для начала попробуйте отказаться от намерения во что бы то ни стало осуществить половой акт (обращаясь к мужчинам). В период воздержания (недели 2) особенно нужны всякие нежности и ласки по отношению друг к другу. Мужчина забывает о страхе неудачи и просто наслаждается прелестью женского тела. Редко кто выдерживает этот срок и, нечаянно нарушив запрет, партнер вылечивается, сам не замечая того. Парадоксально, но факт. Эрекция может восстановиться и от запрета вызывать ее на какое-то время. Если в период взаимных ласк возникнет случайное семяизвержение — не беда. Все получится в следующий раз!

А теперь советы:

- ♥ необходима удобная постель. Попробуйте под поясницу женщине положить подушку или просто убрать ее из-под головы;

- ♥ найдите оптимальные позы, вызывающие наибольшее возбуждение у партнера;

- ♥ наиболее возбудимые зоны у мужчины — его половые органы. Женщины, помните это;

- ♥ профилактические мероприятия женщина должна взять на себя. Многие мужские проблемы решались, когда они знали о приеме партнершами противозачаточных «пилюль»;

- ♥ мужчины, думайте не об эрекции, а о своей даме. Когда вы поглощены блаженством от близости с женщиной и не думаете об эрекции, тогда она и наступает;

- ♥ не надо назначать день и час. Пусть все будет спонтанно и в незапланированном месте;

- ♥ хорошо бы женщине не обнажаться сразу, а оставить что-нибудь на последний момент. Это очень возбудит партнера;

- ♥ очень важна гигиена. Красивые чистые волосы, соблазнительно пахнущее

белье, нежный аромат тела (богатейший арсенал косметики и парфюмерии к вашим услугам);

- ♥ чем с большим пониманием и чуткостью женщина помогает мужчине, тем легче и быстрее можно ликвидировать нарушение потенции. Она должна освободить мужчину от страха несостоятельности и что неудача скажется на



Для половой активности

ее любви. Доверие, откровенность и любовь: если все это есть, то неудачи лишь временное явление.

Нарушения потенции были знакомы и нашим предкам, поэтому сейчас у знахарей в запасе приличный арсенал трав.

Аир. Сведения о настое аира как усиливающем потенцию средстве пришли к нам с Востока. Он является успокаивающим препаратом. Можно применять настойку аира по 20 капель 3 раза в день после еды, запивать водой.

Аралия. Настойка аралии тонизирует, стимулирует, укрепляет организм. Она используется при импотенции таким способом: 15-20 капель смешивают с остуженной кипяченой водой и принимают 1-2 раза в день.

(От редакции: аралия является сильным иммуномодулятором, нейростимулятором. Противопоказана при артериальной гипертензии любого происхождения, эпилепсии, при повышенной нервной возбудимости).

Женьшень. Сотни лет из поколения в поколение передавались предания и легенды о «корне жизни», который излечивает от многих болезней и возвращает старикам молодость. Научное его название Панакс — от греческого: панацея. Спиртовую настойку корня пьют по 10 капель 2 раза в день до еды. Провести нужно 2-3 курса лечения.

Следует помнить, что длительное применение и использование в больших дозах вызывает отрицательные явления: бессонницу, сердцебиение, головные и сердечные боли и — что особенно нежелательно для мужчин — снижение половой потенции.

(От ред.: лечение женьшенем должно осуществляться под постоянным

врачебным контролем. Не рекомендуется применение при высокой артериальной гипертензии и выраженном атеросклерозе).

Заманиха. Настойка заманихи, подобно настойке женьшеня, действует возбуждающе на центральную нервную систему, повышает общий тонус и работоспособность организма. Ее применяют при половом бессилии. Употреблять по 20 капель с водой 2-3 раза в день до еды.

Действие заманихи аналогично действию женьшеня, но менее выражено.

Левзея. Сибирские старожилы говорят, что левзея «поднимает человека от 14 болезней и наливает его молодостью». Настойка левзеи усиливает деятельность половых желез, следовательно — способствует восстановлению половой функции. Принимать ее по 15-20 капель с водой за 20 минут до еды 2 раза в день в течение 2 недель.

(От ред.: препараты из левзеи обладают тонизирующим, стимулирующим функции нервной системы и органов внутренней секреции, кардиотоническим действиями, повышают артериальное давление, работоспособность. Левзея противопоказана при значительно повышенном артериальном давлении, выраженной сердечной недостаточности).

Лимонник китайский. Лимонник используется в китайской народной медицине около 500 лет. Охотники Дальнего Востока издавна использовали его для снятия усталости, восстановления работоспособности организма и даже для усиления остроты ночного зрения. Спиртовую настойку семян лимонника пьют по 20-30 капель с водой натощак или через 4 часа после еды. Эффект наступает через 30-40 минут, действие длится 6 часов. Растение не действует побочно на организм. Но следует знать, что при нервном возбуждении, бессоннице, повышенном кровяном давлении и нарушениях сердечной деятельности его пить нельзя. Прежде чем приступить к приему настойки, обратитесь к врачу и применяйте ее под его контролем.

Лук репчатый. Об удивительных свойствах лука известно давно. Помимо фитонцидов, способствующих гибели бактерий, он содержит вещества, стимулирующие выработку спермы, и усиливает половое возбуждение. Настойку из него готовят так: 40 г очищенных и мелко нарезанных луковиц настаивать 7 дней в 0,5 л спирта или водки, процедить. Пить по 1 чайной ложке настойки, смешанной с 3 столовыми ложками воды, 2-3 раза в день натощак. Настойка противопоказана тем, кто страдает заболеваниями сердца и почек.

Пустырник. Пустырник признан как успокаивающая трава, но помимо этого он (трава и семена) стимулирует половую активность и способствует выра-

ботке спермы. 15 г травы настоять 2 часа в 1 стакане кипятка в закрытой посуде, процедить. Пить по 1 столовой ложке 3-5 раз в день за 30 минут до еды.

Сельдерей. Обладает способностью поднимать общий тонус организма и усиливать физическую и умственную работоспособность. При импотенции хорош сок свежего растения или отвар: 1 ст. ложку мелко порезанных свежих корней сельдерея настоять 4 часа в 1,5 стакана кипятка в закрытой посуде, процедить. Пить по 1 ст. ложке 3-4 раза в день за 30 мин. до еды.

Сурепка. Использовалась как возбуждающее и ранозаживляющее средство еще в Древней Греции и Риме. Считается, что растение повышает половую деятельность и способствует выработке спермы. Способ применения: 1 ст. ложка свежей или сухой травы настаивается 2-3 часа в 1 стакане кипятка, процеживается. Пить по 1/4 стакана 4 раза в день.

Ярутка полевая. Настой травы и плодов ярутки стимулирует половую деятельность при половом бессилии. Настой готовят из зеленых частей: берут 1,5 ст. ложки на 1 стакан кипятка, настаивают 4 часа в закрытой посуде, процеживают. Пить по 1 ч. ложке 4-5 раз в день через 3-4 часа.

Ятрышник. Слизь корнеклубней ятрышника в народной медицине используют как общеукрепляющее, тонизирующее средство при нервном истощении и половом бессилии. 5 г порошка корнеклубней долго взбалтывать в 1 стакане кипятка, кипящего бульона до получения густой слизи. В полученную смесь добавить 3-4 ложки хорошего виноградного вина. Принимать по 1/4 стакана 4 раза в день.

Желательно также употреблять морковь, петрушку, спаржу, сельдерей, чеснок и особенно курагу.

Но самое главное — нужно верить в успех. Ведь если человеку чего-то очень хочется, он обязательно этого добьется. Я желаю вам удачи и терпения.

Прежде чем использовать лекарственные средства, проконсультируйтесь с лечащим врачом.

*Э.Анищева, психолог.
Консультировала Р.Китаева,
кандидат медицинских наук.*

Тыква целебна. Ее советуют употреблять в печеном и вареном виде при сердечно-сосудистых заболеваниях, атеросклерозе, ожирении. В лечебном питании мякоть тыквы используется как мочегонное средство. Отвар тыквы хорошо утоляет жажду, у больных снижает температуру. А семена тыквы — испытанное средство от ленточных глистов. Тыквенные семена, кроме того, вкусны, богаты маслом, белками. В Румынии широко используется пищевое тыквенное масло.

Из минеральных веществ в тыкве особенно много солей калия. Еще тыква богата пектином. А пектиновые вещества хорошо поглощают яды и другие вредные соединения, попавшие в организм. Они также способствуют выведению из организма холестерина, тем самым предохраняя человека от атеросклероза.

В Румынии готовят тыквенный плов. Небольшую тыкву очищают, режут кусками и поджаривают с небольшим количеством растительного масла. В неглубокую кастрюлю кладут вареный рис, жареную тыкву и масло. Добавляют два стакана воды, солят, закрывают крышкой и варят на сильном огне минут тридцать. Подают такой плов с томатным соусом.

Биохимический состав тыквы позволяет использовать ее как лечебное средство и от заболеваний зубочелюстной системы, а также как естественное профилактическое средство.

Так называемые «зубные страдания» — задержка развития эмали и кариес (дентрина) — возникают при недостатке в пище микроэлементов и, в частности, фтора. Искусственное увеличение концентрации его в питьевой воде — иногда даже ухудшает состояние зубов, вызывая новое заболевание — флюороз — ослабление прочности зуба из-за вымывания солей кальция.

У детей зубочелюстная система ввиду ее анатомо-физиологических особенностей характеризуется низкой устойчивостью к инфекциям, у них непрочный, тонкий слой эмали, а характер пи-

Совет из конверта

тания ребенка таков, что в пище много рафинированных сахаров, недостаток же фтора приводит к тому, что у детей часто болят зубы. Ну а потеря зубов приводит к хроническому воспалению десен, а также способствует возникновению различных заболеваний: гастрита, колита, панкреатита, гепатита, анемии, ревматизма, пиелонефрита, геморроя, запора и т.д.

Так что совет такой: употребляйте в

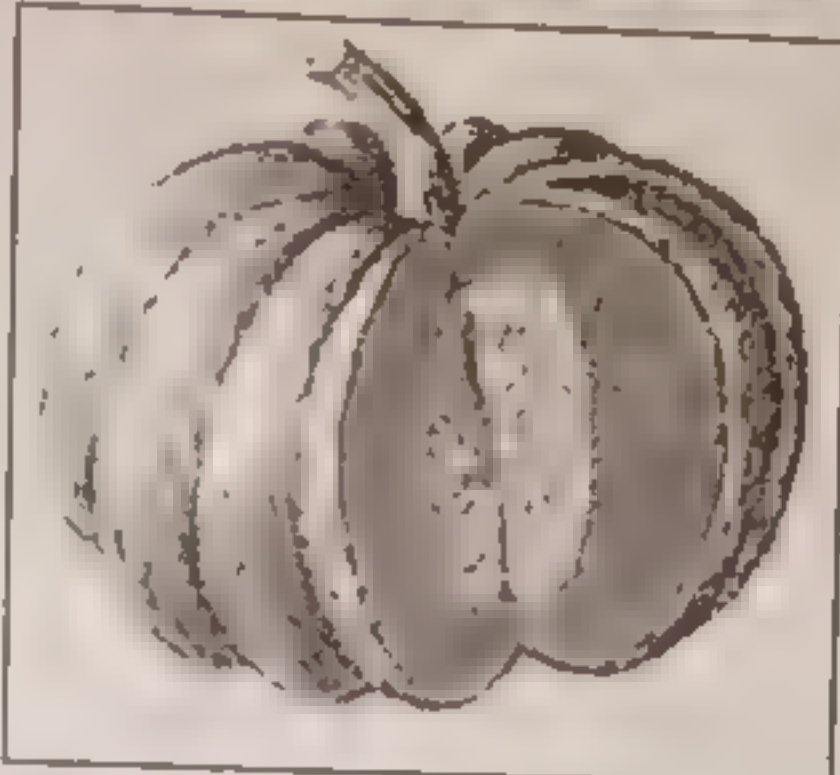
пищу больше овощей, содержащих фтор. И здесь в первую очередь выделяется тыква. Ведь фтор необходим человеку и для нормального развития и роста костей, зубов, ногтей и волос. Следовательно, она как диетический продукт может служить хорошим профилактическим средством кариеса зубов у детей и взрослых. Суточная потребность человека во фторе равна 0,8-1,6 мг.

А еще тыква уменьшает отеки нижних конечностей и органов брюшной полости за счет интенсивного выделения почками хлористых солей — все это снижает нагрузку на сердце и способствует исчезновению одышки и болей в сердце. Мякоть тыквы — обязательный продукт для женщин и мужчин, страдающих бесплодием и желающих иметь детей, так как содержащийся в ней витамин Е способствует устранению многих причин бесплодия; беременной женщине — обеспечивает восполнение дефицита биологически активных веществ в организме плода и матери, а также предупреждает развитие у нее токсикоза и болезней почек; кормящей матери — увеличивает количество и жирность молока и уменьшает вероятность появления воспалительных процессов; детям первых лет жизни тыква необходима для правильного формирования скелета, прибавки в весе, быстрому становлению на ноги, росту крепких, не страдающих кариесом, ровных зубов с правильным прикусом, и устойчивости к простудным заболеваниям.

Народной медицине известны многочисленные способы приготовления и приема лекарственных средств, изготовленных из различных частей тыквы.

Александр Прокопов, г. Моздок.

Тыква и зубы



Марафон домохозяйки

Английские социологи проанализировали, какое расстояние приходится преодолевать домохозяйкам за день. Оказалось, что в обычной двухкомнатной квартире ей приходится делать около 10 тысяч шагов, а в коттедже — вдвое больше. Если у домохозяйки нет помощников или прислуги, то к этому количеству шагов добавляется еще не-

сколько тысяч, затраченных на походы по магазинам и прогулки с детьми. Таким образом, в год набирается не менее двух тысяч километров, что лишнее раз убеждает: домашний труд никак нельзя назвать легким занятием.

Грелка внутри ботинка

Японцы сконструировали специальную обувь с нагревающейся стелькой, которая получает энергию от мини-

атурных батареек. Такая обувь не только согревает ноги в холодную погоду, но и благотворно воздействует на биологически активные точки, расположенные на ступне. Люди, которые носят такую обувь, реже болеют, крепче спят, не страдают от отсутствия аппетита, дети более уравновешены и лучше учатся в школе. Стельки изготавливают с помощью компьютерных моделей с учетом индивиду-

альных особенностей заказчика.

Школа и здоровье

Школа — очень шумное место. По данным лондонских ученых, громкость крика школьников достигает 122 децибел, в то время как рев реактивного двигателя на близком расстоянии не превышает 120, а вой sireны — 100 децибел. Не случайно учителя младших классов часто страдают расстройством слуха.

Сиди ты бы хоть спросила, как я живу!

А как ты живешь?

Ой, и не спрашивай!

— Куда это вы, сосед, так поздно с фонарем идете?

— К невесте.

— Не думал, что вы такой трус! Я к своей невесте самой темной ночью ходил без фонаря.

— Я так и подумал, когда увидел вашу жену.

К парикмахеру заходит мужчина с ребенком.

— Постричь? Побрить?

— И то, и другое.

После того как мастер закончил, мужчина говорит:

— А теперь постригите малыша, а я пока схожу за газетой.

Проходит много времени, а мужчины нет.

— Куда же провалился твой отец? — потеряв терпение, накидывается парикмахер на мальчика.

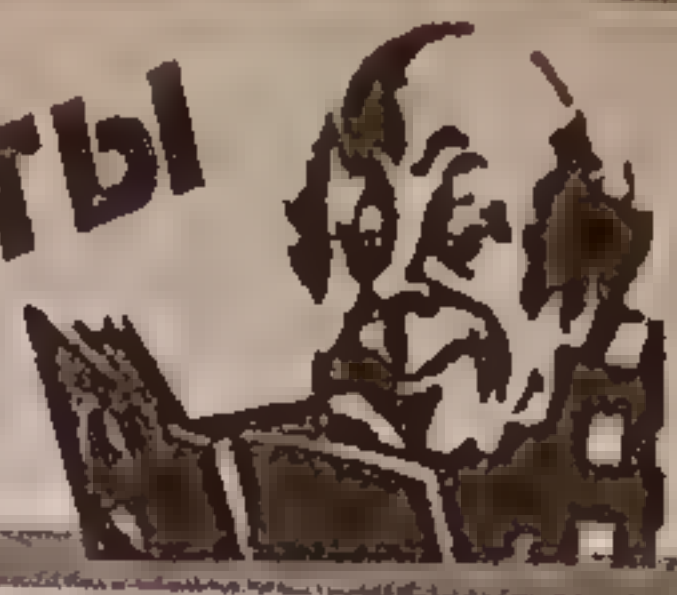
— Это вовсе не мой папа, — испуганно отвечает ребенок. — Этот дядя подошел ко мне на улице и спросил: «Хочешь бесплатно постричься?»

Студент возвращается с экзамена. Родители спрашивают, какое впечатление на него произвел экзаменуемый профессор.

— Очень набожный человек. Когда я отвечал, он то и дело поднимал глаза вверх и говорил: «Боже мой!»

Плакат на стене кабинета прези-

Анекдоты



дента фирмы, которая занимается посреднической деятельностью:

«Дуракам закон не писан; если писан, то не читан; если читан, то не понят; если понят, то не так».

Вопрос:

— Что мужчина делает стоя, женщина — сидя, а собака — поднимает одну лапу?

Ответ:

— Здороваются! А вы что подумали?

Клиент:

— Ваши музыканты играют по заказу?

Кельнер:

— Конечно, играют!

Клиент:

— А не могли бы они поиграть в шахматы, чтобы я мог спокойно поужинать?

Покупатель — продавцу:

— Раз вы взвесили свой палец, отрежьте и его...

— Почему ты в такой поздний час по улице шатаешься?

— Понимаешь, не могу домой идти. У жены — любовник, а он всегда с такими идиотскими разговорами пристаёт!

Судья:

— Мадам, почему вы решили развестись со своим мужем?

— Он относился ко мне, как к собаке.

— В чем это выражалось?

— Требовал верности.

Разговаривают два вора-карманника:

— Ты не представляешь, до чего все-таки упали у нас нравы...

— А что случилось?

— Вчера я залез в карман одного вполне интеллигентного человека. И что ты думаешь? Этот негодяй ухитрился снять с моего пальца перстень!

Таксист взял пассажиров: женщину с ребенком. Едут, ребенок разговаривает сам с собой:

— Вот если бы мой папа был слон, мать слониха, я бы был слоненком; если бы папа был волк, мать волчиха, я бы был волчонком и т.д. и т.д.

Таксист уже изнемогает и спрашивает:

— Слушай, мальчик, а если б твой папа был козел, а мать козлиха, кем бы ты был?

— Таксистом!

Выиграл мужик в лотерею миллион. Друзья интересуются:

— На что потратишь?

— Да, долги раздам...

— А остальные?

— Остальные подождут!

Кроссворд

По горизонтали: 1. Травянистое растение. 6. Денежная единица некоторых стран. 7. Укрытие для стрельбы. 9. Столица государства в Азии. 10. Углеводород, газ. 11. Южное лиственное дерево. 14. Японский алкогольный напиток из риса. 18. Остров Океании. 20. Вероучение, отклоняющееся от догматов. 22. Инструмент слесаря. 23. Направление в искусстве. 24. Бухгалтерский термин. 25. Кожзаменитель. 26. Немецкий философ. 27. Переход голосового аппарата к певческому состоянию. 28. Единица веса в Древней Греции. 30. Духовой музыкальный инструмент. 34. Русская монета XV - нач. XVI вв. 38. Озеро в Казахстане. 39. Премьер-министр и министр иностранных дел Республики Индия с 1947 г. 40. Город в России. 41. Химический элемент, редкоземельный металл.

По вертикали: 1. Денежный сертификат, использовавшийся в бывшем СССР. 2. Детская подвижная игра. 3. Вулкан в Исландии. 4. Чечевицеобразная форма залегания горных пород. 5. Короткий

густой пушок на лицевой стороне некоторых тканей. 6. Одно из распространенных наименований международного договора. 8. Военное подразделение. 10. Наиболее распространенный искусственный международный язык. 12. Прибор для измерения уровня радиации. 13. Исторический район Москвы. 15. Мифическая страна, богатая золотом и драгоценными камнями. 16. Профессия работника сельского хозяйства. 17. Административно-учебное управление факультета вуза. 19. Легкая хлопчатобумажная ткань. 21. Декоративный кустарник. 29. Древнерусский певец-сказитель. 31. Город в Японии на острове Хоккайдо. 32. Административно-территориальная единица в Венгрии. 33. Одежда, костюм. 35. Областной центр Украины. 36. Приток Кубани. 37. Головной убор.

Общественная редколлегия: М.Ф.Абузов, садовод; В.А.Голуб, главный агроном СтаЗР; Р.И.Китаева, кандидат медицинских наук.

Индекс газеты "Сто советов" - 51177.

Заказ № 322. Тираж 165000.

ИПФ "Воронеж", пр. Революции, 39.

Подписано в печать:

по графику в 18.00, фактически в 18.00.

Звоните по тел.: 52-24-17.

Пишите: 394026, г. Воронеж, ул. Плехановская, 53.

Авторы несут ответственность за достоверность фактического материала.

Гл. редактор Е.И.Бокова.

Газета зарегистрирована
Комитетом Российской Федерации
по печати № 016558 от 29 августа 1997 года.
Цена договорная.

М 123 56

П 123 56789101112 14

№11 ноябрь 2002 г.

Сто советов 1000

В НОМЕРЕ:

**О ЗЕМЕЛЬНОЙ
СОБСТВЕННОСТИ И ПАЯХ**

**Помидоры на окне
к Новому году**

**Как сохранить
саженцы и черенки**

Перепелка в хозяйстве

**Разъяснения по
пенсиям**

Юрист о декларациях

Берегите кошельки

**Чтоб обои
не пузырились**

Саман для дома

Шторы из тростника

Мода, вязание

**Копорский целительный
чай, медолечение**

Выбор мужчины

Брачные объявления

Гороскоп, кроссворд



Уважаемые читатели!

По всей России продолжается подписка на газету «Сто советов». Мы позаботились о том, чтобы цена на газету оставалась доступной для наших подписчиков. Стоимость подписки на I полугодие 2003 года — всего 27 руб. (плюс стоимость услуг по доставке, которая в каждой области своя). Спешите подписаться и оставайтесь с нами!

Наш индекс 51177, стр. 123 в Объединенном каталоге «Пресса России».

Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.

Православный календарь

Ноябрь

1 — Перенесение мощей преподобного Иоанна Рыльского (1238).

2 — Димитриевская родительская суббота.

4 — Празднование Казанской иконе Божией Матери.

5 — Апостола Иакова, брата Господня по плоти (ок. 63).

6 — Иконы Божией Матери «Всех скорбящих Радость» (1688).

8 — Великомученика Димитрия Солунского (ок. 306).

16 — Собор Карельских святых.

18 — Святителя Ионы, архиепископа Новгородского (1470).

19 — Преподобного Варлаама Хутынского (1192).

21 — Собор Архистратига Михаила и прочих Небесных Сил бесплотных.

26 — Святителя Иоанна Златоустого, архиепископа Константинопольского (407).

Заговенье на Рождественский (Филиппов) пост.

27 — Апостола Филиппа (I).

28 — Преподобного Паисия Величковского (1794). Начало Рождественского поста.

29 — Апостола и евангелиста Матфея (60).

Декабрь

2 — Святителя Филарета, митрополита Московского (1867).

4 — ВВЕДЕНИЕ ВО ХРАМ ПРЕСВЯТОЙ ВЛАДЫЧИЦЫ НАШЕЙ БОГОРОДИЦЫ И ПРИСНОДЕВЫ МАРИИ.

6 — Благоверного великого князя Александра Невского, в схиме Алексия (1263).

7 — Великомученицы Екатерины (305 - 313).



Молитва Святому Архангелу Михаилу

Идеже осеняет благодать твоя от Господа, Архистратиге Божий Михаиле, оттуда изгонится диавола сила. Не терпит бо света твоего видети, спадый с не-
беси денница. Тем молим ти, огненосные стрелы его, движимые на нас, угаси своим дуновением. Аминь.

Святой Архистратиге Божий Михаиле и прочие Небесные Силы бесплотные, молитесь Бога о мне, страждущем, да отторгнет Господь от меня всяческие пагубные помыслы, неотвязно меня терзающие и доводящие меня до отчаяния, колебания в вере и телесного изнеможения.

Великий и грозный страже, Архистратиге Михаиле, огненным мечем отсекай врага рода человеческого и всех приспешников его, хотящих погубить мя, и стой нерушимо на страже дома сего, всех живущих в нем и всего достояния его.

Собор Архистратига Михаила и прочих Небесных Сил бесплотных

Празднование Собора Архистратига Божия Михаила и прочих Небесных Сил бесплотных установлено в начале IV века на Поместном Лаодикийском Соборе, который утвердил православное почитание Ангелов.

Все Ангелы были сотворены добрыми, чтобы они любили Бога и друг друга и от этой жизни в любви имели постоянную великую радость. Но Бог не желал насильно заставить любить, поэтому Он предоставил Ангелам свободно выбирать — желают ли они сами любить Его — жить в Боге или нет.

Один, самый высший и могущественный ангел, по имени Денница, возгордился своим могуществом и силою, не захотел любить Бога и исполнять волю Божию, а захотел сам стать, как Бог. Он начал клеветать на Бога, всему противиться и все отрицать, и стал темным, злым духом — дьяволом, сатаной. Слово «дьявол» значит «клеветник», а слово «сатана» значит «противник» Бога и всего доброго. Этот злой дух соблазнил и увлек за собою много и других ангелов, которые также стали злыми духами и называются бесами.

Тогда выступил против сатаны один из высших Ангелов Божьих, Архангел Михаил, и сказал: «Кто равен Богу? Ни-

кто, как Бог!» И произошла на небе война: Михаил и Ангелы его воевали против сатаны, а сатана и бесы его воевали против них. Но не могла злая сила устоять против Ангелов Божьих, и упал сатана вместе с бесами, как молния, вниз — в преисподнюю, в ад. «Ад», или «преисподняя», — это место вдали от Бога, где и пребывают теперь злые духи. Они стараются коварством и хитростью соблазнить каждого человека, внушая ему ложные мысли и злые желания, чтобы погубить.

А святые Ангелы обитают на Небе, в мире невидимом, духовном. Там вечный Престол Всевышнего, который окружают все Силы Небесные, озаряемые от Него светом невечерним. Ангелы — это бестелесные и бессмертные духи, одаренные умом, волею и могуществом. Бог сотворил их бесчисленное множество. Они различаются между собою по степени совершенства и по роду своего служения и разделяются на несколько чинов. Ближе всех Пресвятой Троице предстоят шестикрылые **Серафимы** (Пламенеющие, Огненные). Они пламенеют любовью к Богу и других побуждают к ней. После Серафимов Господу предстоят многоочитые **Херувимы**. Их имя значит: изливание премудрости, просвещение, ибо че-

рез них, сияющих светом Богопознания и разумения тайн Божьих, ниспосылаются премудрость и просвещение для истинного Богопознания. За Херувимами предстоят Богоносные по благодати, данной им для служения, **Престолы**, таинственно и непостижимо носящие Бога. Они служат правосудию Божию. **Господства** наставляют поставленных от Бога земных властителей мудрому управлению. Господства учат владеть чувствами, укрощать греховные вожделения, поработать плоть духу, господствовать над своей волей, побеждать искушения. **Силы** исполняют волю Божию. Они творят чудеса и ниспосылают благодать чудотворения и прозорливости угодникам Божиим. Силы помогают людям в несении послушаний, укрепляют в терпении, подают дух к совершенствованию и спасению человека. Слово «ангел» означает «посланник». **Архангелы** — начальники сих божеских посланников. Они получают повеления возвещать людям самые важные таинства.

Обращаясь с молитвой к Архангелу Михаилу и прочим Небесным Силам бесплотным, верующие люди просят у них помощи в борьбе со злыми помыслами.

Ноябрь

1 — Иван.

2 — Артем.

3 — Яков.

4 — Александр, Денис, Иван, Константин, Анна, Елизавета.

5 — Игнатий, Яков.

6 — Афанасий.

8 — Афанасий, Дмитрий.

9 — Андрей, Марк.

10 — Арсений, Дмитрий, Иван, Максим, Степан, Прасковья.

11 — Анастасия, Анна, Мария.

12 — Артем, Марк, Степан, Анастасия, Елена.

13 — Андрей, Иван.

14 — Иван, Яков.

16 — Георгий, Иосиф.

18 — Григорий.

19 — Герман, Павел, Федор, Александра, Ефросиния, Клавдия, Матрена.

20 — Афанасий, Богдан,

Валерий, Евгений, Кирилл, Федор.

21 — Гавриил, Михаил.

22 — Александр, Антон, Иван, Матрена.

23 — Георгий, Константин, Родион.

24 — Виктор, Максим, Степан, Федор.

25 — Иван.

26 — Герман, Иван, Никифор.

27 — Григорий, Филипп.

28 — Дмитрий.

30 — Григорий, Михаил.

Декабрь

1 — Роман.

3 — Анатолий, Григорий, Иван, Иосиф, Анна.

4 — Александр.

5 — Максим, Михаил, Петр.

6 — Александр, Алексей, Григорий, Митрофан, Федор.

7 — Порфирий, Екатерина.



ПОМИДОРЫ — К НОВОМУ ГОДУ

МНОГИЕ сорта томатов можно выращивать круглый год в ком-



натных условиях, на подоконнике, на столе. Для этого необходимо, чтобы окна выходили на южную сторону, зимой или осенью на этой стороне больше солнечного света. Для выращивания в квартирных условиях желательно использовать суперранние сорта: Невский-7 (Полярный), Балтийский, Ладога, Янтарный, Север, Карлик 1185 и др. Эти сорта имеют вегетационный период 60 – 70 дней. Высота куста 35 – 40 см. Урожайность куста от 500 г до 1,5 кг, в зависимости от ухода и емкости, в которой располагается корневая система растения. Плоды округлые и округло-плоские, небольшие (40 – 60 г). В основном, плоды этих сортов пригодны только для употребления в пищу. А вот томаты сорта Карлик 1185 пригодны и для консервирования. Все эти сорта пожилые люди, которым не под силу работать на садово-огородных участках, могут выращи-

вать у себя в квартире, на лоджиях и летом.

Те овощеводы, кто имеет теплицы, также могут получить томаты этих сортов уже к Новому году.

Грунт, в котором будут выращивать томаты, должен состоять из 1 части дерновой земли и 1 части перепревших органических удобрений (перегной) с добавлением по 1 ст. ложке суперфосфата и древесной золы на 2 – 3 кг грунта. Семена желательно сеять пророщенными. В теплицах их сеют загущенно: 10 – 12 растений на 1 м², через 25 – 30 см в ряду и на расстоянии между рядами — 60 см. В квартире семена желательно высаживать в плошки диаметром 20 см со слоем грунта не менее 20 см. Всходы появляются на 3-й – 4-й день после посева. Через 30 – 35 дней начинается цветение.

Хотя томаты — самоопыляющиеся растения, при выращивании в закрытом помещении желательно во время цветения вручную слегка встряхивать каждое растение 1 раз в 2 – 3 дня. Если этого не делать, то опыление будет неполным и завязь может опасть. При выращивании томатов в комнате или на утепленной лоджии в течение 3 часов в день зимой необходима подсветка. Ее желательно производить люминесцентной лампой. Зимой без подсветки хорошего урожая не получишь. Особенно страдает от недостатка света рассада. Оптимальная температура воздуха в

помещении, где выращиваются томаты, должна быть +20°...+25°С.

Поливать растения нужно обильно, но не часто: до цветения через 2 – 3 дня, во время цветения — через 1 – 2 дня. Количество воды для полива зависит от объема земляного кома в плошке. Желательно, чтобы температура воды для полива была +25°...+28°С. При поливе холодной водой растения могут сбросить цветки и плоды. При недостатке влаги в почве листья томатов скручиваются, а при повышенной влажности растения поражаются грибными болезнями, вытягиваются, слабеют и цветение их задерживается. Выращивая томаты в комнате или на утепленной лоджии, не допускайте рост стебля выше 40 см (прищипните ростовую точку).

Не забывайте рыхлить почву. Это позволит растениям полнее использовать получаемые питательные вещества. Подкормку растений необходимо производить через каждые 6 – 10 дней раствором коровяка из расчета 20 г (1 ст. ложка) на 1 л воды или раствором птичьего помета из расчета 10 г (1 чайная ложка) на 1 л воды. Помет необходимо предварительно растворить в воде за сутки до внесения. Если нет органических удобрений, можно произвести корневую подкормку растений томата минеральными удобрениями. В 1 л воды растворить 2 г суперфосфата, поддержать сутки и добавить в раствор 2 г хлористого калия, хорошо перемешать (расход: на 2 – 3 кг почвы 250 мл раствора). Можно использовать и нитрофоску, она содержит 16% азота, 11% фосфора и 14% калия. Для полива растений готовят раствор нитрофоски (2 – 3 г нитрофоски на 1 л воды).

Н.Быханов, селекционер-любитель.

ПОДЗИМНИЙ посев проводят с целью получения на следующий год более ранней овощной продукции. Для посева пригодны такие культуры, как морковь, пастернак посевной, лук-батун, петрушка (нельзя сеять под зиму брюкву, репу). Преимущество подзимних посевов особенно ощущается в годы с засушливой весной, так как семена, посеянные под зиму, проходят закалывание, лучше переносят заморозки и понижение температуры весной в период их роста и развития, быстрее набухают, полнее используют зимнюю влагу и до возможной засухи хорошо укореняются. Урожай таких посевов получают более высокий и раньше на 2 – 3 недели, чем при посеве этих культур весной. Эффективны эти посевы при холодной весне, когда нельзя рано начинать обработку почвы на участке. И наконец подзимний посев освобождает от многих работ, которые

СЕЕМ ПОД ЗИМУ

надо было бы проводить в напряженное время года.

Подзимние посевы имеют и свои недостатки. Возможна частичная или полная гибель семян при перезимовке, особенно если в зимний период будут наблюдаться большие перепады температур от отрицательных к положительным. Корнеплоды, полученные с таких посевов, к осени становятся грубыми, хранятся хуже. К участку с подзимними посевами предъявляют высокие требования. Прежде всего, на участке не должны застаиваться вода, заплывать почва, вследствие чего весной может образоваться корка, которую проросткам овощных культур будет трудно преодолеть во время появления всходов.

Осенью трудно установить срок посева моркови, пастернака посевного, лу-

ка-батун, петрушки. Если посев будет ранний, то возврат теплой погоды может ускорить появление всходов, вследствие чего они могут погибнуть зимой. Для подзимних посевов выбирают ровные, чистые от сорняков участки. Снеговой покров должен быть на таких участках устойчивым и ровным. Лучше размещать посе-вы на высоких участках с рыхлой плодородной почвой или на грядах, которые весной быстро просыхают и прогреваются. Подготовку почвы надо закончить за 10 дней до посева.

Семена перед посевом сортируют по крупности, дезинфицируют 1%-ным раствором марганцовокислого калия (1 г на 100 мл воды). Посев проводят, когда температура почвы на глубине 5 – 7 см опустится до +4°С. При осеннем посе-

ве семян берут на 40% больше, чем при весеннем. Сеют семена на глубину до 2 см. При наступлении устойчивых заморозков почву мульчируют перегноем, торфом слоем 2 – 3 см, это предохранит ее от образования почвенной корки, дольше сохранит влагу, накопившуюся в почве за зиму. К семенам лука, моркови, петрушки, пастернака посевного по желанию подмешивают семена салата. К примеру, чтобы засеять площадь 10 м² необходимо 40 г семян лука, или 8 г семян моркови, или 4 – 6 г семян петрушки, или 2 – 3 г семян пастернака. При посеве семян каждой из этих культур на площади 10 м² к ним можно добавить 0,3 г семян салата. Весной салат даст всходы раньше, чем основная культура, и поэтому работы по уходу (рыхление, удаление сорняков) за всходами можно будет начать раньше.

П.Воробьев, канд. с.-х. наук.

Осень — лучшее время для приобретения посадочного материала, если хотите приобрести саженцы не у частных лиц, а в питомниках. В питомниках идет массовая выкопка саженцев, после чего их отправляют на реализацию. Поэтому осенью самый широкий сортимент и лучшие возможности для выбора. На весну остаются только те саженцы, которые не смогли продать осенью. Часто это возврат худших по качеству саженцев, с подсушенными корнями после неудачной реализации.

Тем не менее, большинство садоводов-любителей предпочитают покупать саженцы весной, поскольку не знают, как их сохранить до весны при приобретении осенью. Лучшим способом хранения саженцев в зимний период является их прикопка на своем участке. Прикапывать саженцы можно на протяжении всей осени, пока не замерзнет почва.

КАК СОХРАНИТЬ САЖЕНЦЫ?

Для прикопки выбирают высокое хорошо прогреваемое место, которое весной или зимой во время оттепелей не затопляется талыми водами. Застой талой воды на прикопочном участке создает опасность вымокания и выпревания посадочного материала.

На выбранном участке по направлению с востока на запад копают канаву глубиной примерно 50 см и шириной 100 - 120 см с наклонной южной стеной, при этом землю выбрасывают на северную сторону. Ширина и глубина канавы зависят от размера саженцев. Саженцы наклонно в один слой устанавливают в канаву верхушками на юг так, чтобы вся корневая система (корни аккуратно расправляют по южной наклонной стене канавы) и приблизительно 1/3 ствола находились в канаве, затем саженцы засыпают землей, плотно притаптывая ее к корням. При таком расположении стволики саженцев меньше всего нагреваются солнцем в феврале — марте, что снижает риск их повреждения солнечными ожогами. В записную книжку или тетрадь записывают количество деревьев каждого сорта и последовательность расположения сортов по направлению с востока на запад, чтобы весной при выкопке легко можно было установить сортовую принадлежность каждого саженца. Обычно сорт от сорта отделяют колышками, вбиваемыми по южной кромке канавы. Для подстраховки желательно на каждый саженец в верхней части кроны повесить этикетку из толстой фольги на проволоке, на которой ручкой выдавливают название сорта. Если прикопку производят в сухую землю, то ее желательно хорошо полить.

Большую опасность для прикопанных саженцев представляют мышевидные грызуны. Поэтому до выпадения снега на прикопочном участке проводится затравка мышей. Рекомендуется также прикрыть прикопанные саженцы еловым лапником.

Выпавший зимой снег обычно прикрывает большую часть кроны расположенных наклонно саженцев и предохраняет их от повреждения морозами. Если зима малоснежная, то рекомендуется собрать на соседних участках снег и засыпать им саженцы. В крайнем случае при наступлении сильных морозов при отсутствии снега можно сверху накрыть саженцы матами из тростника или старыми одеялами. Недопустимо прикрывать прикоп опилками, которые зимой впитывают влагу и смерзаются. Оттаивают опилки очень медленно, и в этом случае весной не удастся взять саженцы из прикопа вплоть до середины — конца мая.

Ранней весной, как только полностью оттаит почва, саженцы извлекают из прикопа. Обычно это происходит в первой половине апреля. Начиная с восточного края прикопа каждый саженец по одному берут за ствол и осторожно вытаскивают. Почва в это время еще влажная, и саженцы обычно извлекаются легко. В случае затруднения лопатой у северной стороны канавы осторожно выбрасывают часть земли, стараясь не повредить корни саженцев. Этого бывает достаточно, чтобы саженец можно было вытащить.

Извлеченные из прикопа саженцы сразу же высаживают в подготовленные с осени посадочные ямы.

А. Сычев,
ст. научный сотрудник РЗОС.

ЧТОБЫ ЧЕРЕНКИ НЕ ПРОПАЛИ

Прививку и перепрививку плодовых культур черенком проводят весной. Успех ее в первую очередь зависит от качества используемых черенков.

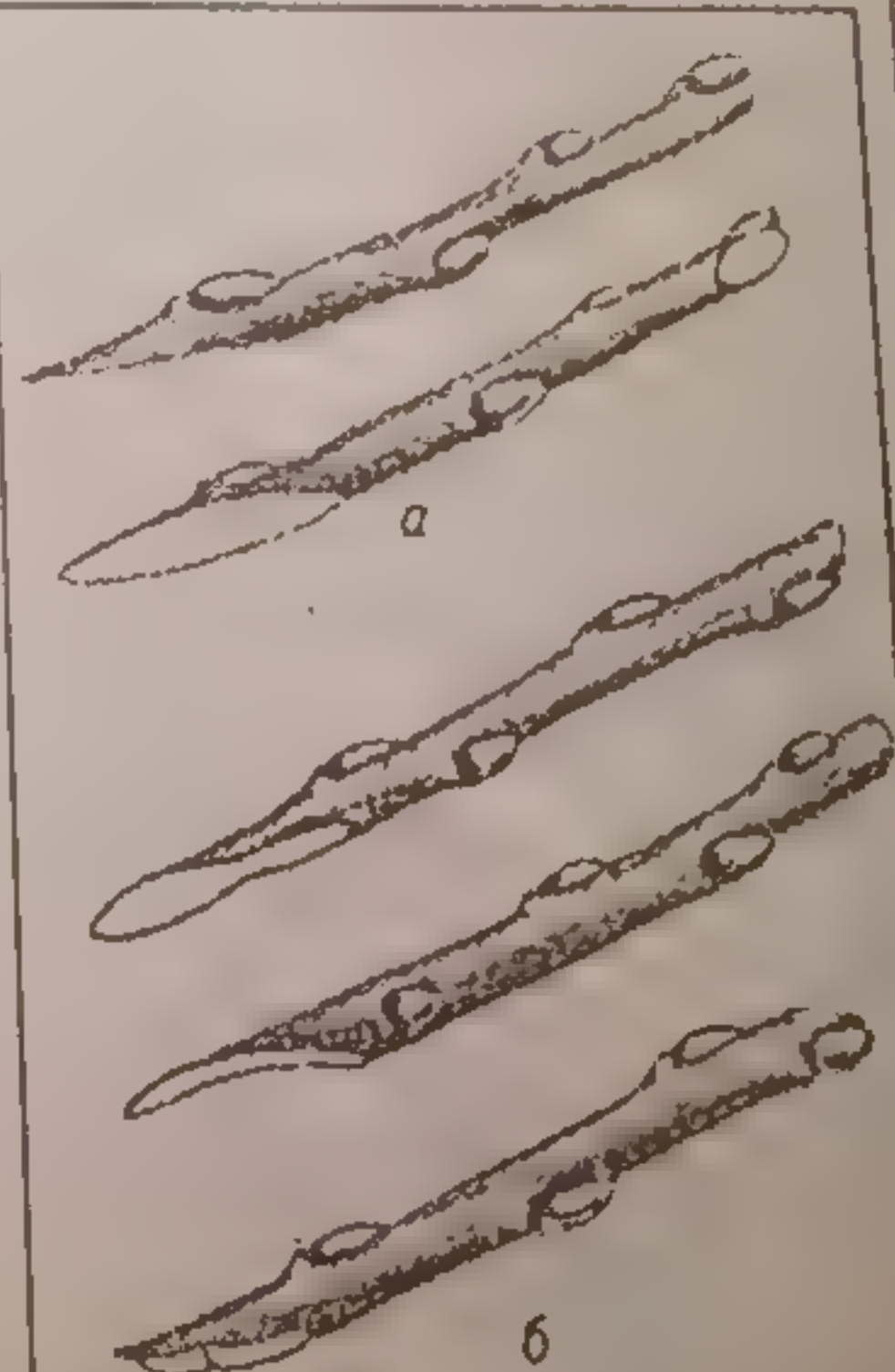
Для заготовки черенков используют сильный однолетний прирост (часть ветви, на которую она выросла за одно лето) не менее 40 - 50 см длиной (в таком виде они остаются на хранение до весны). Черенки, нарезаемые с приростов весной перед прививкой должны быть достаточно толстыми, желательнее не тоньше карандаша с 4 - 5 почками. Слишком тонкие черенки успевают полностью высохнуть. Если на дереве, с которого собираются заготавливать черенки, прирост слабый, нужно предварительно весной провести на этом дереве или хотя бы на одной его скелетной (боковой) ветви омолаживающую обрезку.

Теоретически заготовку черенков для весенней прививки можно проводить в течение всего периода покоя дерева, который наступает с окончанием листопада. Но в условиях большей части территории нашей страны, где плодовые культуры ежегодно подвергаются риску повреждения морозами в зимний период, лучше делать это поздней осенью — во второй половине ноября или в начале зимы — до наступления сильных морозов. Черенки, у которых от морозов пострадала древесина, не приживаются или приживаются очень плохо.

В первую очередь приступают к заготовке черенков менее зимостойких косточковых культур: персика, абрикоса, черешни. Их необходимо заготовить до наступления морозов ниже -15°C . Более зимостойкими являются вишня, слива и семечковые культуры: яблоня, груша, айва, рябина. Но и их черенки желательно заготовить до наступления морозов -20°C .

Самая большая и болезненная проблема — как сохранить черенки в хорошем состоянии в течение зимнего и ранневесеннего периода до прививки. Особенно это относится к черенкам косточковых культур. Оптимальной температурой хранения считается -4°C ... -2°C . В специализированных питомниках есть специальные холодильники, где черенки хранятся при такой температуре. Значительно сложнее это сделать в домашних условиях.

Обычно рекомендуют хранить черенки в снежных буртах под слоем снега 50 - 70 см. Для этого черенки связывают в пучки, распределяя по сортам, и прикрепляют к каждому из них фольгу, на которой выдавливают название сорта. Можно пучки черенков закапывать без обертывания, можно обернуть в хлопчатобумажную ткань и связать шпагатом. После помещения в снежный бурт прикрывают снегом, уплотняя его, а сверху засыпают слоем опилок 7 - 10 см (опилки предохранят бурт от быстрого таяния). Этот способ хорош в тех районах, где зимой выпадает много снега, ложится он на промерзшую землю, а в течение зимнего периода не бывает сильных оттепелей. Но в южных и западных районах Европейской ча-



Срезы на черенке: а — правильно; б — неправильно.

сти, где зимой часты продолжительные и сильные оттепели, при которых снег длительное время остается мокрым, в таких буртах часто происходит подопревание коры и камбия у черенков абрикоса и персика. Иногда под снегом собирается вода, и тогда черенки вообще могут вымокнуть. Бывает, что в течение зимы снег неоднократно полностью сходит, а затем наступают сильные морозы, от которых черенки подмерзают.

В таких районах рекомендуется после заготовки черенков и навешивания на них этикеток связать их в общий пучок, засыпать его мокрыми опилками и положить на мороз. После намораживания слоя опилок толщиной в 15 - 20 см этот тук укладывают на землю в тени дома с северной стороны так, чтобы на него не падали солнечные лучи и еще засыпают сверху слоем в 30 - 40 см сухих опилок. Всю кучу покрывают полиэтиленовой пленкой, которая сохранит опилки от намокания. Опилки обладают прекрасными теплоизоляционными свойствами, и черенки остаются в замороженном состоянии вплоть до времени прививки. За несколько дней до прививки кучу рассыпают, замороженный тук с черенками вносят в теплое помещение, где он в течение нескольких дней постепенно растаивает, освобождая черенки.

Некоторые садоводы-любители хранят черенки в подвале во влажном песке. Этот способ допустим для черенков семечковых культур и винограда, но обычно дает плохие результаты у косточковых культур. Температура в подвалах положительная в течение всего зимнего периода и постепенно повышается к весне. Поэтому у черенков вишни и черешни уже в феврале начинают набухать и распускаться почки, такие черенки у этих культур практически не приживаются. У черенков абрикоса и персика подопревают кора и камбий, только черенки сливы удовлетворительно переносят такие условия хранения.

Если черенков немного, их можно хранить в домашнем холодильнике на верхней полке под морозильной камерой. Черенки помещают в полиэтиленовый пакет, плотно обматывают его вокруг пучка и завязывают шпагатом. Затем сверху с другого конца пучка одевают еще один пакет и поступают так же. Не нужно заворачивать черенки во влажную ткань или бумагу, того, как их помещают в пакет. Нежелательно хранить черенки в морозильной камере холодильника, там слишком низкая температура, которая может вызвать их повреждение.

Обычно главной ошибкой, которую делают садоводы-любители при хранении черенков, является обилие влаги при положительной температуре хранения. Это способствует раннему выходу черенков из состояния покоя, преждевременному распусканию почек и гибели коры и камбия из-за нехватки кислорода в условиях начавшейся жизнедеятельности (подопревание). Черенки с подопреванием камбия и распутившимися почками совершенно не пригодны для прививки. Даже недостаток влаги и подсушивание черенков менее опасны для них, чем обилие влаги и их подопревание. Если черенки при хранении подсохли и кора на них поморщилась, непосредственно перед прививкой их замачивают на три дня в чистой воде в холодном помещении, предварительно обновив срезы.

Если зимой отсутствовали сильные морозы, черенки можно заготавливать и весной в марте до набухания почек. В этом случае отпадают все проблемы, связанные с хранением черенков.

За сутки до прививки у черенков обновляют нижние срезы и в прохладном помещении ставят нижними концами в чистую воду, чтобы все их ткани напитались влагой. Это значительно повышает приживаемость.

А.Сычов, ст. научный сотрудник РЗОС.

ЛАСКА? НЕТ, ЭТО СЛЕПЫШ

«Расскажите, пожалуйста, о мерах борьбы с так называемой «лаской». Убедились, что это не крот, а размеры выкопанных норок небольшие, и вода, которую заливаем в норы, положительного результата не дает. Они роют у нас по всему участку, повреждают корни растений, имеются и на садовых участках других садоводов. Д.Назаренко, г.Воронеж».

— Ласка не может подгрызать корни растений. Это хищный маленький зверек, питающийся, в основном, мышевидными грызунами. Она заселяет открытые участки — поля, огороды, часто селится в сараях, на скотных дворах, фермах и т.п. Ласку, действительно, можно увидеть выбегающей из нор грызунов, в которые она легко проникает благодаря своим очень маленьким размерам. В них она душит свою жертву, то есть мышей, как взрослых, так и детенышей. В норах же грызунов ласка устраивает гнездо. Часто выбегая на поверхность из нор, как бы из-под земли, ласка может попасться на глаза людям и ошибочно создать видимость, что она сама роет норы и подгрызает корни растений. На самом деле, уничтожая грызунов, ласка приносит человеку только пользу.

Огородники часто сообщают о том, что на их огороде находятся очень глубокие норы, в которых живет какой-то зверек, и весь огород им перекопан. А на поверхности почвы располагаются большие кучи земли — «кротовины». При этом в качестве вредителя называют не только ласку, но и крота, который в действительности питается дождевыми червями и почвенными личинками насекомых и вообще в Воронеж-

ской области практически не встречается. В таких случаях речь идет, несомненно, о слепыше — достаточно серьезном вредителе, с которым очень трудно бороться. Слепыши чрезвычайно хорошо приспособлены к обитанию на большой глубине в почве. Они делают очень глубокие норы с помощью своих мощных и острых резцов, выступающих вперед за губы и растущих, по мере их стачивания, в течение всей жизни грызуна. Название их (слепыши) связано с тем, что они действительно слепые. Слепыши строят сложную сеть подземных ходов, в которых они проводят всю жизнь. Там же, в почве, на большой глубине (до 3,5 м!), они размножаются и выращивают потомство. Просто так днем на поверхности почвы увидеть слепышей невозможно, так как они не выходят на нее. Увидеть и поймать слепыша можно, только делая раскопки на глубину до двух метров и более.

Питаются слепыши, как полагают, грызунами, растительной пищей, а если поселяются на огородах, то клубнями картофеля и корнеплодами культурных растений, подбираясь к ним снизу. На зиму в спячку не впадают, а потому делают большие запасы корма.

Борются со слепышами, раскапывая их глубокие норы и отлавливая этих животных руками, устанавливая капканы (№0 и №1), раскладывая отравленные самодельные приманки с фосфидом цинка, которые, кстати, против слепышей малоэффективны. Специальных препаратов для борьбы со слепышами, которые можно было бы купить в магазинах, нет. Заливать водой очень глубокие норы — сизифов труд.

Виктор Голуб, профессор ВГУ.

ОЧИСТКА СТВОЛА

Для чего проводят очистку ствола плодового дерева от старой коры? Во-первых, чтобы уничтожить зимующих под ней вредных насекомых, во-вторых, чтобы оставить еще не ушедших на зимовку насекомых без удобных укрытий на зиму.

Очищают отмершие части коры специальным скребком или металлической щеткой осенью после наступления первых морозов. Для сбора мусора, который затем сжигают, около штамба дерева стелят брезент.

Консультировала Валентина Голуб.

Кипрей узколистный, или иван-чай — многолетнее растение высотой до 150 см с хорошо развитым корневищем. Стебель прямостоячий, листья очередные, ланцетные. Цветет крупными пурпурно-розовыми цветами в июле — августе. Размножается корневищами и семенами. Молодые листья, богатые витамином С и каротином, используют в супах и салатах, поджаренные корни — для приготовления кофейного напитка.

Народная медицина относит кипрей к лекарственным растениям. Настой из листьев применяют как



ИВАН-ЧАЙ

противовоспалительное средство при язве желудка, гастритах и колитах, промывают им раны и язвы, используют для полоскания горла, а также в виде компресса при ушибах.

Для приготовления настоя 3 ст. ложки измельченных сухих листьев заливают 1 стаканом (200 мл) горячей воды, кипятят на медленном огне 15 минут. Охлаждают при комнатной температуре, процеживают. Принимают по 2 ст. ложки 3 раза в день во время еды. Этот же настой годен и для наружного применения.

Копорский чай

Главное применение иван-чая — это приготовление прекрасного успокаивающего напитка из листьев растения — копорского чая. Свое название он получил от села Копорье Петербургской губернии, где крестьяне издавна занимались его заготовками.

Собирают листья в начале цветения. Их промывают и рассыпают слоем 5 см на день или на сутки для подсушки и завяливания. Нужно постоянно ворошить слой. Подвяленные листья скручивают между ладонями так, чтобы из них сформировались сигары-колбаски и они начали давать сок. Затем

Народная медицина



скрученные листья слоем 5 см раскладывают на противень, накрытый калькой или пергаментом, накрывают влажной тканью и выдерживают 6 - 8 часов при температуре 25°C. После этого приступают к сушке. Скрученные листья мелко нарезают, раскладывают на противень, накрытый калькой или пергаментом, слоем 1 - 1,5 см и сушат в духовке при температуре 100°C 1 - 2 часа. Во время сушки листья аккуратно ворошат.

Хранить чай можно в любой стеклянной банке. Копорский чай оказывает благоприятное действие при бессонницах и головных болях, нормализует деятельность кишечника.

Медовые капли от насморка

Пчелиный мед развести теплой (не выше 45°C) кипяченой водой в соотношении 1:2 и использовать для закапывания по 5 - 8 капель в каждую ноздрю 3 - 4 раза в день при остром и хроническом рините.

Потогонный чай

2 части сушеных ягод малины, 2 части листьев мать-и-мачехи, 1 часть травы душицы измельчить, перемешать. 1 ст. ложку смеси залить 1 стаканом кипятка, настаивать 20 минут, процедить, добавить 1 ст. ложку меда и принимать по 1/4 стакана 3 - 4 раза в день до еды. Чай обладает также и отхаркивающим действием. Второй вариант вышеприведенного рецепта: вместо 2 частей сушеных ягод малины можно использовать 2 части корня алтея. Этот чай также обладает выраженным отхаркивающим действием.

При простуде с сильной мигренью, потерей голоса и кашлем

1/2 стакана жидкого меда (подогретого) и 1/2 стакана теплого оливкового масла смешать и принимать по 1 чайной ложке 5 - 6 раз в день при сильном кашле.

Общеукрепляющий отвар

1 стакан зерен овса залить 1 л кипяченой воды и томить на слабом огне до выпаривания 1/4 жидкости. Затем процедить и при-

мать по 1/2 стакана 3 - 4 раза в день до еды, добавляя мед по вкусу, как общеукрепляющее средство, а также при некоторых заболеваниях желудка, кишечника, болях в суставах, сопровождающих обменные артерии.

При болезнях печени

Смешать 1 стакан меда, 1 стакан оливкового масла и 1 стакан лимонного сока. Принимать по 1 ст. ложке 2 раза в день.

При гипертонии

Взять по 1 стакану меда, сока свеклы, моркови и хрена, выжать сок 1 лимона, все соединить и хорошо перемешать. Принимать по 1 ст. ложке 3 раза в день за час до еды или через 2 - 3 часа после нее. Курс лечения: 1,5 - 2 месяца. Смесь хранить в стеклянной банке с плотной крышкой в холодильнике.

При гастрите

1 - 2 ст. ложки меда растворяют в 1 стакане (200 мл) теплой воды и медленно выпивают за 30 - 40 минут до приема пищи 2 раза в день при повышенной кислотности. При гастрите с пониженной кислотностью тот же раствор, но уже комнатной температуры, выпивают зал-

пом за 5 - 10 минут до еды. Курс лечения — 1 - 2 месяца.

Согревающий компресс

Взять по 1 ст. ложке меда, горчичного порошка, муки, медицинского спирта, кипяченой воды комнатной температуры, растительного масла и все тщательно перемешать. Полученную массу завернуть в марлю, сформировать плоской лепешкой и прикладывать к нужному участку грудной клетки, не затрагивая область сердца (на спине компресс прикладывать на область лопаток), предварительно смазав кожу растительным маслом. Компресс можно прикладывать при бронхитах.

Прополисно-чесночный бальзам

Приготовить сначала настойку чеснока: взять 200 г свежизмельченной чесночной массы (для получения ее можно очищенные зубчики чеснока дважды пропустить

через мясорубку), залить ее в бутылке из темного стекла 200 мл медицинского спирта, выдержать в темном месте 10 - 12 дней. Затем профильтровать, добавить 50 г меда, 30 мл 20%-ной спиртовой настойки прополиса (продается в аптеке), размешать до полного растворения меда и выдержать еще 2 - 3 дня. Принимать препарат каплями (см. схему) в 50 мл молока 3 раза в день за 20 - 30 минут до еды. С 11-го дня препарат принимают по 25 капель 3 раза в день до конца месяца (30-го дня). Затем следует перерыв 5 месяцев, и курс повторяется. Препарат оказывает прекрасный лечебный и профилактический эффект при атеросклерозе, весьма полезен он также при язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки, хроническом энтероколите, хроническом бронхите, пневмонии, острых респираторных заболеваниях.

Особенно осторожными необходимо быть людям с повышенной чувствительностью к меду.

Схема дозировки прополисно-чесночного бальзама

| День приема | 1-й | 2-й | 3-й | 4-й | 5-й | 6-й | 7-й | 8-й | 9-й | 10-й |
|-------------|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| | Количество капель | | | | | | | | | |
| Завтрак | 1 | 4 | 7 | 10 | 13 | 15 | 12 | 9 | 6 | 3 |
| Обед | 2 | 5 | 8 | 11 | 14 | 14 | 11 | 8 | 5 | 2 |
| Ужин | 3 | 6 | 9 | 12 | 15 | 13 | 10 | 7 | 4 | 1 |

По книгам М.Молчановой «Исцеление медом», А.Синякова «Медовый лечебник». Консультировала Р.Китаева канд. мед. наук.

Прежде чем воспользоваться рецептами, посоветуйтесь с лечащим врачом.

Корр.: — Владимир Алексеевич, что подразумевает понятие «доля в праве общей собственности на земельные участки из земель сельскохозяйственного назначения» и существует ли различие между «долей» и «земельным пайем»?

В.Шишлянников: — Дело в том, что в обиходе люди часто путают юридические понятия «доля» и «пай». А между тем, например, в Законе Воронежской области «О регулировании земельных отношений» четко прописано, что «земельная доля — это условная часть площади земельного участка, не ограниченная на местности, имеющая целевое назначение, то есть усредненное количественное и качественное выражение в праве общей собственности на землю». Понятием «земельный пай» определяется стоимостное выражение земельной доли, внесенное в уставный складочный капитал сельскохозяйственной организации.

Если говорить простым языком, то представьте себе, к примеру, земельный массив — пашню, пастбище или сад площадью 100 га. На этом массиве условно выделено 20 участков для собственников, каждый по 5 га. Эта часть в 5 га, еще не ограниченная, то есть не определенная на местности, и есть доля. Если же собственник этой доли площадью 5 га захотел, скажем, определиться, чтобы либо самому работать на этом участке, либо сдать его в аренду, либо продать, — в таком случае долю необходимо выделить на местности. Для этой цели привлекаются специалисты, имеющие соответствующую лицензию на данный вид деятельности, которые и выделяют персональный участок с помощью специальной аппаратуры, составляют план-чертеж участка. Пай же, исходя из определения, представляет собой денежный эквивалент, рассчитанный из количества земли в доле, умноженной на стоимость 1 га, согласно земельному кадастру (кстати, кадастровая оценка земли в регионах уже проведена, при этом стоимость 1 га пашни колеблется в пределах от 10 до 30 тысяч рублей, в зависимости от района).

Корр.: — С чего все начиналось?

В.Шишлянников: — Начиналось все с соответству-

О ЗЕМЕЛЬНЫХ ПАЯХ

Принятый. Федеральный закон «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения», который вступит в силу 27 января 2003 года, затронет и интересы россиян, ставших собственниками земельных участков из земельного фонда бывших колхозов и совхозов, а проще говоря — «пайщиками». Мы попросили ответить на несколько вопросов заместителя руководителя Комитета по земельным ресурсам и землеустройству по Воронежской области Владимира Шишлянникова.

ющего Указа Президента РФ № 323 от 27.12.1991 года «О неотложных мерах по осуществлению земельной реформы в РСФСР». Спустя 2 дня, 29 декабря 1991 года, вышло Постановление Российского правительства «О порядке реорганизации колхозов и совхозов». Эти документы явились основополагающими в деле разгосударствления сельскохозяйственных угодий. Там же указан механизм перехода земли в собственность селян.

Корр.: — Кто из колхозников на тот момент имел право на получение земельной доли?

В.Шишлянников: — Согласно нормативным документам, право на получение земельной доли в собственность имели те колхозники, которые, кстати, вне зависимости от трудового стажа, выслуги лет и прочих заслуг на момент реорганизации колхозов и совхозов непосредственно трудились в этих хозяйствах. Далее — пенсионеры, которые отработали в этих же хозяйствах, а в период реорганизации проживали на данной территории. Если, скажем, бабушка, отработав в колхозе и выйдя на пенсию, уехала к внукам до реорганизации, она потеряла свое право на земельную долю. Сохранили же право на долю временно отсутствовавшие работники хозяйств (военнослужащие срочной службы, призванные в армию из колхоза, колхозные стипендиаты, посланные хозяйством на учебу в высшие и средние учебные заведения).

Кроме того, право на получение земельной доли имели работники социальной сферы — врачи, учителя, трудившиеся в тот же период реорганизации в данных хозяйствах. Следует заме-

тить, что лица из числа пенсионеров, работавших в социальной сфере, включались в список «дольщиков» лишь на основании решения общего собрания работников хозяйства. Добавлю, что в разных регионах России некоторые детали перехода земли в собственность селян могут несколько отличаться в зависимости от местного законодательства.

Корр.: — Какова судьба этих земельных долей в настоящее время, после реорганизации большей части колхозов и совхозов?

В.Шишлянников: — Основным способом распоряжения своей земельной долей для большинства колхозников явилась передача доли в аренду прежнему землепользователю, то есть бывшим колхозам и совхозам, которые уже стали акционерными обществами. С течением времени «дольщики» начинали присматриваться и оценивать ситуацию. За пользование долями вновь образованные хозяйства выплачивали собственникам земли арендную плату — либо деньгами, либо натуроплатой. И нередко возникали случаи, когда собственники объединялись, чтобы «списочно» выделять свои доли и отдавать их в аренду другим, более «выгодным» хозяевам — это было и есть их законное право.

После вступления нового Закона РФ в силу каждый собственник наряду с правом передачи своей земли в аренду будет вправе по своему усмотрению продать, подарить, обменять, завещать, отдать в залог, внести в уставный капитал юридического лица свою долю. После смерти собственника земельной доли права на нее наследуются, как и в ситуации с иными видами собст-

венности с привлечением нотариуса. Необходимо подчеркнуть, что для наследования, кроме привычных документов, подтверждающих родство, нужно предоставить свидетельство на право собственности, выданное на имя прежнего владельца, а в случае его отсутствия по какому-либо причинам — выписку из решения общего собрания дольщиков, где утверждались списки на получение земли. Эти же списки утверждались соответствующим постановлением районной администрации.

Корр.: — Какие документы на землю должен сегодня иметь дольщик? Кем они выдавались?

В.Шишлянников: — Основным документом является свидетельство о праве собственности на земельную долю с указанием площади этой доли. Причем площадь выражалась как в гектарах, так и в так называемых «баллогектарах». Последний показатель представляет собой оценку качества и плодородия земли, исходя из которого размер земельной доли в гектарах у собственника мог быть либо больше (почва не самая плодородная), либо меньше, когда земля достаточно плодородна.

Выдавались свидетельства о праве собственности районными комитетами по земельным ресурсам и землеустройству (это структуры федерального подчинения) на местах, где и регистрировались. Следует подчеркнуть, что в октябре 1993 года Указом Президента РФ была утверждена новая форма свидетельства, то есть новый бланк, также с обязательной регистрацией в районном комитете по земельным ресурсам и землеустройству. Но при этом бланки свидетельств старого образца имели такую же юридическую силу, как и новые.

Если гражданин в то время по ряду причин не получил свидетельства (ни нового, ни старого образца), то свое право на земельную долю ему предстоит сегодня подтверждать в государственных органах юстиции (ГУЮ) по аналогии с регистрацией прав и сделок с недвижимым имуществом, предоставив выписку из решения общего собрания или соответствующую выписку из постановления районной администрации.

Беседовал А.Павлов.



Консультирует юрист

«В июле 2001 года суд присудил мужу, с которым я развелась, выплачивать алименты на двух несовершеннолетних детей в твердом денежном выражении, так как он не работал. В настоящее время дело передано судебным приставам, но бывший супруг до сих пор не работает и алименты не выплачивает. Что должны сделать судебные приставы, чтобы я, наконец, получила алименты? О.Глинкина, г.Белгород».

— Согласно п.2 ст.80 Семейного кодекса РФ в случае, если родители не представляют содержание своим несовершеннолетним детям, средства на содержание (алименты) взыскиваются в судебном порядке.

Если у родителя отсутствует заработок или иной доход, то суд вправе размер алиментов, взыскиваемых ежемесячно, определить в твердой денежной сумме (п.1 ст. 83 СК РФ).

При недостаточности заработка или дохода судебный пристав может взыскать алименты за счет денежных средств супруга, находящихся на счетах в банках, а также из денежных средств, переданных им по договорам коммерческим и некоммерческим организациям, кроме договоров, влекущих переход права собственности. При недостаточности этих средств взыскание обращается на любое имущество лица, обязанного уплачивать алименты, на которое по закону может быть обращено взыскание (п.1 ст. 112 СК РФ).

Обращение взыскания производится в порядке, предусмотренном гражданским процессуальным законодательством. Этот порядок включает в себя такие этапы, как арест (опись) имущества, его изъятие и принудительную

реализацию.

Перечень видов имущества, на которое не может быть обращено взыскание по исполнительным документам, содержится в приложении 1 к Гражданско-процессуальному кодексу РСФСР.

Что касается сроков проведения исполнительного производства, то согласно ст.210 ГПК и п.2 ст.13 Федерального закона от 21.07.97 № 119-ФЗ «Об исполнительном производстве» требования исполнительных документов о взыскании алиментов подлежат немедленному исполнению. Сумма долга по алиментам подлежит взысканию в двухмесячный срок со дня получения исполнительного документа судебным приставом, если этим исполнительным документом не предусмотрено ее немедленное взыскание.

Арест на имущество налагается не позднее одного месяца со дня вручения должнику исполнительного документа (п.1 ст. 51 Закона № 119-ФЗ), а его реализация осуществляется в двухмесячный срок со дня наложения ареста, если законом не предусмотрено иное (п.1 ст.54 Закона № 119-ФЗ).

Закон об исполнительном производстве предусматривает целый ряд оснований для отложения, приостановления, отсрочки, рассрочки, прекращения исполнительного производства. Для того, чтобы оценить, законно или нет промедление в исполнении решения суда, необходимо знать его причину, о чем можно осведомиться непосредственно у судебного пристава.

«Недавно мы с женой купили квартиру. Нужно ли подавать декларацию о доходах в связи с этой покупкой? М.Хлоповских, г.Тула».

— Существует такая фор-

ма налогового контроля, как контроль за соответствием крупных расходов физических лиц-резидентов РФ их доходам. Согласно ст.86.1 НК РФ подобному налоговому контролю подлежат расходы граждан, приобретающих в собственность дорогостоящие виды имущества, в том числе недвижимость.

Такой контроль осуществляется должностными лицами налоговых органов посредством получения соответствующей информации от организаций или уполномоченных лиц, осуществляющих регистрацию имущества, расходы на приобретение которого контролируются налоговыми органами, прав на это имущество и сделок с ним (п.3 ст.86.1 НК РФ).

Информацию о зарегистрированной сделке купли-продажи квартиры и праве собственности на этот объект недвижимости налоговому органу представляет учреждение юстиции, осуществлявшее государственную регистрацию права на недвижимое имущество и сделки с ним. Такая информация должна быть направлена в налоговый орган по месту нахождения соответствующего учреждения юстиции не позднее 15 дней после совершения регистрации (п.1 ст.86.2 НК РФ). Далее налоговый орган, если он выявляет факт превышения произведенных гражданином расходов над доходами, заявленными в налоговой декларации за предыдущий налоговый период, либо не обнаруживает сведений о доходах гражданина за предыдущий налоговый период, должен составить акт об обнаруженном несоответствии и в месячный срок направить физическому лицу письменное требование о даче пояснений об источниках и размерах средств, которые были использованы на приобрете-

ние имущества (п.1 ст.86.3 НК РФ). И только при получении подобного письменного требования налогового органа у гражданина по-является обязанность в течение 60 календарных дней представить в налоговый орган специальную налоговую декларацию с указанием всех источников и размеров средств, израсходованных на приобретение имущества, указанного в требовании налогового органа (п.2 ст.86.2 НК РФ). Форма такой декларации утверждена Приказом МНС России от 02.12.99 №АП-3-08/379. При этом гражданин вправе (но не обязан!) приложить к специальной налоговой декларации заверенные в установленном законом порядке копии документов, подтверждающих указанные в декларации сведения.

Таким образом, до того момента, пока налоговый орган не предъявит в установленный Налоговым кодексом РФ срок письменное требование о представлении специальной налоговой декларации об источниках и размерах средств, израсходованных на приобретение квартиры, у гражданина, приобретшего объект недвижимости, обязанность составления и представления в налоговый орган подобной декларации не возникает.

Напомним важный момент: гражданин, понесший затраты в связи с покупкой квартиры, имеет право на уменьшение имущественных налоговых вычетов. Налоговый вычет предоставляется налогоплательщику на основании его письменного заявления о покупке жилья и налоговой декларации при их подаче в налоговый орган по окончании налогового периода (календарного года). В противном случае вычет не предоставляется.

«Я закончил технический вуз, работаю. Сейчас поступил на заочное отделение университета, чтобы получить второе высшее образование. Имею ли я право на дополнительный отпуск для подготовки и сдачи экза-

менов? Б.Кирыков, г.Воронеж».

— Главой 26 Трудового кодекса РФ установлены гарантии и компенсации работникам, совмещающим работу с обучением.

В соответствии со ст. 173 ТК РФ работникам, направленным на обучение работодателем или поступившим самостоятельно в имеющие государственную аккредитацию образовательные учреждения высшего профессионального образования независимо от их организационно-правовых форм по заочной и очно-заочной (вечерней) формам обучения, успешно обучающимся в этих учреждениях, работодатель предоставляет дополнительные отпуска с сохранением среднего заработка для прохождения промежуточных аттестаций, подготовки и защиты выпускной квалификации работы и сдачи итоговых государственных экзаменов.

Однако ст. 177 ТК РФ определено, что гарантии и компенсации работникам, совмещающим работу с обучением, предоставляются при получении образования соответствующего уровня впервые.

Поэтому в случае получения работником, совмещающим работу с учебой, второго высшего образования он не может рассчитывать на получение установленных главой 26 ТК РФ гарантий и компенсаций.

В этом случае можно посоветовать обратиться к работодателю с заявлением о предоставлении отпуска без сохранения заработной платы. Продолжительность отпуска без сохранения заработной платы определяется соглашением сторон.

Следует отметить, что, в соответствии со ст. 128 ТК РФ, предоставление отпуска без сохранения заработной платы работнику, совмещающему работу с учебой, является правом, а не обязанностью работодателя. Следовательно, работодатель вправе отказать работнику в предоставлении отпуска без сохранения заработной платы.

Н.Черных, адвокат.

О КОМПЕНСАЦИИ ВКЛАДОВ

На вопросы читателей отвечает Н.Д.Ячная, начальник сектора по работе с частным клиентом отдела координации работы филиалов Управления вкладов и расчетов населения Центрально-Черноземного банка Сбербанка России.

«Я открыла вклад в феврале 1991 года, а закрыла его в августе 1991 года. Могу ли я получить по нему предварительную компенсацию, ведь этот вклад признан государственным долгом? Л.И.Шумовая, Липецкая область».

— Согласно Федеральному закону «О восстановлении и защите сбережений граждан Российской Федерации» от 10.05.95 г., все вклады, размещенные в учреждениях Сберегательного банка РФ по состоянию на 20 июня 1991 года, признаны государственным долгом и подлежат компенсации, в том числе и ваш счет. Во исполнение данного закона учреждениями Сбербанка России начиная с 1996 года производится начисление и выплата предварительной компенсации в соответствии с законодательными и нормативными актами Президента и Правительства РФ, в частности, в соответствии с Постановлением Правительства РФ № 152 от 13.03.2002 г. Однако в указанных правовых актах не была предусмотрена выплата предварительной компенсации по вкладам, закрытым в период с 20 июня по 31 декабря 1991 года включительно. Поэтому выплатить вам предварительную компенсацию по вкладу, закрытому в августе 1991 года, в настоящее время не представляется возможным. Выплата компенсации вкладчикам по счетам, закрытым в 1991 году, будет возможна только после выхода соответствующего закона о федеральном бюджете и Постановления Правительства

ства РФ.

«Моя мама умерла в 2000 году. Предварительную компенсацию по своим вкладам она получила еще при жизни. При выходе закона о выплате 6000 рублей на оплату ритуальных услуг в Сбербанке мне сказали, что выплата производится только на ритуальные услуги умерших в 2002 году. Правильно ли это? И имеет ли значение тот факт, что я уже закрыла мамин счет и у меня нет на руках сберкнижки? Р.И.Редькина, г.Ленза».

— Действительно, в соответствии с Постановлением Правительства РФ № 152 от 13.03.2002 г., компенсация на оплату ритуальных услуг выплачивается наследникам владельцев гарантированных сбережений, умерших в 1998 - 2002 годах. Однако порядок начисления и выплаты компенсации на оплату ритуальных услуг наследникам вкладчиков, умерших в 1998 - 2000 годах и умерших в 2001 - 2002 годах, значительно различается.

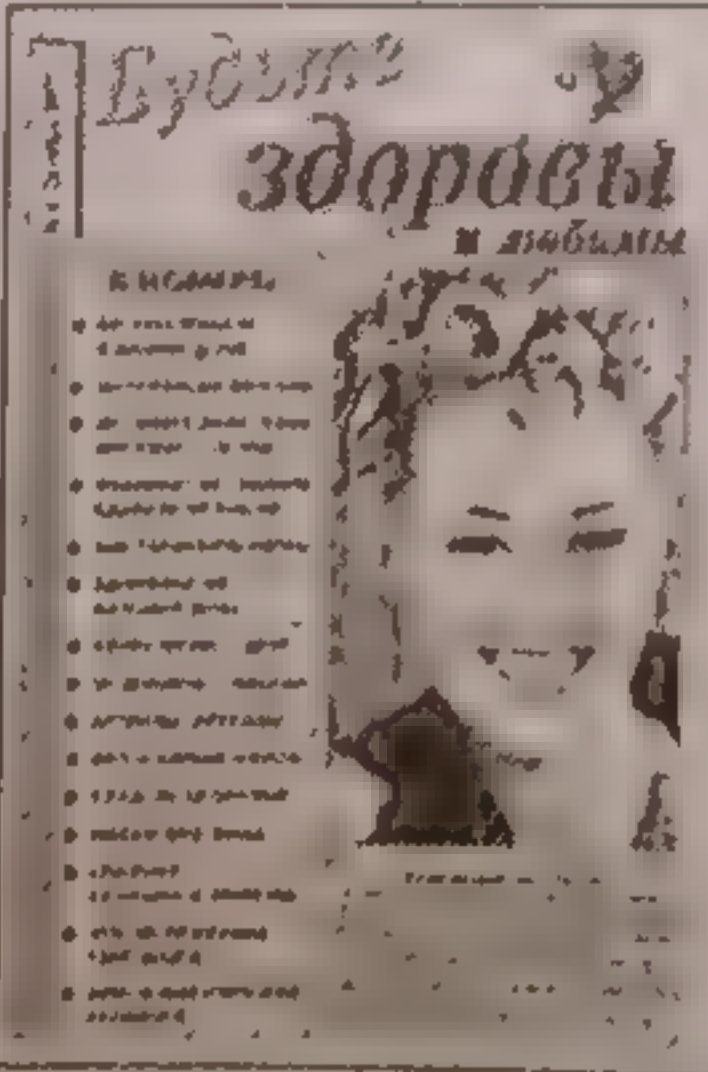
Компенсация на оплату ритуальных услуг в размере до 6000 рублей выплачивается только наследникам вкладчиков, умерших в 2001 - 2002 гг. При наличии у вкладчика нескольких счетов в разных структурных подразделениях Сбербанка России его наследник может получить указанную компенсацию только в одном из них по выбору. При этом, если по этим вкладам уже была ранее выплачена предварительная компенсация размер компенсации на оплату ритуальных услуг

уменьшается на сумму полученной в этом подразделении банка предварительной компенсации.

Наследникам же вкладчиков, умерших в 1998 - 2000 годах, выплачивается предварительная компенсация на оплату ритуальных услуг в размере, не превышающем одну тысячу рублей по каждому счету. В этом случае, если по вкладам уже была ранее выплачена предварительная компенсация, данные счета не подлежат повторной компенсации, в соответствии с Федеральным законом «О федеральном бюджете на 2002 год». Поэтому в выплате предварительной компенсации на оплату ритуальных услуг по вкладам мамы вам было отказано правомерно.

Закрытие счета по вкладу и отсутствие у вас на руках сберегательной книжки не влияет на решение вопроса о компенсации вкладов в дальнейшем, поскольку основанием для ее начисления являются имеющиеся в филиалах Сбербанка реестры вкладов, хранящихся в банке по состоянию на 20 июня 1991 года. В этих реестрах учитываются не только действующие, но и закрытые вклады. Поэтому, даже если на руках у вкладчика (наследника) нет сберегательной книжки — например, счет ранее был закрыт, либо сберкнижка утеряна, либо взамен старой сберкнижки выдана новая, компенсация по вкладам начисляется на основании этих реестров и документов, имеющихся в банке.

«БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ И ЛЮБИМЫ» — ГАЗЕТА ДЛЯ ТЕХ, КТО ЗАБОТИТСЯ О ЗДОРОВЬЕ



- ♦ Секреты исцеления
- ♦ Рекомендации специалистов
- ♦ Рецепты, доступные каждому
- ♦ Опыт преодоления болезней
- ♦ Ответы на смелые вопросы
- ♦ Любовные гороскопы

- ♦ Лечебные настои, сборы
- ♦ Тайны шарма и красоты
- ♦ Безопасная косметика
- ♦ Гармония отношений, интим
- ♦ Сканворды

Это еще одна наша газета! Материалы в нее готовят врачи-специалисты. Советуем подписаться на газету «Будьте здоровы и любимы». Стоимость подписки на полугодие 21 рубль плюс услуги связи, которые в каждой области свои.

Подписной индекс 39882, стр. 84 в Объединенном каталоге «Пресса России» — для всех регионов РФ. Для жителей Воронежской обл. — инд. 51167 в областном каталоге.

СТО СОВЕТОВ

«Я инвалид с детства III группы, трудовой стаж 30 лет. В настоящее время сокращена, получаю пенсию по инвалидности III группы в размере 713 рублей. Буду ли я получать пенсию по возрасту и пенсию по инвалидности с детства III группы, когда достигну возраста 55 лет? Г.Ганова, Республика Алтай».

«Я ветеран Великой Отечественной войны. Правда ли, что человек старше 80-летнего возраста имеет право на получение двух пенсий? Л.И.Шайд, Тульская область».

— Федеральными законами «О государственном пенсионном обеспечении в Российской Федерации» № 166-ФЗ от 15 декабря 2001 года и «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» № 173-ФЗ от 17 декабря 2001 года с 1 января 2002 года сохранено право на одновременное получение двух пенсий следующим категориям граждан:

гражданам, ставшим инвалидами вследствие военной травмы. Им могут устанавливаться пенсия по инвалидности вследствие военной травмы в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в РФ» и трудовая пенсия по старости в соответствии с Законом «О трудовых пенсиях в РФ». Инвалидность вследствие военной травмы считается инвалидностью, наступившая вследствие ранения, контузии, увечья или заболевания, полученных при защите Родины, в том числе в связи с пребыванием на фронте, прохождением военной службы на территориях других государств, где велись боевые действия, или при исполнении иных обязанностей военной службы;

участникам Великой Отечественной войны. Им могут устанавливаться пенсия по инвалидности в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в Российской Федерации» и трудовая пенсия по старости в соответствии с Законом «О трудовых пенсиях в РФ»;

родителям военнослужащих, проходивших военную службу по призыву и погибших в период прохождения военной службы или умерших вследствие военной

травмы после увольнения с военной службы. Им могут устанавливаться пенсия по случаю потери кормильца в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в РФ» и трудовая пенсия по старости (инвалидности) в соответствии с Законом «О трудовых пенсиях в РФ» или пенсия по случаю потери кормильца и социальная пенсия (за исключением социальной пенсии, назначаемой в связи со смертью кормильца), назначаемые в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в РФ»;

вдовам военнослужащих, погибших в войну с Финляндией, Великую Отечественную войну, войну с Японией, не вступившим в новый брак. Им могут устанавливаться пенсия по случаю потери кормильца в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в РФ» и трудовая пенсия по старости (инвалидности) в соответствии с Законом «О трудовых пенсиях в РФ» или же пенсия по случаю потери кормильца и социальная пенсия (за исключением социальной пенсии, назначаемой в связи со смертью кормильца), назначаемые в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в РФ»;

нетрудоспособным членам семей граждан, получивших и перенесших лучевую болезнь и другие заболевания, связанные с радиационным воздействием вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС или работами по ликвидации последствий этой катастрофы, ставших инвалидами вследствие названной катастрофы и принимавших участие в ликвидации последствий катастрофы в зоне отчуждения. Им могут устанавливаться пенсия по случаю потери кормильца в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в РФ» и трудовая пенсия по старости (инвалидности) в соответствии

с Законом «О трудовых пенсиях в РФ» или же пенсия по случаю потери кормильца и социальная пенсия (за исключением социальной пенсии, назначаемой в связи со смертью кормильца), назначаемые в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в РФ»;

с Законом «О трудовых пенсиях в РФ» или же пенсия по случаю потери кормильца и социальная пенсия (за исключением социальной пенсии, назначаемой в связи со смертью кормильца), назначаемые в соответствии с Законом «О государственном пенсионном обеспечении в РФ».

Следовательно, получатель пенсии по инвалидности с детства правом на одновременное получение двух пенсий не пользуется, а вот участнику Великой Отечественной войны при установлении группы инвалидности может быть назначена вторая пенсия.

«Обращаются к вам родители погибшего в Чечне единственного сына. Нам с мужем 49 и 50 лет. С какого времени мы можем идти на пенсию? Когда и в каком размере нам будет назначено пособие по потере кормильца? Н.Н.Суховерова, Воронежская область».

— Родителям военнослужащих, погибших в период прохождения военной службы по призыву, назначается пенсия по случаю потери кормильца по достижении возраста мужчинами 55 лет, женщинами 50 лет. Размер пенсии по случаю потери кормильца устанавливается в зависимости от причины смерти кормильца. Пенсия по случаю потери кормильца — военнослужащего, погибшего вследствие военной травмы (ранения, контузии, увечья или заболевания, полученных при защите Родины, в том числе в связи с пребыванием на фронте, прохождением военной службы на территориях других государств, где велись боевые действия, или при исполнении иных обязанностей военной службы) назначается в размере 200% размера базовой части трудовой пенсии по старости на каждого нетрудоспособного члена семьи. С 1 августа 2002 года размер такой пенсии составляет 1044 руб. 77 коп.

Пенсия по случаю потери кормильца — военнослужа-

щего, погибшего (умершего) вследствие заболевания, полученного в период прохождения военной службы, назначается в размере 150% размера базовой части трудовой пенсии по старости на каждого нетрудоспособного члена семьи. С 1 августа 2002 года размер такой пенсии составляет 783 руб. 57 коп.

Кроме того, родителям военнослужащих, проходивших военную службу по призыву и погибших в период прохождения военной службы или умерших вследствие военной травмы после увольнения с военной службы, предоставлено право на одновременное получение двух пенсий. По достижении возраста мужчинами 60 лет и женщинами 55 лет может быть назначена вторая пенсия по старости.

«Мои родители, проработав многие годы на Крайнем Севере, вышли на раннюю льготную пенсию, получали ее в повышенном размере. Мне довелось в 1954 - 1966 годах проживать и учиться в школе там же вместе с ними. Сейчас мне 53 года, я живу и работаю в городе Ростове-на-Дону. Имею ли я какие-либо льготы при назначении пенсии? В.В.Бессонов, город Ростов-на-Дону».

— Законом «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» предусмотрено назначение досрочной трудовой пенсии по старости мужчинам по достижении возраста 55 лет и женщинам по достижении возраста 50 лет, если они проработали не менее 15 календарных лет в районах Крайнего Севера либо не менее 20 календарных лет в приравненных к ним местностях и имеют страховой стаж (стаж, в течение которого за застрахованное лицо работодателем уплачивались страховые взносы в Пенсионный фонд РФ) соответственно мужчины не менее 25 лет и женщины не менее 20 лет. Период проживания (без наличия трудовой деятельности) в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях включению в «северный» стаж законодательством не предусмотрен. Следовательно, права на назначение досрочной трудовой пенсии по старости по указанным основаниям вы не имеете.

О ПЕНСИЯХ



ПЕРЕПЕЛКА-ПЕРЕПЕЛОЧКА

Разведение перепелов в домашних условиях — дело, по сегодняшним меркам, вполне обыденное. Однако Василий Дорофеев, директор ООО «Перепелиное хозяйство», что в Аннинском районе Воронежской области, — человек поистине уникальный, поскольку его ферма, насчитывающая более 110 тысяч (!) птиц, является самой крупной в России. Вот что рассказал Василий Митрофанович нашему корреспонденту.

— Идея заняться перепелами впервые овладела мной более 5 лет назад. Поводом же к такому непривычному виду деятельности послужила, как ни странно, моя болезнь. В течение длительного времени я страдал язвенной болезнью желудка, лекарства мало помогали, и врачи посоветовали пить сырые перепелиные яйца. Месяца три подряд я регулярно это проделывал, и болезнь отступила. Затем мне на глаза попала статья о перепелках и я подумал: «А почему бы не попробовать?» Нашлись единомышленники, мы стали изучать специальную литературу, которой в то время было очень мало, сделали некоторые экономические расчеты и отправились в Москву, в институт птицеводства, за консультацией.

Следует заметить, что разводить перепелов в домашних условиях для собственных нужд — это одно дело. И совсем иная ситуация складывается, когда речь идет о «промышленном производстве» яиц и птицы, — здесь счет не на десятки, а уже на сотни тысяч особей. Соответственно, разнятся и подходы к ведению домашнего и «промышленного» хозяйства.

До создания нашей фермы, то есть до 1997 года, основными перепелиными питомниками считались Щелковский (Подмосковье) и Сочинский. Для начала мы закупили инкубаторы, кстати, отечественные, «куриные» (перепелиных инкубаторов у нас не производят, а импортные очень дорогостоящие), приобрели на Сочинской ферме 30 тысяч перепелиных яиц, предварительно, разумеется, подготовили помещение — один корпус и стали ждать. Через пару недель у нас появились первые птенцы, а все-

го на тот момент вылупилось 7 тысяч цыплят — мы были безумно рады.

И начались первые трудности. Прежде всего, необходимо было обеспечить температурный режим для новорожденных — не ниже +37°C. В течение первых 10 дней жизни перепелят такую температуру надо поддерживать постоянно. Далее птенцам необходим свежий воздух — надо обеспечить постоянную циркуляцию его, не понижая температуру в помещении.

Что касается кормежки птенцов в первые дни жизни, то надо сказать, что перепелята довольно требовательны к корму, поскольку обмен веществ у них очень высок, они постоянно нуждаются в восполнении энергетических затрат. Корм представляет собой весьма сложную смесь, состоящую почти из двух десятков ингредиентов, а отсутствие какого-либо из них может негативно отразиться на росте и развитии молодняка, привести к болезням, в тяжелом случае — к падежу. Любопытно, кстати, что при всей требовательности к условиям содержания перепел достаточно устойчив к внешним факторам и даже к ряду сугубо «птичьих» заболеваний, в частности, к сальмонеллезу. Поэтому перепела гораздо более живучи, чем те же куры, гуси, утки. По этой же причине во всем мире вакцины и лекарства для птиц делают на основе только лишь перепелиных яиц.

Многие компоненты корма для перепелят приходится выписывать из-за рубежа — у нас пока таких нет. Корм представляет собой высококалорийную смесь, обогащенную протеинами, аминокислотами, витаминами. Здесь и мясная мука, и рыбная мука, и сухое молоко, и простокваша, толче-

ная скорлупа, измельченное пшено и многое другое. Все это мы готовим в собственном кормоцехе. Для взрослых птиц рацион, конечно же, более скромный, но также достаточно энергоемкий — для успешной яйценоскости курочкам необходимо полноценное и сбалансированное питание. К слову, самочки считаются половозрелыми уже на 35-й — 40-й день жизни, но мы «привлекаем» их к размножению не ранее 2-месячного срока: больше шансов на качественное полноценное яйцо или потомство. Наиболее продуктивный период у перепелок отмечается в течение одного года, по истечении которого яйценоскость значительно снижается. Таких птичек, как бы «отслуживших» свой срок, мы отправляем на убой.

Если говорить о «производительности труда» перепелок, то при содержании в домашнем хозяйстве имелись случаи, когда в течение года одна самочка давала за год до 300 яиц, у нас этот показатель несколько меньше.

Одно перепелиное яйцо

весит в среднем 12 г, при этом масса курочки-несушки доходит до 180 г, вес самца несколько меньше — 120 г. Период инкубации длится 16 — 17 суток, при этом температура в инкубаторе составляет +37,5°C... +37,6°C.

Для содержания взрослых перепелов в помещении оптимальной считается температура +20°C...+22°C. Немаловажную роль также играет режим освещения — существуют специальные научные разработки, строго дифференцирующие уровень освещенности в зависимости от жизненного периода, от возраста перепелов.

Если говорить о характере птиц, то следует отметить их низкую стрессоустойчивость — громкий звук, вспышка света, шум, появление нового человека у клетки (перепела привыкают лишь к сотрудникам, ухаживающим за ними) могут вызвать настоящий нервный срыв у наших пернатых. А стрессорные факторы прежде всего «бьют» по плодовитости птиц.

Если говорить о коммерческой стороне дела, то перепелиные яйца у нас закупают представители многих российских городов. Реализуем мы также молоденьких перепелов в возрасте 20 — 40 дней. Самочка у нас стоит 38 рублей, самец — 35 рублей. Для домашнего хозяйства рекомендуем держать одного петушка на четырех курочек.

Подготовил В.Павленко

ПЕРЕПЕЛ В КВАРТИРЕ

В последнее время перепелов охотно разводят и любители, так как птица неприхотлива и вполне подходит для содержания в домашних условиях. Растет перепелка втрое быстрее, чем курица, а корма расходует меньше — за год требуется 8 — 9 кг корма, то есть в среднем 25 г в сутки.

Я развожу эту птицу давно. Кормлю ее 2 — 3 раза в день. Перепелам можно давать комбикорм для кур или цыплят, зерновую дробленку, крупы (кроме манки). Количество белков в рационе должно быть не менее 30%. Поэтому в любые комбикорма добавляю белковые компоненты — мясные, рыбные отходы (сваренные и перемолотые), творог, молоко и т.п. Очень ценная белковая добавка — вареный горох, а еще лучше — вареная соя. Также необходимы минеральные добавки: мел, яичная скорлупа, крупный песок. Летом нужно давать зелень, зимой — тертую морковь и капусту.

В.Ударов, перепеловод.

Многие читатели, самостоятельно занимающиеся ремонтом квартир, жалуются на неудачи и просят совета.

ПРИ ОКЛЕЙКЕ ОБОЯМИ



Дефект: полное или частичное отслаивание обоев около оконного карниза. **Возможные причины:** оклеивание по поверхностям с удаленной побелкой; слишком быстрое высыхание обоев от сквозняков или чрезмерной топки (температура должна быть не ниже +10°C и не выше +27°C); применение слишком жидкого клеевого раствора при плотных обоях. **Как избежать:** тщательно удалять набелы перед оклейкой, не допускать сквозняков, по возможности снизить температуру в помещении, готовить клеевой раствор по инструкции в соответствии с плотностью обоев.

Дефект: пузыри, морщины. **Причины:** замедленное высыхание при низких температурах; применение слишком густого клея; обои недостаточно выдержаны после намазывания; небрежное их разглаживание. **Как избежать:** применить клеевой раствор в соответствии с плотностью

обоев (согласно инструкции), выдержать смазанные клеем обои для набухания (7 - 10 минут), тщательно разглаживать их при наклейке.

Дефект: полотно расположено наклонно. **Причины:** работа произведена без отвеса и разметки. **Как избежать:** первое полотнище наклеивать строго по отвесу.

Дефект: утолщенный шов. **Причины:** оклеивание произведено внахлестку при плотных обоях. **Как избежать:** наклеивание плотных обоев производить со швами впритык.

Дефект: заметны места соединения швов. **Причины:** оклеено внахлестку против света. **Как избежать:** наклеивание начинать от оконных проемов.

Дефект: обои загрязнены, кромки залиты. **Причины:** обои намазаны горячим клеем. **Как избежать:** использовать клеевой раствор, охлажденный до +20°...+30°C.

Дефект: обои разорваны в углах стен. **Причины:** угол заклеен целым полотном или припуск полотнища на смежную стену — более 2 - 3 см. **Как избежать:** клеить обои, делая припуск полотнища на смежную стену не более 2 - 3 см.

ДОМАШНЕМУ МАСТЕРУ

Вбить гвоздь в твердое дерево гораздо легче, если сначала намазать его кончик мылом, а затем окунуть в растительное масло.

Если на слое краски в банке образовалась пленка, процеживать краску вовсе не обязательно. Достаточно опустить в банку кусок эластичного чулка, и кисть можно будет макать прямо через чулок. Краска при этом используется полностью, без потерь.

Затвердевшие кисти можно отмочить в растворителе, завязав их в кусок полиэтиленовой пленки и поместив в любую посуду. Растворитель заливается в «мешочек» из пленки. Такой способ хорош тем, что требует малого количества растворителя, который к тому же практически не испаряется.

Оклеивание стен пленочными обоями намного облегчится, если заранее приготовить ровную деревянную планку со слоем поролон. Приглаживая обои этой планкой, поролон, копируя неровности стены, плотно прижмет пленку.

Наносить лак на паркет удобнее поролоновым валиком. Лак порциями выливают на пол и раскатывают ровным слоем. Качество покрытия получается гораздо выше, чем при работе кистью, а дело облегчается и ускоряется в несколько раз.

При распиловке фанеры поверхность ее скалывается. Чтобы края получились гладкими, нужно смочить лист по линии распила горячей водой.

Готовя цементный раствор, гораздо удобнее перемешивать его не лопатой, как это обычно делается, а четырехзубыми садовыми вилами. Работа намного облегчается и ускоряется, а главное — смесь получается более однородной.

Случается, при резке стекла линейка скользит и стеклорез чертит неровную линию. Стоит к линейке приклеить несколько кусочков тонкой резины, и с этой неприятностью будет покончено.

Пользоваться измерительными рулетками станет удобнее, если на металлическую ленту плотно надеть кольцо, отрезанное от хлорвиниловой трубки. Двигая кольцо по ленте, можно зафиксировать выбранную величину. Это избавляет от необходимости запоминать ее значение.

Совсем несложно сделать для дверей штору типа «вьетнамской» из... тростника, заросли которого часто встречаются по берегам водоемов. Подвески шторы изготавливаются из отрезков (долек) стебля тростника, нанизанных на леску. Длина подвесок определяется высотой дверного проема или окна. Тростник заготавливается зимой со льда, в дело идут части стеблей, находящиеся выше уровня воды. Отрезаются дольки в месте коленца (узла) стебля острым ножом при вращении стебля. Дольки должны быть жесткими. Из тростинки обычно получается 3 - 4

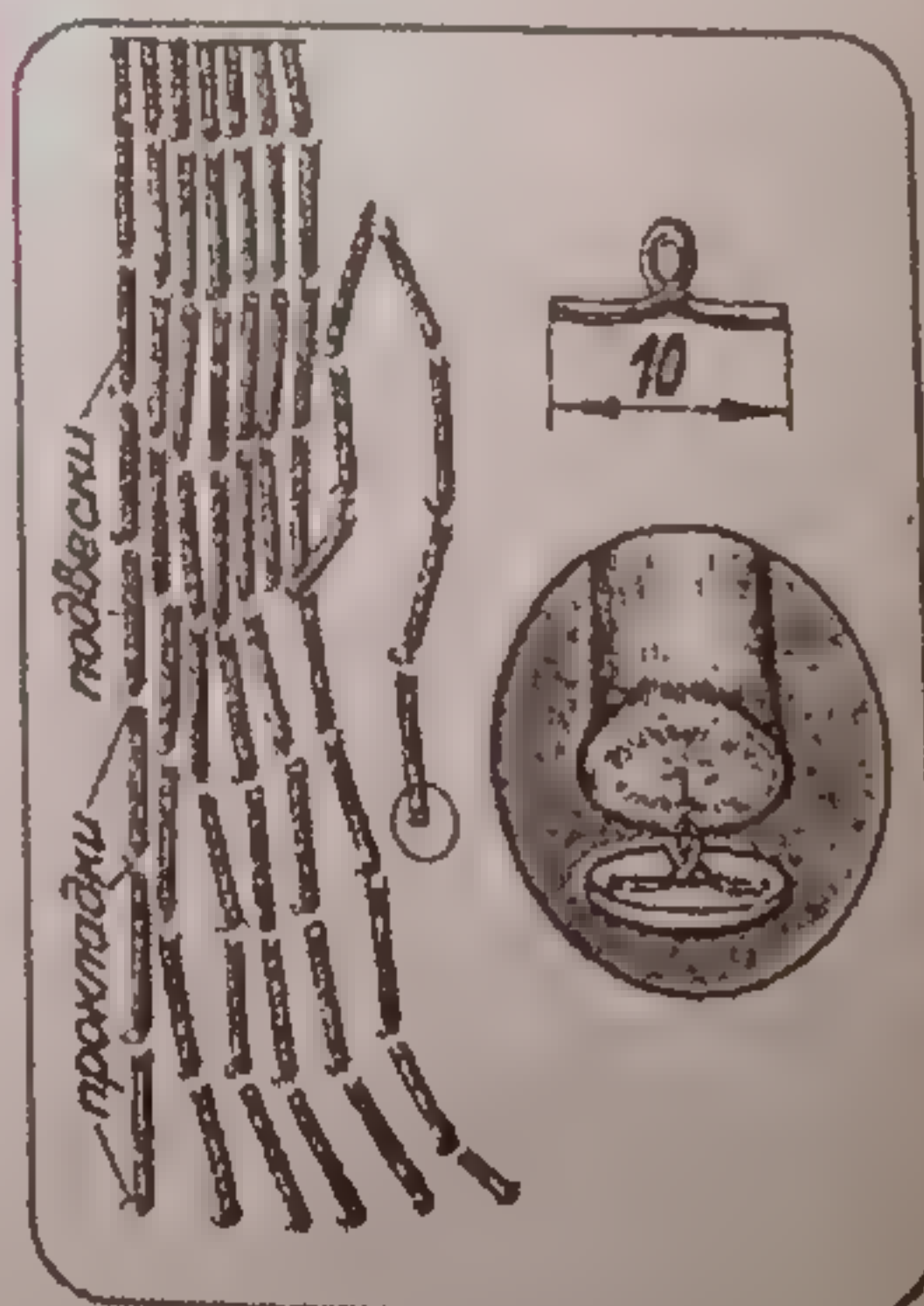
НЕ ХУЖЕ ВЬЕТНАМСКИХ

дольки.

Леска через дольки продевается с помощью «цыганской» иглы с большим ушком или проволоки с петелькой на конце. Диаметр проволоки 1,5 мм. Проволока должна быть длиннее самой длинной дольки. Между долками кладут прокладки, вырезанные из мягкого пластика, плотного картона. Делается это для уменьшения шума при движении подвесок штор. В середине каждой прокладки — отверстие, проколотое шилом, чуть больше петли на проволоке

для продергивания лески, чтобы удерживать дольки на леске. В начале набора к леске привяжите петлю из проволоки, закрепите ее на прокладке, как показано на рисунке. Затем на леску нанизываются по очереди долька — прокладка, долька — прокладка и т.д.

Набрав подвеску нужной длины (последней нанизывается прокладка), привяжите леской проволочную петлю, как и в начале работы. Готовая штора собирается на шнур, оконную струну или карниз.



Материалы полосы подготовила Л.Викторова.



«Винограда у меня растет много. Но, как говорится, хочется лучшего. Очень большая просьба, напишите в своей газете (я ее получаю много лет и ни одной не выбросил!), как можно перепривить виноград: в какое время года, в какие сроки, до начала или после сокодвижения, сколько почек оставлять? Я.П. Поворожник, г. Алексеевка Белгородской области».

все листья, усики и глазки (почки) снизу до места прививки. За это время раны затянутся, и вся пасока будет идти к месту прививки, что нам и нужно.

Для весенней прививки черенки можно заготавливать при обрезке кустов в октябре — ноябре. Для черенков берут 30 — 40 см средней части (4 — 6 глазков) вызревших однолетних по-

такой же толщины, как и зеленый побег подвоя. Важно делать срез на привое и соединять с подвоем тогда, когда на срезе подвойного зеленого побега появится пасока. После соединения срезов черенка-привоя и подвойного побега место прививки плотно обвязывают полиэтиленовой лентой (скотчем), следя при этом, чтобы не сместить точки со-

Прививка винограда

Техника прививки винограда ничем не отличается от техники прививки плодовых культур, но имеет свои особенности по срокам проведения и подготовке компонентов прививки. Способов прививки на винограде, как и на плодовых, существует много, но особого внимания заслуживает так называемый способ **простой копулировки**. Он очень прост по исполнению, дает наиболее высокий результат успешного срастания подвоя (побег, к которому прививают) и привоя (черенок, который прививают).

Простая копулировка предполагает прививку черенком от вызревшего побега (прошлого года) на зеленый растущий побег этого года.

Расскажу о **прививке черенком от вызревшего побега** (рис. 1). Лучшее время для этого — с конца мая до середины июня, когда из срезов на зеленом подвойном побеге (это к чему прививают) еще активно вытекает пасока (прозрачная жидкость). Если пасока не выделяется, то за 2 — 3 дня до прививки кусты надо обильно полить. Прививку надо проводить утром (до 10 часов), вечером (с 18 до 21 часа) или в пасмурные дни, когда прохладно.

Прививки делают на зеленых подвойных побегах на высоте 15 — 20 см от основания побега. За 2 — 3 дня до прививки на подвойном побеге острым ножом удаляют

бегов, все остальное от основания и верхней части побега обрезают. Заготовленные черенки хранят в полиэтиленовых пакетах в нижней камере холодильника при температуре +4°...+5°С или прикопав во влажном песке в погребе, подвале при этой же температуре.

Перед прививкой заготовленные черенки держат в воде комнатной температуры в течение суток и после этого разрезают на черенки-привои, чтобы на каждом черенке было по 1 глазку, с учетом, чтобы потом можно было сделать прямой верхний срез над глазком на расстоянии 1,5 см, нижний косой срез на черенке-привое ниже от глазка на 5 — 7 см и длиной 2,5 — 3 см.

В момент прививки, на подвойном зеленом побеге диаметром не менее 5 мм острым ножом на середине междоузлия (расстояние от глазка до глазка) на высоте примерно 15 — 20 см от основания побега делают косой срез длиной 2,5 — 3 см (на стороне нижерасположенного глазка). Чрезвычайно важно, чтобы площадь сечения среза на черенке-привое полностью совпадала с площадью сечения верхнего среза сделанного на подвойном побеге. Это будет способствовать быстрому срастанию срезов. Черенок привоя должен быть

единения срезов привоя и подвоя. Надо отметить, что слои пленки при обмотке прививки накладывают снизу вверх.

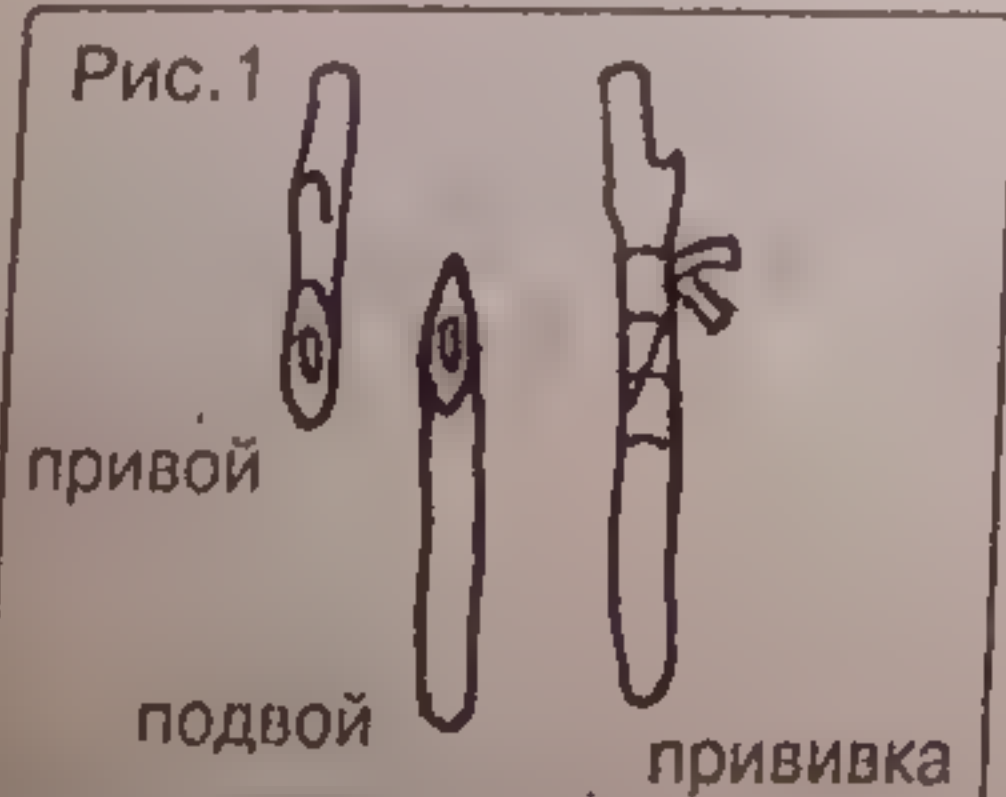
Способом простой копулировки можно **прививать зеленый черенок привоя на зеленый подвойный побег** (рис. 2). Лучший результат достигается при проведении прививки с середины июня и до 25 июня. Этот вид прививки незначительно отличается от изложенного выше за исключением подготовки привоя. Для прививки надо выбрать такой же толщины, как и тот, который предстоит прививать. Срезав побег у его основания, удаляют на каждом листе три четверти его пластинки, срезают усики, соцветия, пасынки, а также верхнюю травянистую часть побега. Затем нарезают одноглазковые черенки таких же размеров, как и одревесневшие, о которых рассказано ранее и все дальней-

шие операции проводят таким же образом.

Однако, ответив на вопросы нашего читателя, не могу не поделиться своими мыслями насчет целесообразности прививок на винограде в нашей полосе. Вообще в чем состоит смысл прививок? На юге в зоне промышленного виноградарства эта операция диктуется острой необходимостью из-за повсеместного распространения опаснейшего вредителя винограда — **корневой филлоксеры**. Единственное спасение виноградных насаждений от этой напасти — прививка на филлоксероустойчивые подвои, корневая система которых «не по зубам» вредителю. Виноградарь-любитель Л.И.Ключихин из Уссурийского района Приморья пишет, что он прививает наши сорта на морозоустойчивый подвой. Я в Приморье жил и могу подтвердить, что там частенько бывают очень суровые бесснежные зимы, когда корневая система сортов, акклиматизированных в ЦЧР (Восторг, Кодранка, Русский ранний, Агат Донской, Русский фиолетовый, Муромец и др.), вымерзает. Тут все понятно. Но в Центрально-Черноземном регионе филлоксеры нет, а зимы в последние годы такие, что даже почва остается талой под тонким снежным покровом.

Говоря о прививке, надо еще иметь в виду, что большинство сортов и гибридов имеют плохую совместимость друг с другом. Даже широко распространенная всем известная Изабелла через несколько лет отторгает прививку, хотя на первых порах вроде и происходит срастание компонентов. В результате этой операции происходит мутация (изменение) сорта: размер ягод и гроздей может увеличиться, но станет более поздним срок созревания, ухудшится вызревание лозы. Тема прививок, в основном, занимает начинающих виноградарей, которые имеют в своем саду мощные многолетние кусты Изабеллы, Лидии, Конкорда русского и теперь хотят их перепривить. Наверное, выгоднее выкорчевать их и посадить крупноплодные сорта с высокими вкусовыми качествами.

М.Абузов, виноградарь-сортиспытатель.



САМАННЫЙ ДОМ

«Здравствуйте, дорогая редакция газеты «Сто советов»! Вот уже 3 года мы выписываем вашу газету, вся семья с удовольствием читает и перечитывает ее. И за советом и помощью решили обратиться к вам. Дело в том, что мы получили участок под индивидуальное жилищное строительство, решили строить. Но дорогое жилье нам не по карману, растут двое детей. Своего жилья у нас нет. Хотим построить саманный дом. Из детских воспоминаний помню — он теплый и очень прочный. Многие подсказывают нам делать саманные блоки, но никто не знает, как именно готовить саман. Подскажите, пожалуйста, в каких пропорциях смешивается глина, песок и солома. А может, есть еще какие-либо рецепты самана? Семья Колтуненко, Белгородская область».

Своим опытом изготовления саманных блоков для строительства дома делится наш читатель, житель Воронежской области С.Еременко:

— Саман готовят из глины, песка, соломы или сухой травы с добавлением воды. Размер блоков выбирают по желанию (например, 20х20х40 см). Заранее готовят деревянные формы, в которые будет набиваться саман. Их делают из досок, скрепленных с внешней стороны по углам металлическими уголками. Формы не имеют ни дна, ни крыши.

Глину готовят с осени: выбирают из нее камни (если они имеются), перелопачивают, смачивая водой, укладывают в небольшие кучи. В таком состоянии за зиму она хорошо промерзает и разрыхляется, что значительно улучшает ее качество.

Лучше использовать глину жирную, так как из нее получится более прочный саман. Жирность определяют так: если смоченный комок глины при сжатии не рассыпается, глина жирная. Если это суглинок (глина низкой пластичности, содержащая 30–40% примеси песка), песок не добавляют.

К изготовлению саманных блоков приступают весной (желательно перед изготовлением саманных блоков сделать временный навес, под которым они будут сушиться). Сначала тщательно перемешивают глину с песком, затем вливают во-

ду, добавляя рубленую солому или сухую траву и снова все перемешивают. Готовая масса должна быть однородной, густой консистенции. На одно ведро глины добавляют песок (из расчета 3 части глины — 1 часть песка), примерно 1,5 кг рубленой мелкой (3–4 см) соломы или сухой травы, доливают воду, чтобы получилась однородная, густой консистенции, масса. Вымешивают. Затем эту массу выдерживают в кучах 1–2 суток, перемешивают еще раз, добавляя по необходимости воду. Затем плотно набивают этой массой деревянные формы, излишки убирают доской и сразу же формы снимают с саманных блоков. Через 2–3 суток саманные блоки переворачивают на ребро и сушат еще неделю, желательнее под навесом (во избежание попадания их под дождь). Потом складывают в штабеля, прокладывая каждый блок по всей длине любым подручным материалом (например, заготовленными заранее палками диаметром 3–4 см) для лучшей вентиляции. Кладку стен из готовых блоков начинают, когда они высохнут.

Раствор для соединения блоков (при строительстве дома) готовят из глины, песка (3 части глины, 1 часть песка) и воды в таком количестве, чтобы раствор был однородной густой консистенции, аналогичной массе, из которой готовили блоки (солому не добавлять).

С наступлением осенних холодов у цветоводов возникает вопрос: как уберечь растения, оставшиеся в почве в зиму, от вымерзания? У плетистых роз опытные цветоводы обрезают старые, двухлетние побеги, которые иначе называют лозой, оставляя молодые, однолетние — те, на которых еще не было цветов. Обычно в начале ноября лозу связывают в пучки, которые укладывают на лапник (ветки сосны, ели) или сухие листья, цветы, ветки деревьев и придавливают досками.

Если пучки уложить на землю, лоза под укрытием может запариться и подгнить. Лапник так же, как и сухие листья, создает воздушную подушку и лоза «дышит». Пучки лозы можно также пришпиливать крючками к почве. С понижением

ральские и мартовские дни.

В средней полосе России, где осенью стоит дождливая погода, а почва обычно переувлажнена, при простом окучивании плоховызревшие побеги часто выпревают. Для более надежной защиты роз от вымерзания после окучивания растения почву укрывают слоем (10–12 см) опилок, сухих листьев или перегноя. Укрытие кустовых роз производят при понижении ночных температур до -5°C .

Весной при температуре воздуха -2°C ... 0°C (до набухания почек) розы освобождают от укрытия во избежание подпревания и возникновения различных (в том числе и грибных) заболеваний. Плетистые

розы можно оставить лежать на лапнике или сухих листьях и т.д. до наступления плюсовых температур. После того, как воздух прогреется до температуры $+1^{\circ}\text{C}$... $+2^{\circ}\text{C}$ (до распускания почек), побеги подвязывают.

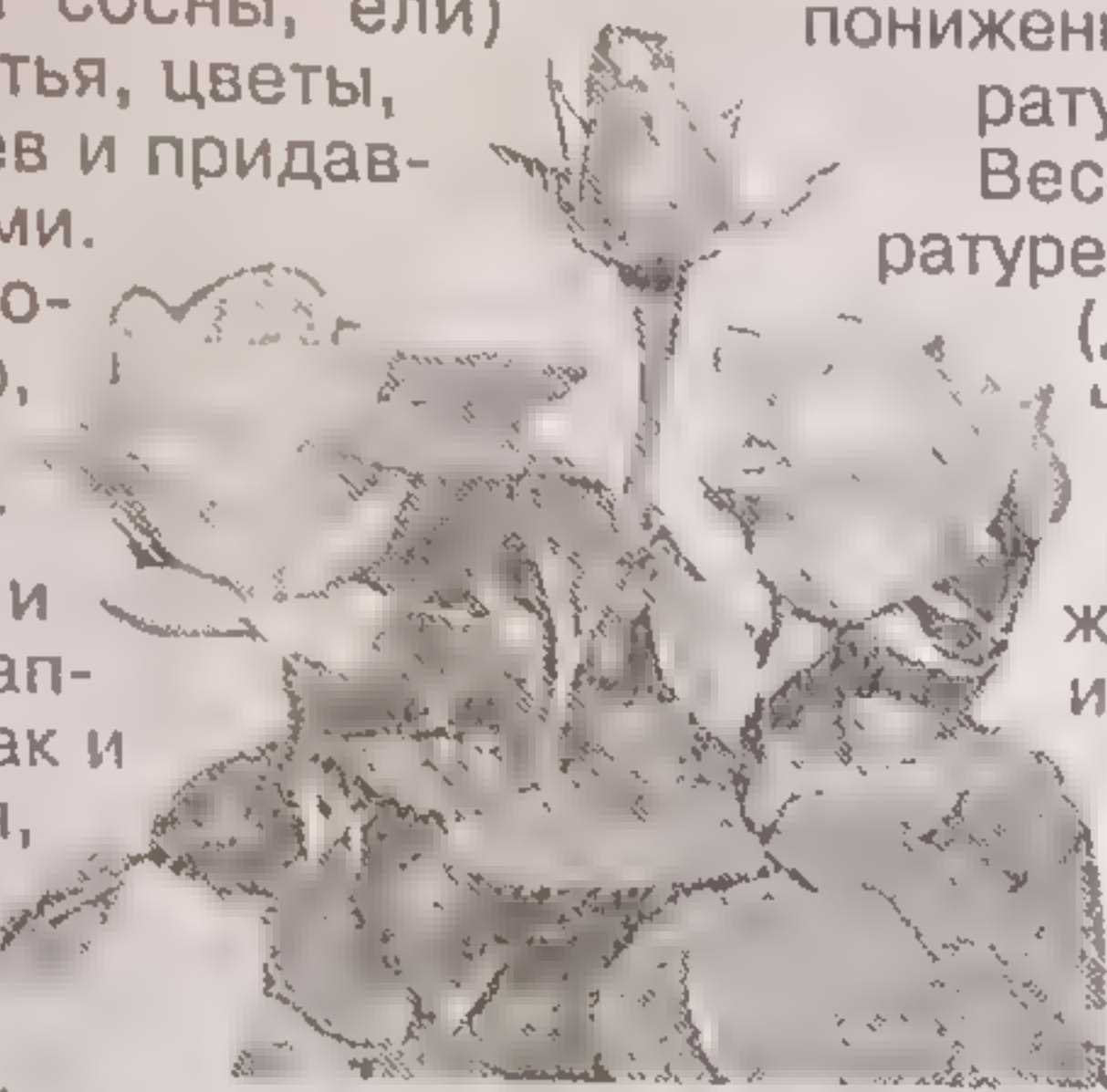
Некоторые луковичные (не районированные лилии и тюльпаны, гиацинты), зимующие в открытом грунте, в условиях средней полосы России нуждаются в укрытии (укрывать надо и поздно посаженные растения). Перед укрытием необходимо собрать высохшие надземные части растения, поскольку в них могут сохраняться возбудители различных заболеваний и личинки насекомых-вредителей.

Важно, чтобы укрывной материал был воздухо- и водонепроницаемым. Для этих целей лучше всего подходят хвоя, солома, торф, перегной, сухие листья. Утепляющий материал кладут слоем до 7 см после того, как почва слегка подмерзнет до -2°C ... 0°C .

Снег также служит хорошим укрытием для растений в течение зимы. Например, на клумбах с гиацинтами его следует насыпать на открытых участках до 70 см, в защищенных местах — до 50 см.

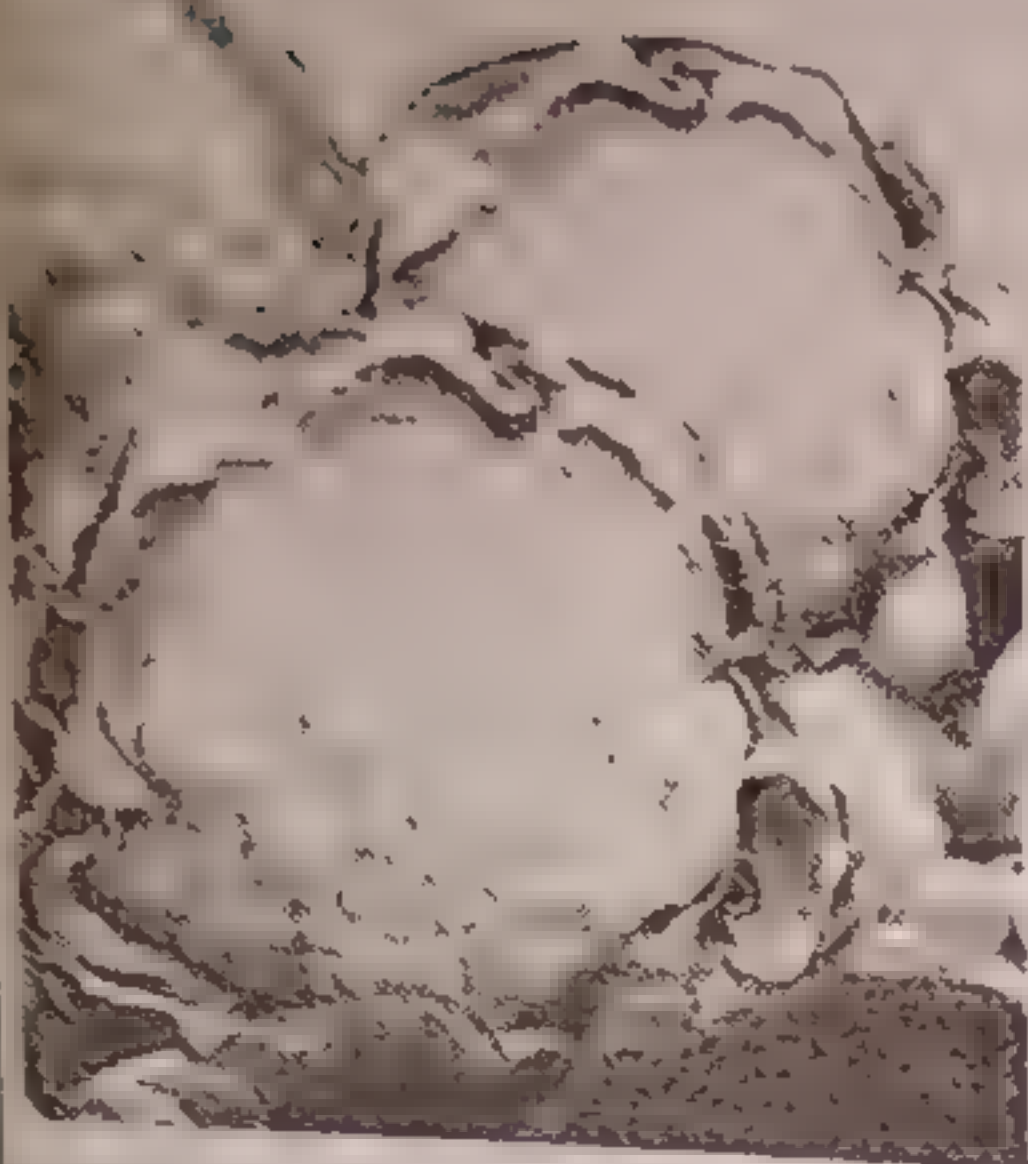
Открывать растения весной следует по мере оттаивания утепляющего материала и в первое время притенять от ярких солнечных лучей.

Подготовила О.Косых.



ЗАЩИТА ЗИМОЙ

Кустовые розы готовят к зиме иначе. В южных степных районах нашей страны для таких роз простого окучивания землей на высоту 30–40 см бывает достаточно. Его проводят обычно в конце октября — начале ноября. Окучивая розы, следите за тем, чтобы не повредились и не оголились корни растения. Перекапывая почву, постарайтесь набросать у основания кустика побольше земли, чтобы получился холмик диаметром 15 см. Это необходимо для того, чтобы защитить от вымерзания слабое место растения — место прививки, которое находится на стебле (если розы были ранее привиты на дичок), примерно на уровне почвы. Кроме того, у привитых на дичок роз следует удалить под корень дикие побеги, иначе они могут «заглушить» побеги розы. Отличить побеги шиповника от побегов розы несложно: листья первых обычно состоят из 7 пластинок, листья вторых имеют 3–5 пластинок. Полезно также проводить дополнительное укрытие еловым или сосновым лапником, который будет задерживать выпадающий снег и препятствовать нагреванию почвы солнцем в ясные фев-



— В связи со слабым развитием корневой системы цветная капуста более требовательна к влаге и более чувствительна к высоким температурам. Она менее устойчива к низким температурам воздуха и почвы, чем кочанная. Самая благоприятная температура для ее развития

+15°...+18°С. В осенний период при пониженной температуре (+7°...+10°С) головки развиваются медленно, а при +4°...+5°С не растут. При температуре свыше +20°С, особенно в засушливое время, головки вырастают мелкие, грубые, рыхлые, в сильной степени поросшие листьями. Цветная капуста быстро растет и формирует плотную головку только на хорошо окультуренных почвах с высоким содержанием гумуса. Поэтому развитие головок не должно совпадать с жарким периодом года. Следует иметь в виду, что головка цветной капусты формируется, главным образом, после того, как хорошо разовьются листья, а нарастание их идет довольно неравномерно.

Чтобы обеспечить высокий урожай цветной капусты, надо создавать благоприятные условия для роста розеточных листьев сразу после высадки рассады в открытый грунт. Установлено, что при весенне-летнем и летне-осеннем выращивании цветной капусты существует прямая зависимость между развитием головки и листового аппарата. Формирование головок капусты продол-

жается всего 15 - 20 дней. В течение этого срока непрерывно растут и листья. Как только начинается рост головок, прекращают расти листья. У хорошо развитых растений формируется около 20 - 30 мощных наружных и большое количество недоразвитых листьев, размещенных вокруг и внутри головок. На развитии цветной капусты неблагоприятно сказывается сочетание высокой температуры и низкой влажности почвы и воздуха. Она плохо переносит засуху, которые вызывают большие потери влаги в растениях. В эти периоды необходимо увеличивать поливы, лучше дождеванием. На юге для защиты

СЕКРЕТЫ ЦВЕТНОЙ КАТУСТЫ

Для выращивания цветной капусты больше подходят заправленные удобрениями, не очень тяжелые по механическому составу почвы. На тяжелых почвах она дает хорошие урожаи только при частых рыхлениях междурядий. Лучшие предшественники для нее — огурцы, лук, ранний картофель, корнеплоды, бобовые. Цветная капуста требует внесения в почву больших доз навоза, перегноя или компоста и минеральных удобрений. При выращивании цветной капусты на недостаточно плодородных почвах они вносятся под осеннюю перекопку (на 1 м² дают 4 - 8 кг хорошо перепревшего навоза или компоста). Фосфорные и калийные удобрения (последние не в полной дозе) вносят при предпосевной обработке почвы, а азотные и часть калийных удобрений в подкормках (согласно ин-

струкции) — в различные периоды роста растений.

На супесчаных и суглинистых почвах вносят аммиачную селитру, хлористый калий и гранулированный или двойной суперфосфат. На торфяных почвах дозу хлористого калия увеличивают. При использовании в качестве основного удобрения нитрофоски (150 - 200 г) к ней добавляют 10 - 15 г двойного суперфосфата (согласно инструкции).

Хорошие результаты получают, если перед высадкой рассады в каждую лунку вносят по пол-литровой банке перегноя или хорошо перепревшего компоста, добавляя спичечный коробок древесной золы и щепотку минеральных удобрений в виде огородной смеси. Все это хорошо перемешивают с почвой, затем поливают (1 л воды в лунку).

Цветная капуста хорошо отзывается на быстродействующие минеральные удобрения, особенно азотные, вносимые при подкормках в период нарастания листьев. Росту цветной капусты благоприятствует повышенное содержание углекислоты в воздухе. Такие условия создаются на почвах с высоким содержанием перегноя, при разложении которого в приземный воздух выделяется углекислый газ.

Цветная капуста нуждается также в подкормке микроудобрениями (молибденовокислый аммоний и борная кислота). При недостатке бора мякоть листа вздувается, края листьев закручиваются вниз, верхушечная почка не развивается, головка, если и образуется, то имеет уродливую форму или совсем не образуется. Подкормка растворами, содержащими бор и молибден, в рассадный период необходима перед высадкой капусты в грунт. Для подготовки раствора на 1 л воды берут по 0,12 г молибденовокислого аммония и борной кислоты.

В. Голуб, консультант по защите растений.

Нам пишут

ЯДРЕННЫЕ ТОМАТЫ

«В одном из номеров была статья селекционера Н.С.Быханова и был дан номер телефона, по которому можно с ним связаться. Я воспользовалась этой возможностью и изложила свою просьбу. Просьба моя в скором времени была выполнена, за что я очень благодарна Николаю Семеновичу. После высадки семян томатов и по сей день у меня не проходит чувство восторга и удивления по поводу тех сортов, которые выслал мне Николай Семенович. Это Донской, Королева огорода, Джан и Король Лондона. Поражаться я стала с того момента, когда появились первые всходы рассады — стопроцентная всхожесть, так как у меня участок небольшой, то и высаживала я семена поштучно и каждый кусти́к рассады у меня на учете. Всходы пошли крупные, ядреные, ну просто красавцы! А уж когда высадила в грунт и пошла завязь, то здесь уже просто нет слов, чтобы выразить восторг. Кисти с завязью большие, на каждой не менее 4 — 5 помидоров, и величиной каждый томат с хороший кулак! Я всем даю адрес Н.С.Быханова, чтобы эти замечательные сорта томатов распространились как можно дальше. А пишу я вам с надеждой на то, что вы в своей газете дадите отзыв о томатах селекции Н.С.Быханова.

Т.В.Сердюкова, г.Новороссийск».

ДАЛИ МОЩНУЮ ЛОЗУ!

«Задались мы с супругой целью на своем участке посадить виноград, конечно, крупноплодный и новейших сортов. И вот купили в киоске газету «Сто советов», прочитали в ней очень грамотную статью о винограде с адресом опытного виноградаря Евгения Ивановича Желтова из г.Воронежа (ул. Волгоградская, д.33, кв.32). Написали ему письмо с просьбой выслать саженцы (указали сорта). И уже через 5 дней получили бандероль, умело упакованную, а какие чудесные саженцы! Они сразу пошли в рост, ничем не болели и за лето дали мощную лозу больше метра, а на одном из саженцев была кисть с крупными вкусными ягодами. Хочется выразить большую благодарность этому человеку, дающему радость людям, земной поклон ему, дай Бог ему крепкого здоровья за его нелегкий, кропотливый труд. Теперь мы его постоянные заказчики, а редакцию хотим поблагодарить за очень хорошую, полезную и содержательную газету и за то, что с ее помощью мы нашли замечательного виноградаря Е.И.Желтова.
Семья Тарасовых, г.Урюпинск»

✉ «Симпатичная, стройная, ростом 160 см, без жилищных и материальных проблем. Люблю уют, готовить, не белоручка, отзывчивая, надежная. Хотелось бы познакомиться с порядочным мужчиной 43 – 48 лет, ростом 170 – 180 см, понимающим, приятной внешности, с серьезными намерениями, согласным на переезд. Судимых, пьющих и желающих пожить за чужой счет прошу не беспокоить. Пишите, желательно фото, отвечу всем. Мой адрес: 613150, Кировская обл., г.Слободской, г/п, предъявителю паспорта 3300 № 336084».

✉ «Хочу познакомиться с людьми духовно и творчески одаренными, которым будет небезразлична судьба одинокой 33-летней женщины, которой сейчас очень нужна моральная и духовная поддержка. Может, среди ответивших мне найдется человек, который станет для меня и моей маленькой дочки тем светлым лучиком и озарит нашу жизнь верой, надеждой и любовью. Отвечу всем. Мой адрес: 307110, Курская обл., Фатежский р-н, с.Миролюбово, Амелиной Ольге Ивановне».

✉ «Отдам предпочтение одинокой, порядочной и домовитой женщине, невысокого роста, неполного телосложения, желательно из недостаточно обеспеченной семьи, но любящей природу и животных, умеющей ценить прекрасное и радоваться жизни. О себе: 40 лет, рост 178 см, Овен, без в/п, в/о, одинок, материально независим. Мой адрес: 306230, Курская обл., г.Обоянь, ул. 8 Марта, д.2, Шурыгину Андрею».

✉ «Деловая обеспеченная женщина, привлекательной внешности, желает познакомиться с мужчиной от 40 до 55 лет, без вредных привычек, для встречи Нового года и, возможно, дальнейших отношений. Альфонсов, алко- и наркозависимых прошу не беспокоить. Встреча желательна в Воронеже или в Москве. Подробности письмом. Писать по адресу: 394026, г.Воронеж, а/я 28, для Маргариты».

✉ «Мне 30 лет, рост 163, инвалид II группы. Для создания семьи хочу познакомиться с приятной, серьезной, порядочной, умной женщиной. Прошу писать только тех, у кого серьезные намерения. От вас: конверт с обратным адресом, фото (верну). Писать: 397480, Воронежская обл., п.г.т. Таловая, п/о, до востребования, Антонову О.Н.».

✉ «Мужчина, 38/190/80, добрый, порядочный, непьющий, без материальных и жилищных проблем, для создания семьи познакомится с женщиной от 27 лет, дети помехой не будут. Писать по адресу: 141077, Московская обл., г.Королев-7, ул. Сакко и Ванцетти, дом 34б, кв.82, Сергею (адрес только для писем)».

✉ «Мне 47 лет, Дева, 155/57. Хотелось бы встретить мужчину, понимающего, доброго, чтобы у нас были общие интересы. Когда становятся взрослыми дети, охватывает одиночество, а рядом нет любимого человека, с кем можно делить радости и горести. Мои увлечения в основном — это книги. Люблю природу, животных. Сад — это тоже мое увлечение, представить себе не могу, как можно

Знакомство по переписке



Продолжая рубрику «Знакомство по переписке», напоминаем: она открыта для поиска друзей по интересам и личной с ними переписки. Редакция не несет ответственности за последствия знакомств.

На конвертах писем, направляемых в редакцию, делайте пометку «Знакомство по переписке». В связи с большим потоком писем просим указывать в объявлении домашний адрес, или номер абонентского ящика на почте, или адрес, по которому можно написать до востребования.

жить без такой красоты. Умею также вязать, шить и прочее. Желательно, чтобы мужчина был старше меня и непьющий. Мой адрес: 456926, Челябинская обл., Саткинский р-н, с.Айлино, ул. Пугачева, Свертевас Светлане Аполониусовне».

✉ «Хочу найти Настоящего Мужчину до 56 лет, без вредных привычек, умеющего делать мужскую работу по дому, самостоятельного, доброго, заботливого, честного, порядочного, материально обеспеченного, любящего природу и труд, умеющего ценить и уважать женщину. О себе: Людмила, 49/168, глаза карие, волосы каштановые, кудрявые, образование высшее, без вредных привычек, порядочная, справедливая, трудолюбивая, люблю и ценю домашний уют и порядок. Судимых, женатых, альфонсов, бомжей, алкоголиков прошу не беспокоить. Отвечу на подробное письмо с фото. Мой адрес: 308000, г.Белгород, главпочтамт, до востребования, предъявителю паспорта 14 02 675979».

✉ «Мне 48 лет, вдова, живу в сельской местности, добрая, трудолюбивая, верная, без жилищных и материальных проблем, а также без вредных привычек. Желая встретить доброго, порядочного мужчину без вредных привычек для серьезных отношений. Ради шутки прошу не беспокоить. Писать по адресу: 396730, Воронежская обл., р.п. Кантемировка, п/о, д/в, п/п 2099239536».

✉ «Меня зовут Элеонора, 25/165/50, татарочка, не пью и не курю, домашняя, скромная, стеснительная девушка, без макияжа. Замужем не была. Надеюсь познакомиться с простым, непьющим парнем, татаринком, без вредных привычек. Желательно фото, обязуюсь вернуть. Внешние данные значения не имеют. Из мест лишения свободы прошу не беспокоить. Писать по адресу: 309504, Белгородская обл., г.Старый Оскол, п/о №4, а/я 172».

✉ «Одиноким мужчиной, 36/178/80, Овен, Лошадь, женат не был, добрый, спокойный, верный, не пью, не курю. Познакомлюсь с женщиной до 36 лет, доброй, честной, порядочной, ценящей душевную и физическую близость, для серьезных отношений и создания семьи. Ваш ребенок только в радость, в будущем хотелось бы иметь своего. Пишите, отвечу всем, желательно фото — верну. Мой адрес: 301840, Тульская обл., г.Ефремов, ул. Красная площадь, д. 13а, кв.9, Вячеславу».

✉ «Мне 47 лет, рост 172 см, вес 74 кг, высшее образование, без вредных привычек, не курю. Хочу познакомиться для создания семьи с доброй, ласковой, симпатичной женщиной 25 – 38 лет, желательно из сельской местности, любящей трудиться на приусадебном участке, оценю ваше умение доить 3 коров. Желательно совпадение общих интересов: оккультные науки, фитотерапия, овощеводство, цветоводство. От вас: напишите немного о себе, пришлите фото и конверт с обратным адресом. Мой адрес: 172460, Тверская обл., п.Жарковский, ул. 2-я Пионерская, д. 17, Радченкову Валерию Анатольевичу».

✉ «Мужчина, 40/190/100, совершенно не зрячий, но по дому делаю все сам, симпатичный, женат не был, без в/п, хочет познакомиться с девушкой или женщиной, доброй, порядочной от 25 до 45 лет, инвалидом по зрению 1-й или 2-й группы, или с остаточным зрением, или же 3-й группы общего заболевания, или же с одинокой женщиной, мечтающей о перемене местожительства. Господи, должна же быть на свете та, которая не испугается моей слепоты! Мой адрес: 404541, Волгоградская обл., Калачевский р-н, станция Кривая Музга, улица Октябрьская, д. 14, кв. 9, Ковшарю Николаю Ивановичу».

✉ «Симпатичная, стройная брюнетка, Лев, 45/153/52, не склонная к полноте, материально обеспечена, без вредных привычек, познакомится с согласным на переезд порядочным мужчиной от 40 до 48 лет, желательно с автомобилем. Отвечу всем на письмо с фото, не забудьте вложить конверт с обратным адресом. Мой адрес: 397490, Воронежская обл., Таловский р-н, п.Абрамовка, п/о, д/в, Марине».

✉ «Хочу познакомиться с порядочным, добрым человеком до 30 лет, без вредных привычек. Меня зовут Юля, Козерог, 19/170/65, блондинка, без вредных привычек. Люблю слушать музыку, домашних животных. Отвечу всем на подробное письмо, желательно с фото (верну). Прошу ради шутки не писать. Мой адрес: 412571, Саратовская обл., Ново-Бурасский р-н, с. Лох, Поповой Юлии Александровне».

✉ «Мне 43/173, Скорпион, серьезная, привлекательная, без вредных привычек. Умею создать домашний уют, прекрасно готовлю, люблю природу. К жизни приспособлена. Разведена. Есть взрослая дочь. Рядом с собой хотелось бы видеть человека глубоко порядочного, умеющего ценить в женщине преданность, женственность и нежность. Хочу чувствовать себя в этой жизни просто женщиной — быть любимой и отвечать взаимностью. Познакомлюсь с мужчиной от 40 до 50 лет, рост 180 см и выше. Фото обязательно — обязуюсь вернуть. Для быстрого ответа вкладывать конверт с обратным адресом. Мой адрес: 353385, Краснодарский край, г.Крымск, ул. Маршала Гречко, д. 106/3, Людмиле».

✉ «Голубоглазая блондинка хотела бы найти свою половинку для серьезных отношений и брака. Желательно непьющего и согласного на переезд. О себе:

Татьяна, 25 лет, рост 173, вес 51, Телец, Змея, хорошая хозяйка, добрая, отзывчивая, с чувством юмора, со средним достатком, с жильем, разведена, есть сын. Отвечу всем, фото верну. Мой адрес: 369226, КЧР, Карачаевский р-н, п. Малокурганный, до востребования, п/п 038713».

✉ «Ирина, 30 лет, рост 156 см, внешне привлекательная брюнетка с карими глазами, учитель русского языка. Была замужем, имею дочку 7 лет. Живу с мамой, материально обеспечена, без вредных привычек. Познакомлюсь с мужчиной до 35 лет, любящим детей, материально обеспеченным. Отвечу только на письмо с фото. Пьющих и судимых прошу не беспокоить. Писать по адресу: 628126, Тюменская обл., Октябрьский р-н, п. Приобье, ЭКБ, д.34, Мальцевой В.А. (Ирине)».

✉ «Ищу кареглазую или черноглазую брюнетку, можно с физическими недостатками, добродушную, с чувством юмора, которая пожелает жить со мной в мире и любви. О себе: 42/189/74, обычной внешности, небогатый, разведен, не пью, есть проблемы со здоровьем (подробности — при переписке). Живу в селе, выращиваю овощи. Отвечу на письмо с фото женщине, согласной на переезд (фото верну). Писать по адресу: 393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, главпочтамт, до востребования, п/д 2602793».

✉ «Брюнет приятной наружности, 34/185/70, русский, образование высшее, интересы разносторонние, вредных привычек нет, в браке не состоял, порядочный, верный, образованный, познакомится для создания уютного семейного очага с не состоявшей в браке порядочной, симпатичной, хозяйственной, без жилищных проблем девушкой до 28 лет, желающей создать семью и завести нескольких симпатичных малышей. Подробности — при переписке. Телефон, электронная почта ускорят наше знакомство. Адрес: 394053, г. Воронеж, а/я 8».

✉ «Меня зовут Ольга, 21 год, рост 172 см, Рак. Хочется найти друзей по переписке: без вредных привычек, серьезных, надежных, верных. Я кареглазая брюнетка, люблю домашних животных, природу, музыку. Одинокая, скромная, без вредных привычек, веселая, честная девушка. Отвечу всем. Пишите мне по адресу: 453350, Башкирия, г. Кумертау, г/п, до востребования, Семеновой Ольге Ю.»

✉ «Голубоглазый блондин, Владимир, 18 лет, рост 185, желает познакомиться с понимающей девушкой для переписки и дружеских отношений. Не курю и не люблю курящих. Желательно прислать фото. Отвечу всем, фото верну. Мой адрес: 369226, КЧР, Карачаевский р-н, п. Малокурганный, до востребования, п/п 039104».

✉ «Симпатичная девушка 20 лет с разнообразными интересами, Стрелец, ищет друзей и подруг по переписке. Пишите, отвечу всем, кто вложит фото и конверт с обратным адресом. Мой адрес: 142711, Московская обл., Ленинский р-н, п/о Петровское, до востребования, Кушнарева М.С.»

ВЫБОР МУЖЧИНЫ



«Семейная жизнь — лучший способ проверить свои чувства», — уверяют некоторые представители сильного пола. С ними не поспоришь. Однако большинство мужчин не склонны жениться не раздумывая, со своими чувствами они предпочитают разбираться еще до свадьбы. Порой весьма оригинальными способами.

Давно известно: когда отношения медленно, но верно движутся к браку, мужчины выкидывают самые неожиданные и рискованные фокусы. Отбыть без предупреждения в неизвестном направлении или приударить за кем-то, кого он раньше в упор не замечал, — иногда обычное дело для мужчины, который наконец-то нашел женщину своей мечты и убедился, что ему отвечают взаимностью. Такие шалости принято считать чем-то вроде последнего глотка свободы для того, кто почти уверен, что его холостяцкой жизни пришел конец. Особенно если он быстренько одумывается и возвращается к своей избраннице с повинной и с предложением руки и сердца. Есть и другая версия: мужчина проверяет свои чувства, когда поступает наперекор им.

Любой влюбленный мужчина не может да и вспомнит о своих потерях. Например, о холостяцких вечеринках или о своих коротких романах, приятных и необременительных. Но чаще — о вещах более серьезных. О возможности уйти с головой в работу, ни перед кем не оправдываясь, или о своем законном праве тратить на друзей и увлечения ровно столько времени, сколько хочется. Пытаясь восстановить былые привилегии, мужчина проверяет свои чувства, даже если не отдает себе в этом отчета. У него могут родиться грандиозные профессиональные планы, и он с энтузиазмом возьмется за их осуществление, переживая самый счастливый период своего романа. Он будет уверять, что это никак не связано с отношениями с женщиной. Но если его энтузиазм покажется ей несколько преувеличенным, она может сделать вывод, что

он испытывает свои чувства к ней на прочность. На какое-то время мужчина может отдалиться от женщины, а то и вовсе исчезнуть. Но, убедившись, что не готов ее потерять, он поспешит вернуться. И теперь уже будет готов к компромиссу между старыми привязанностями и новыми чувствами.

Готовность кое-чем поступиться ради женщины — хорошая проверка для мужских чувств. Но она не идет ни в какое сравнение с другим испытанием. С новыми проблемами и обязанностями, которые неизбежно сваливаются на влюбленного мужчину. Почему порой, находясь рядом с любимой женщиной, мужчина берется за дела, к которым не имеет особых способностей и не испытывает никаких склонностей? Скажем, внезапно решает сделать ремонт собственными руками, устраивает забег по магазинам или едет в другой город знакомиться с ее многочисленной родней. По собственной инициативе. Отчасти он хочет произвести на нее впечатление. Или пытается убедить и ее и всех, кто ее окружает, что он отличный парень. В этом он готов признаться, но вряд ли расскажет о том, как внимательно прислушивается к своим чувствам. Они вполне могут замолчать в самый разгар его подвигов на почве быта. Но если после самых рутинных дел мужчина демонстрирует прежнюю влюбленность, можно не сомневаться: он уже вполне уверен в искренности своих чувств и серьезности собственных намерений. «Я сам себя не узнаю», — говорят в таких ситуациях мужчины. И отправляются копать грядки на даче, двигать мебель в квартире своей избранницы и покупать вместе с ней наряды. Чтобы еще раз проверить свои чувства. На всякий случай.

У некоторых мужчин есть приятели, которые любят пофлиртовать с чужими подружками и женами. Просто не могут отказать себе в этом удовольствии, хотя и имеют из-за этой привычки массу неприятностей. Одних мужчин это безумно раздражает, они почти перестают с такими приятелями общаться, другие же, напротив, стараются именно их знакомить со своими новыми подругами и... наблюдают за своей реакцией на их флирт с ними. Если из-за какой-то женщины ревность буквально захлестнет мужчину, она может остаться рядом с ним надолго, возможно, навсегда.

Мужчины часто проверяют свои чувства, примеряя подруг к тому, что особенно дорого их сердцу. Или к тем людям, которые занимают особое место в их жизни.

Ю. Яценко.

ОВЕН. Ноябрь для многих Овнов — месяц высокой активности. Однако с 3 по 11 ноября нежелательно начинать новые дела, так как возможны неожиданные события, которые могут негативно отразиться на бизнесе. Не исключены незначительные ссоры. Во второй декаде месяца весьма вероятны перемены в личной жизни, улучшение финансового положения.



ТЕЛЕЦ. Гармоничный период для большинства Тельцов, но с 4 по 12 ноября им лучше свести к минимуму деловую активность, чтобы избежать конфликтов и финансовых потерь. Возможны разногласия и в личной жизни. Вторая и третья декады будут благоприятны для долгосрочных планов. Любовные связи, которые установятся в это время, сохранятся надолго. Состояние здоровья большинства Тельцов будет удовлетворительным.

БЛИЗНЕЦЫ. В первой половине месяца многих ждут приятные известия, удачные поездки, карьерный рост. Но чтобы достигнуть успехов, Близнецам необходимо проявлять больше ответственности. С 7 по 13 ноября необходимо внимание к финансовым операциям. Во второй половине ноября не исключены незначительное ухудшение здоровья, обострения хронических заболеваний. С 25-го по 30-е следует остерегаться травм.



РАК. С 4 по 10 ноября у некоторых Раков не исключены подавленное настроение, ухудшение самочувствия. 8–13 ноября следует избегать конфликтов с близкими, 13-го – 17-го числа отказать от непродуманных приобретений, которые могут урезать семейный бюджет. После 18-го материальное положение Раков может улучшиться, а покровительство влиятельных людей будет способствовать профессиональному росту.

ЛЕВ. В целом благоприятный месяц для большинства людей этого знака, кроме периода с 9-го по 14-е. В эти дни не исключены недомогания, подавленное настроение, раздражительность. Советы окружающих и родственников помогут решить проблемы в карьере и личной жизни неожиданным образом. 10–11 ноября следует остерегаться обмана в делах и любви. 11-го – 14-го не рекомендуется заключать сделки. После 15 ноября Львов ожидает творческий подъем, им будет сопутствовать удача. Возможны взлет в карьере и финансовые успехи.



ДЕВА. С 4 по 10 ноября необдуманность поступков Дев способна нарушить многие планы. Но после 11 ноября их доброжелательность и обаяние будут притягивать людей, что даст возможность решить многие проблемы и найти новые источники доходов. Неожиданные встречи могут носить судьбоносный характер. Это благоприятный месяц для карьеры, бизнеса и создания семьи. Девам рекомендуется поддерживать корректные отношения с окружающими.

ВЕСЫ. Благоприятный месяц для карьеры и личной жизни многих Весов. Однако в первой декаде их ждут небольшие препятствия. Поездки во второй половине месяца могут принести успех и полезные знакомства. После 15 ноября вероятно получение предложения, которое позволит Весам наиболее полно использовать свои дарования. В конце месяца у многих появится стремление к легкомысленным романтическим знакомствам и путешествиям.



СКОРПИОН. В ноябре многих Скорпионов ждут семейные заботы, финансовые и хозяйственные проблемы. Возможен эмоциональный спад. С 5-го по 11-е число могут вновь вспыхнуть конфликты, почти улаженные ранее. После 18 ноября жизненные силы большинства Скорпионов возрастут и у них появятся шансы заработать деньги, с вдохновением начать новое дело. Их предприимчивость будет способствовать успеху.

СТРЕЛЕЦ. Первая декада ноября, особенно с 3-го по 10-е число, успешна для ведения дел и начала новых предприятий. Однако Стрельцам не рекомендуется форсировать события. 6–15 ноября следует избегать азартных игр, участия в мероприятиях сомнительного свойства, остерегаться мошенничества. 20–27 ноября не исключены простудные заболевания, обострение хронических недугов. После 25-го числа состояние здоровья у многих улучшится.



КОЗЕРОГ. Для многих Козерогов не лучшее время. В первой половине месяца возможны трудности в общении, переоценка своих возможностей. С 1-го по 15-е желательно уменьшить деловую активность, не исключено ухудшение здоровья. Особую осторожность следует соблюдать при работе с электроприборами, при вождении автотранспорта. После 16 ноября ситуация улучшится и Козероги сумеют компенсировать вынужденную пассивность. Наиболее благоприятной для большинства Козерогов ожидается третья декада месяца.

ВОДОЛЕЙ. Период с 4 по 9 ноября для большинства Водолеев довольно нестабилен. Они будут склонны к конфликтам, эгоистичны. Поэтому им в это время нужно постараться быть сдержанными. Не стоит принимать какие-либо важные решения. После 11 ноября эмоциональное состояние Водолеев улучшится, к ним вернется обычное дружелюбие, а после 19 ноября возможны успехи в работе, улучшение отношений.



РЫБЫ. В начале месяца многие Рыбы будут ощущать прилив сил. Они смогут заключить важные союзы, завязать новые деловые отношения, уладить хозяйственные проблемы. С 3 по 10 ноября не исключены неприятные известия, денежные затруднения, конфликтные ситуации. После 11 ноября Рыбам вновь будет сопутствовать везение в делах и любви. В конце месяца они могут надеяться на финансовую прибыль. Здоровье большинства Рыб будет стабильным.

Л. Широкова, астролог-консультант.

ЛАГЕНАРИЯ



«Осенью мне привезли из Краснодарского края, как сказали, вьетнамский огурец с твердой кожурой. Семена намного крупнее обычного огурца и форма другая — овальная. Посадил в горшочке по 6 — 7 штук, думал всхожесть будет плохая. В марте взошли все и очень хорошо. В середине мая посадил в грунт. Видно, посадил их очень густо. Я их подвязывал на щит. Хорошо цвели, но плодов мало. Листья похожи на тыквенные, цветы белые с пятью лепестками на длинных цветоножках. Подкармливал и обрабатывал как обычные огурцы. Может, делал что-то неправильно? Прошу вас ответить, что за культуру я выращивал? Как ее употреблять? И.Сариев, КЧР, Урупский район».

— Определить заочно, что это за растение, трудно, по всей видимости, вы выращивали лагенарию (горлянку). Лагенария — однолетнее теплолюбивое растение семейства тыквенных. Плоды ее бывают самой различной формы — шаровидные, сплюснутые, грушевидные, цилиндрические. Из вызревших и очищенных от внутреннего содержимого, легких и прочных

плодов лагенарии, изготавливали чашки, вазы, детские игрушки и даже музыкальные инструменты. В бывшем СССР лагенария получила широкое распространение в республиках Средней Азии. Разновидностей лагенарии много, но пищевое значение имеет лагенария цилиндрической формы, у которой кожица в молодом возрасте негрубая, а мякоть плода нежная и вкусная. Молодые плоды лагенарии не только вкусны, но и обладают высокими диетическими качествами. Чего только из нее ни готовят — салаты, омлеты, оладьи, ее фаршируют мясом и рисом, из нее делают вкусную икру, которую заготавливают и впрок. Плоды лагенарии также солят и маринуют.

Агротехника этой культуры следующая. В средней полосе семена лагенарии высевают в открытый грунт с середины мая, под пленку можно раньше. Тому, кто хочет получить урожай раньше, а главное — вырастить свои семена, лагенарию нужно выращивать рассадой, чтобы уже 10 — 12 июня высадить ее в грунт. Семена лагенарии крупные, плоские, продолговатые (до 1,5 см), в очень крепкой оболочке. Сеять их следует только пророщенными. Сначала семена двое суток намачивают в теплой воде, затем кладут на проращивание в мягкую ткань, ставят в теплое место и следят, чтобы ткань все время была влажной. При температуре +20°...+25°С они прорастают на второй-третий день.

Для высадки рассады готовят лунки глубиной 20 — 25 см с хорошо удобренной землей (в 1 лунку добавляют 1 литровую банку перегноя или компоста,

Редкие растения

2 стакана древесной золы, 3 ст. ложки огородной удобрительной смеси или 2 ст. ложки нитрофоски. Все это тщательно перемешивают в лунке с землей).

Лагенария — растение высокое, вьющееся, длина плодов достигает 2 м, вес от 3 до 7 кг, поэтому при ее выращивании используют опоры — лесенки высотой 2 м, шириной 0,6 м, с поперечными перекладинами через каждые 0,5 м (к ним подвязывают стебли и плоды). Если лагенарию посадить около забора или беседки, специальных опор не потребуется. Растение лагенарии декоративно — ее цветки изящные, крупные, на длинных цветоножках.

Лагенария нуждается в ручном опылении. Для этого кисточкой берут пыльцу с мужских цветков и переносят на женские (женские цветки легко узнать по наличию пестика, у мужских цветков — одни тычинки).

Для употребления в пищу не обязательно срывать плод целиком, можно отрезать только часть его. Место среза быстро пробковеет, а плод продолжает расти. При этом хозяйки в любое время имеют свежую продукцию и отпадает необходимость хранить снятый плод. Уход за лагенарией такой же, как за тыквой, но центральный стебель можно прищипнуть по достижении им верхней шпалеры. Верхушки боковых плетей прищипывают в зависимости от наличия на них завязей, оставляя по два-три листа над каждой. Не плодоносящие плети вырезают. С одного растения снимают до 30 кг и более плодов.

П.Воробьев, кандидат с.-х. наук.

БЕРЕГИТЕ КОШЕЛЬКИ

В отличие от бытовых краж карманные кражи — очень специфический вид имущественных преступлений, когда поймать за руку преступника с поличным в момент хищения или доказать его вину бывает очень сложно. Раскрываемость подобных деяний в России составляет порядка 45 — 55%.

Наш сегодняшний собеседник — начальник отдела криминальной милиции ГУВД Воронежской области подполковник И.А.Коновалов.

Корр.: — Иван Алексеевич, какова тактика сегодняшних воров?

И.Коновалов: — Тактика самая разнообразная, но сводится к одному: определить в толпе потенциальную жертву, проследить, куда она сунула кошелек или бумажник, и незаметно вытащить его. Существует своя воровская иерархия — воры самой низкой квалификации — «верхушечники» — похищают кошельки, лежащие буквально на виду (неосмотрительная хозяйка впопыхах сунула его поверх содержимого сумки). Но есть и настоящие профессионалы, «щипачи», умудряющиеся во время разговора с человеком вытащить бумажник из внутреннего кармана его пиджака. Они еще издали видят, где и как оттопыривается портмоне в кармане или в сумке, будут «вести» потенциальную жертву хоть целый день, но своего до-

бьются. Кстати, настоящего «щипача» можно встретить чаще всего в общественном транспорте. Там работают карманники-профессионалы. В автобусах и троллейбусах действует, как правило, бригада из трех-четырех человек. Один стоит «на стреме», второй надрезает бритвой карман или сумку, третий ловит кошелек. Сам «процесс» происходит молниеносно. Жертва может обнаружить пропажу дома, в магазине — где угодно, но только в тот момент, когда изменить ситуацию уже нельзя. В автобус «щипачи» садятся всегда последними, услужливо пропуская всех впереди себя, и предпочитают, как правило, передние двери. Схема довольно проста: подъезжает переполненный автобус и вы пытаетесь втиснуться в салон, повиснув на металлическом поручне. Подходят два-три молодых че-

ловека и начинают вас нетерпеливо подталкивать в спину, демонстрируя, что не только вам одному хочется освободить транспортное средство своим присутствием. Наконец, они запикивают вас внутрь. Дальше — дело техники.

Любопытен следующий факт: раньше женщины составляли не более 10% воровского контингента, а сейчас их не менее 20 — 25%.

Корр.: — Как же обезопасить себя и сохранить свой кошелек?

И.Коновалов: — Рекомендуются пользоваться сумками, у которых клапан закрывается внахлест, то есть дополнительно прикрывает сверху доступ в сумку. Сумку лучше держать прямо перед собой, при этом обращать внимание на тех лиц, которые «отираются» рядом с вами. Не храните крупную сумму денег в одном месте — лучше разложить ее по карманам и не демонстрировать, поскольку бывали случаи, когда воры «уводили» 40, 50, 60 и более тысяч рублей. Старайтесь не стоять у дверей транспорта, так как карманники обычно работают возле них, чтобы было куда отступать. Добавлю, что главная защита — ваша бдительность.

Беседовал П.Андреев.

«Зима! Крестьянин торжествует...» В осенне-зимних коллекциях на подиумах мира доминирует фольклор. На этот раз внимание кутюрье привлекла альпийская деревня. Поклонники этники могут выбирать: блузы с широкими рукавами на завязках у горла, корсажи из кожи и бархата, стянутые цепочками, расшитые охотничьи жилеты на меху или трикотажные безрукавки и гольфы с традиционным мелким орнаментом, кардиганы-пальто ручной вязки с капюшоном, укороченные прямые замшевые или кожаные брюки-бриджи, больше напоминающие шорты, длинные юбки в сборку из плотных материалов глубоких оттенков земли и баклажана, украшенные мелкой цветочной вышивкой, тирольские шляпы с перышками. Правда, использовать фольклорные мотивы из высокой моды рекомендуется весьма осторожно, чтобы не выглядеть чересчур театрально.

В цветовой гамме осенне-зимних нарядов появился новый цвет, призванный освежить краски угасающей природы — цвет апельсина. Оранжевые свитера-гольф, кеппи, блузки, пояса, сумочки, перчатки, куртки будут очень актуальны, особенно в молодежной моде. Они прекрасно сочетаются с ансамблями в стиле «колледж»: короткими юбками в складку насыщенных тонов, кофтами из меланжевой пряжи простой вязки, сапогами до колен, замшевыми сумками и короткими дубленками. Еще один акцент молодежной моды — элементы стиля 80-х: колготки в сеточку, логотипы на одежде. Повседневная «взрослая» мода более сдержанна.

Когда на улице становится холодно, пальто — это наша вторая кожа. Оно согревает, защищает от непогоды и производит впечатление. Какие же пальто предлагают модельеры для нынешней зимы?

Любительницам классики — четкого, приталенного и чуть расклешенного силуэта, длиной до середины икры, с прямыми плечами и изящной стойкой. Их шьют из каше-

мира, сукна, шерстяного драпа, верблюжьей шерсти и оторачивают узкими полосками невысокого меха (нерпы, белки, каракульчи, норки). Энергичные сторонницы спортивного направления могут выбрать двубортное «военное» пальто на крупных пуговицах с широкими лацканами, отрезное по талии, из твида или грубого «армейского» сукна с воротником из цигейки или мутона. Предпочитающим демократический стиль будет уютно в пальто мягкого силуэта из букле, альпаки или того же кашемира с очень большими воротниками и отворотами. Кстати, воротники как капюшоны и пелерины, лацканы, перекрывающие полочки, хомуты, в которые можно закутаться, широкие и высокие отвороты на

пончо: грубой вязки или из фланели, кашемира, зачастую светлых тонов и обязательно с бахромой. Их носят с брюками, юбками, накидывают поверх костюмов, курток и пальто. Вообще, многослойность — ведущая тенденция зимней моды. Она уместна и для нарядов в крестьянском стиле, и для спортивной одежды, и для романтических туалетов. На длинное надевают короткое, на широкое — узкое (например, на свободную блузу — маечку-топ), сверх брюк — юбку, затем свитер, жилет, накидку, шарф и т.п. К таким эскападам, видимо, побудил кутюрье страх перед грядущими холодами.

Самый актуальный материал в повседневной одежде — вельвет, в тонкий и широкий рубчик, всей гаммы поздней осени: серо-оливковый, табачный, сизо-голубой, коричне-

вый, всех оттенков пожухлой листвы. Из него шьют не только брюки, но и ансамбли с юбками различных стилей и силуэтов. В демократичных вещах для работы — множество карманов. Что же касается одежды для деловой женщины, симпатии модельеров на стороне брючного костюма с отчетливо строгими линиями, сшитого из плотной ткани в тонкую полоску.

Вновь входит в моду плиссе. Плисируют юбки, рукава, полочки, брюки. Плисируют креп и атлас, фланель и даже кожу. Кстати, атлас теперь допустим и днем: с шерстяным пальто или строгими брюками.

Готовясь к череде зимних праздников, дизайнеры «оживили» вечерние туалеты: обилие ленточек и завязочек, плетение, шнуровки в самых неожиданных местах и немыслимых сочетаниях, атлас, отделки бархатом, стразы, бисер и пайетки (блестки). Правда, весь этот блеск — в весьма умеренном количестве и одного тона. Что ж, праздники еще не настали...

В.Суворова.

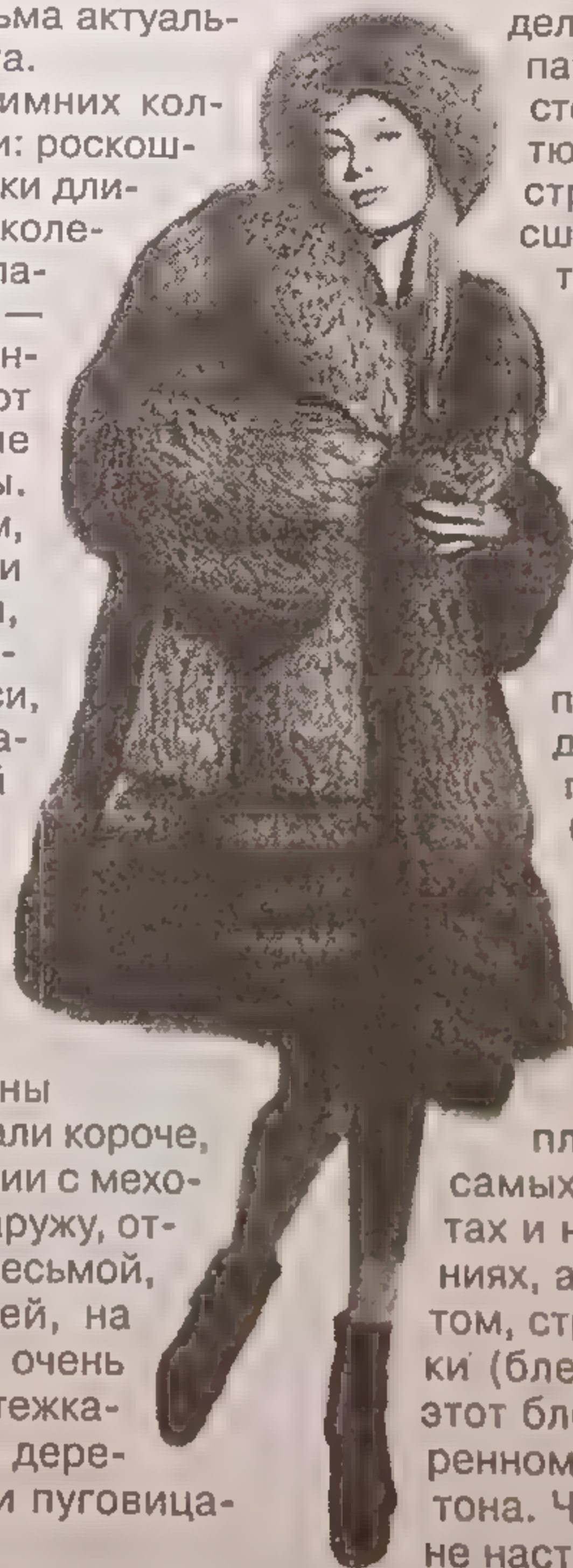
НА ПОРОГЕ ЗИМЫ

рукавах — новые и весьма актуальные детали этого сезона.

Хиты большинства зимних коллекций — меховые вещи: роскошные манто и легкие шубки длиной «меццо» (чуть ниже колена), жилеты, шапки-папahi, сумки. На пике моды — меховые горжетки, палантины, боа. Ими укутывают шею и плечи элегантные дамы и юные модницы. Их носят днем и вечером, с английским костюмом и трикотажным платьем, свитером и брюками. Самые модные меха — рыси, енота, лисы, куницы. Крашеный и тонированный мех отошел в прошлое, а к искусственному предъявляется строгое требование — как можно более быть похожим на натуральный.

Как всегда, популярны дубленки. Теперь они стали короче, часто — отрезные по талии с меховыми срезами-швами наружу, отделанные шнуровками, тесьмой, вышивкой, аппликацией, на крупных пуговицах или с очень модными кожаными застежками-клевант (на петлях с деревянными или костяными пуговицами-палочками).

Один из фаворитов подиумов —





ШАРФ И ШАПКА

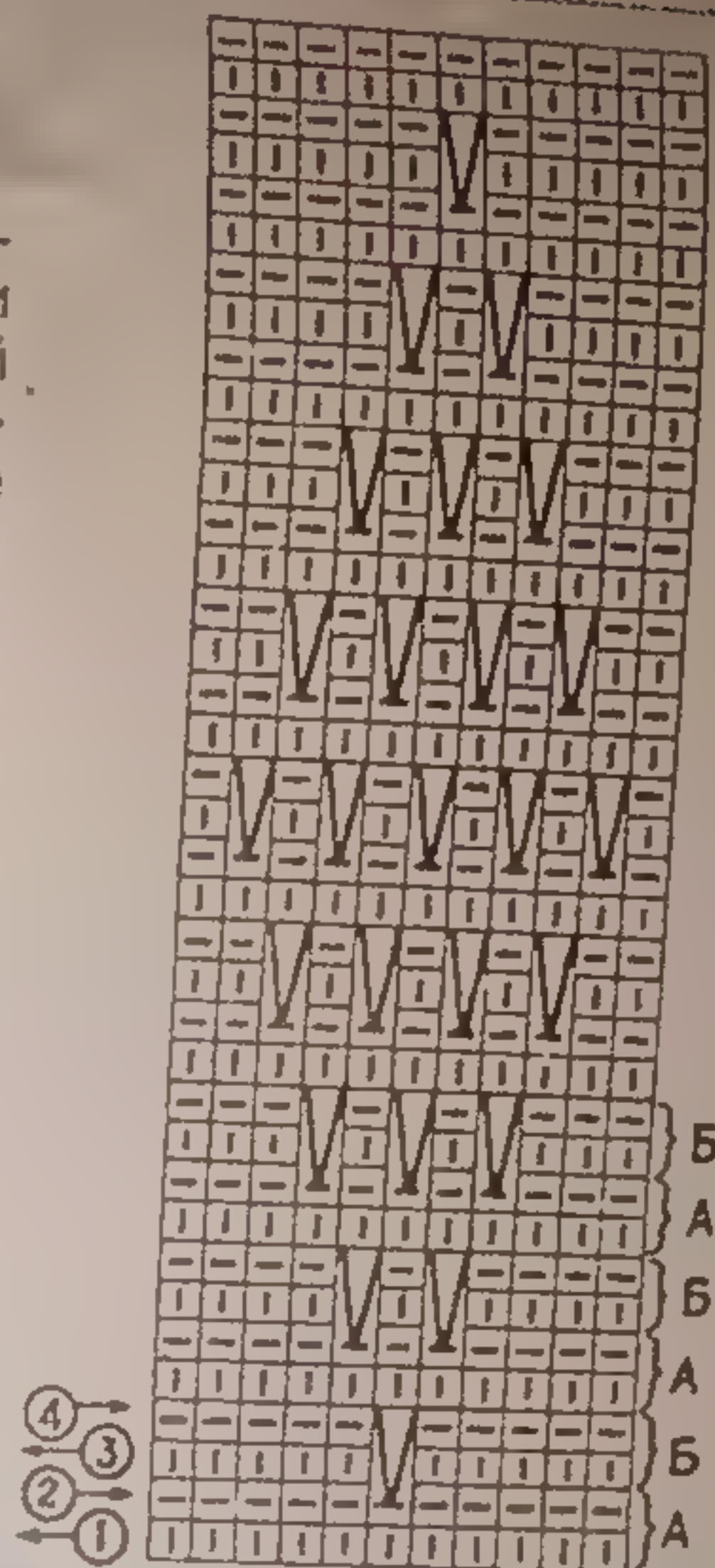
6-ю, 18-ю и 30-ю петли перенесите на правую спицу, не провязывая, нить оставляйте за петлей, в изнаночном ряду те же петли перенесите на правую спицу не провязывая, нить оставляйте перед петлей, в следующих 2 рядах темной нитью провяжите все петли. Далее вывязывайте рисунок «ромбы» по схеме. 2-я полоса состоит из 2 ромбов. Начинайте вывязывать эти ромбы на 12-й и 24-й петлях шарфа. 3-я полоса имеет 1 ромб по середине полотна шарфа. Его начинайте вывязывать на 18-й петле. Теперь вяжите 70 - 80 см, чередуя белые и темные полосы. Второй конец шарфа украсьте тремя полосами ромбов, выполненных белой нитью. При этом ромбы вывязывайте в обратной последовательности, то есть сначала вывяжите 1 ромб на 18-й петле, затем 2 ромба на 12-й и 24-й петлях и закончите полосой из 3 ромбов на 6-й, 18-й и 30-й петлях. Шарф закончите белой полосой из 8 рядов, закройте все петли в одном ряду. Украсьте шарф кистями длиной по 14 - 15 см белого и темного цветов.

Для выполнения комплекта требуется 300 г толстой пушистой пряжи двух цветов: белой и светло-коричневой поровну. Спицы № 4,5.

Основной узор — платочная гладь — чередование белых и темных полос и узор «ромбы» из вытянутых петель.

Шарф. Наберите на спицы 35 петель темной нитью и провяжите 8 рядов лицевыми петлями, затем начинайте чередовать полосы белого и темного цветов (по 2 ряда). На лицевой стороне шарфа будем вывязывать 3 полосы ромбов темной нитью, 1-я полоса состоит из 3 ромбов. Узор начинайте вывязывать с белой полосы, для этого в лицевом ряду

Шапка. Наберите на спицы белой нитью 74 петли и вяжите 12 - 13 см чулочной вязкой, затем 6 рядов свяжите резинкой 1x1. Далее перейдите на платочное вязание и выполнение узора «ромбы» из вытянутых петель. Свяжите 2 ряда темной нитью, затем при вязании белой нитью 8-ю, 20-ю, 32-ю, 44-ю, 56-ю и 68-ю петли перенесите на правую спицу, не провязывая (на этих петлях будут вывязаны 6 темных ромбов). Вывяжите ромбы до середины по схеме, которая была дана для шарфа, затем начните убавлять между ромбами по 1 петле в каждом лицевом ряду в полосе темного цвета. После выполнения ромбов между ними останется по 7 петель. Мысленно разделите вязание на 6 частей (в каждой части по 8 петель) и убавляйте по 1 петле в лицевом ряду в каждой части. Последние 6 рядов свяжите белой нитью. Оставшиеся открытые 7 петель туго стяните ниткой с иглой. Сшейте шапочку с изнаночной стороны, отворот-рулик сшейте по лицевой стороне трикотажным швом.



Условные обозначения

— — лицевая петля по лицевой стороне вязания и изнаночная по изнаночной

— — изнаночная петля по лицевой стороне вязания и лицевая по изнаночной

V — петля, вытянутая на 2 ряда.

НОСОЧКИ

Размер: 36/37.

Материал: 150 - 200 г белой меланжевой пряжи (124 м/50 г).

Резинка: попеременно 1 лицевая, 1 изнаночная.

Лицевая гладь: в лиц. рядах вязать лиц. петли, в

изн. рядах — изн. петли.

Ажурный узор: вязать по схеме, повторять 1-й - 6-й ряды.

Плотность вязания: 22 п. x 30 р. = 10x10 см (лиц. гладь).

Описание работы

Манжета: набрать 46 п. и вязать 8 р. резинкой. Затем выполнить 1 ажурный ряд: *2 п. провязать вместе лицевой, 1 накид, повторять от *. Связать еще 6 р. резинкой.

Верхняя часть носка: провязать 3 р. лиц. петлями, при этом в 1-м р. прибавить 2 п. = 48 п. Далее вязать ажурным узором по схеме (=16 раппортов). Через 20 р. оставить на спицах 24 п.

Пятка: вязать на остальных 24 п. следующим способом. 1-й ряд: петли 1-й спицы провязать лицевыми,

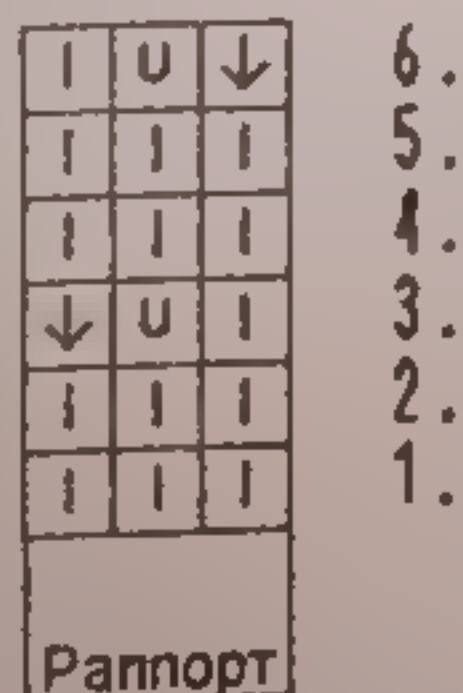
работу повернуть. 2-й ряд: эти 12 п. и петли 2-й спицы провязать изнаночными, повернуть. 3-й ряд: 23 лиц., повернуть, сделав 1 накид. 4-й ряд: 22 изн., повернуть, сделав 1 накид. 5-й ряд: 21 лиц., повернуть, сделав 1 накид. 6-й ряд: 20 изн., повернуть, сделав 1 накид. Вязать так, пока не останутся средние 8 п.

Продолжить работу лиц. гладью, при этом в конце каждого следующего ряда вязать на 1 п. больше, накид и следующую петлю вязать вместе лиц., соотв. изн. Вязать так до тех пор, пока вновь в работе не будут все 24 п. В этом способе вязания пятки петли подъема стопы не убавляются. Продолжить работу на всех 48 п., при этом петли пятки вязать лиц. гладью, остальные петли — ажурным узором. Связав стопу длиной 20 см, закончить ажурный узор и начать мы-

сок. Начало рядов кругового вязания располагается на средней линии нижней части стопы. Последние 3-ю и 2-ю п. 1-й спицы провязать вместе лиц. скрещенной, 1 лиц. 2-я спица: 1 лиц., следующие 2 п. провязать вместе лицевой, остальные петли вязать лицевыми. 3-я спица: вязать, как на 1-й спице, 4-я спица: вязать, как на 2-й спице. Повторять 4 раза в каждом 2-м ряду, затем 5 раз в каждом ряду, оставшиеся 8 п. стянуть двойной нитью, нить закрепить.

п. - петли,
р. - ряды

Схема



Условные обозначения:

— — лицевая петля

U — накид

— — 2 п. провязать

вместе с наклоном влево

Материал полосы подготовила О.Лободина по журналу «Валентина» и альбому моделей «Вязание».

ХОРОШИЙ КРЮЧОК — ПОЛНЫЙ САДОК

Наиболее ответственная, главная деталь оснастки удочки (и летней, и зимней) — крючок. Он должен быть стойким к коррозии, острым, цепким (удерживать рыбу при ее вываживании), иметь минимальные размеры при большей выдерживаемой нагрузке.

Непременное качество крючка — острота жала. Ее необходимо проверять во время покупки. Проверку обычно проводят на ногте пальца. Если при легком нажиме крючок не скользит по ногтю, а чуть царапает его, считается, что жало достаточно острое.

Помните: дефекта легче избежать, нежели его исправить. К примеру, нельзя хранить крючки в металлических коробках — они быстро тупятся. Этого не произойдет, если оклеить коробку внутри поролоном. А если этот поролон слегка пропитать машинным маслом и втыкать в него крючки, они будут гарантированы от ржавчины.

Крючок должен быть достаточно прочным, особенно при ловле крупной рыбы. При попытке разогнуть его, такой обычно пружинит, при больших усилиях — разгибается, но не ломается. Проще всего, отправляясь в магазин, прихватить с собой ластик и, воткнув в него приобретаемый крючок, попробовать на прочность (его качество присуще всей партии таких крючков). Разумеется, нельзя требовать, чтобы крючок, рассчитанный по своим размерам на нагрузку до 500 граммов, выдержал нагрузку в несколько килограммов.

Крючки делятся по номерам (размерам). По принятым в России стандартам номер крючка соответствует расстоянию (в миллиметрах) между кончиком жала и цевьем — от № 2,5 до № 16. Так, у крючка № 4 это расстояние равно 4 мм. У импортных крючков иная классификация. Например, импортный крючок № 1 имеет ширину 10 мм, а самый маленький крючок № 24 — 1,7 мм. Соответственно, для ловли мелкой рыбы (речь идет о крючках отечественного производства) — пескарей, уклейки, плотвичек, ершей и т.п. — годятся крючки № 2,5 — 4. Отправляясь промышленять плотву, карасей, подлещиков, среднего раз-

мера окуней, подъязиков и т.п., надо оснастить удочку крючками № 5 — 6. При ужении крупного окуня, язя и леща потребуются крючки № 7 — 10. Более крупных рыб ловят на крючки, начиная с № 12 и выше.

Понятно, рыбе не прикажешь: и при ловле на маленький крючок может клюнуть крупный экземпляр. Чаще всего в таких случаях рыболов терпит фиаско. Крючок либо выйдет из рта рыбы, не зацепив губу, либо лишь поцарапает ее, либо рыба оборвет леску. Ведь для крючков № 2,5 — 4 (допустимо до № 5) применяется леска сечением 0,15 — 0,20 мм, прочности которой чаще всего бывает недостаточно, чтобы вытащить крупную рыбу. И все-таки начинающему рыболову пользоваться легкой снастью предпочтительней: лучше наудить побольше некрупной рыбы, чем не поймать ничего.

Выбор размера крючка зависит и от используемой приманки. Хотя промысел ведется на одну и ту же рыбу, насадки используются разные. На крючок № 5 не насадишь распаренное зернышко или мотыля. При ловле на выползка (личинку майского жука) также потребуются более крупные крючки: при такой наживке подсекают они надежнее. Существует твердое правило: крючки с длинным цевьем применять под животную наживку (червь, личинки стрекозы или майского жука, малек, живец и т.п.). Для ужения на растительные наживки, а также на мотыля, опарыша, репейника (личинка репейной моли) и т.п. берут крючки с коротким цевьем.

Цвет крючка особого значения не имеет. Но лучше, если он соответствует окраске применяемой наживки.

Бытует мнение, что крючок с колечком на конце цевья уловистей, чем с лопаточкой. Мотивировка: длина его цевья в 2 — 2,5 раза больше ширины, значит он цепистее. Кроме того, крючок с колечком будет работать лучше, если колечко развернуто к жалу, а не перпендикулярно ему. Но это, скорее, дело вкуса и зависит от навыка ужения и подготовки оснастки.

Помимо одинарных крючков существуют двойные и тройные. Обычно их используют на спиннинговых блеснах и другой специализированной снасти для лова крупных хищных рыб. Многие любители зимней рыбалки предпочитают иметь на блеснах и мормышках крючки без бородки. Их использование позволяет не брать в мороз в руки пойманную рыбу, чтобы снять ее с крючка, она сама от него освободится, едва будет опущена на лед.



Ах, хвост-чешуя...

НА ЗАМЕТКУ

♦ Зимой часто повышает уловы трехкратное покрытие мормышки бесцветным перламутровым лаком для ногтей. К весне ее окрашивают в зеленый цвет. Для летних мормышек лучше серебристый цвет.

♦ Некоторые рыболовы-зимники разрисовывают свои мормышки и зимние блесинки химическим способом, имитируя хитиновый покров жучков, колечки членистых обитателей водоема и т.п. Уловистость таких приманок всегда выше обычных. Кроме всего прочего, окрашенная поверхность обладает антикоррозийными свойствами.

♦ Если на посеребренную блесну нанести синевато-черные или темно-голубые поперечные полосы, то блесна становится похожей на окунька.

♦ Грузило не должно топить поплавков. Лучшие грузила — дробины различных размеров, их можно закрепить, вложив леску в прорезь и затем сжав. Снять такое грузило можно, разжав прорезь ногтем большого пальца.

ЗАМОРИ ЧЕРВЯЧКА

Шпроты из уклейки

Рыбешек уклейки почистить, выпотрошить, вымыть, отрезать головы, уложить в один ряд на дно кастрюли спинками кверху, плотно друг к другу (так же, как укладываются фирменные шпроты в консервные банки). Слегка посолить и залить подсолнечным маслом, но не слишком много: лишь бы уклейки были обильно смазаны этим маслом. Кастрюлю поставить на огонь. Когда масло закипит, огонь сбавляют до слабого пламени. Если уклейки мелкие — достаточно 40 — 50 минут, если крупные — нужно варить в масле больше часа.

АНЕКДОТ СТРАНИЦЫ

Поймал старик золотую рыбку, а она ему говорит:

— А что, старче, твоя старуха еще жива?

— Жива, государыня рыбка.

— Ну тогда сразу отправляй меня в уху!

Подготовил М. Калугин, рыболов-любитель.

КУЛИНАРИЯ

Салат с индейкой

На 1 порцию: 1 яйцо, 75 г грудки индейки, по 30 г вареного окорока и сыра гауда, 1 помидор, 1/2 кочана или 4 — 5 листьев зеленого салата, 3 ст. ложки обезжиренного йогурта, 1 ст. ложка кетчупа, соль, молотый черный перец.

Нарезать кубиками вареные индейку и яйцо, окорок, сыр, помидор, нашинковать салат. Все смешать. Для заправки соединить йогурт, кетчуп, пряности и взбить. Полить салат заправкой.

Пирог из рыбы и мяса

1 кг филе рыбы без костей, 250 г мяса, соль, перец, 100 г булки, 2 яйца, 1 чайная ложка тертого сыра, 1 чайная ложка панировочных сухарей, 60 г масла.

Сырое (можно вареное) мясо мелко изрубить, добавить намоченную в воде и отжатую булку, яйцо, соль, перец, тертый сыр и растопленное, но остывшее масло. Все тщательно размешать. Смазать маслом или жиром и обсыпать сухарями форму для выпечки, положить в нее слой мясного фарша, сверху положить слой мелко нарубленной рыбы, посыпать солью и перцем, затем снова слой мясного фарша и слой рыбы — до тех пор, пока форма не будет наполнена на три четверти. Сверху должен быть слой мясного фарша. Пирог запекать в нежаркой духовке до готовности (при прокалывании будет выделяться про-

зрачный сок). К пирогу подают томатный соус.

Закуска

из баклажанов

Баклажаны испечь в духовке, изрубить, добавить соль, молотый черный перец, мелко нарезанный репчатый лук, толченые грецкие орехи и зерна граната. Все перемешать, уложить на тарелку, полить лимонным соком, посыпать мелко нарезанной зеленью (базилик и кинза) и подать на стол. На 2 порции: 0,5 кг баклажанов, 1 головка лука, 1/4 стакана очищенных орехов, 1/2 лимона, перец и соль по вкусу.

Пудинг из бананов

Бананы — 6 шт., яйца — 4 шт., сок лимонный — 2 ст. ложки, сухари панировочные — 1,5 стакана, размягченное сливочное масло и сахар — по 7 - 8 ст. ложек, сок ананасовый — 1 стакан (200 мл).

В глубокой миске взбить желтковую массу (масло, сахар и желтки); бананы раздавить вилкой, добавить лимонный сок и взбить в миксере со взбитой желтковой массой. Постоянно помешивая, влить ананасовый сок и засыпать панировочные сухари. Взбить с сахаром белки и аккуратно, по частям, ввести в общую массу. Выложить все в смазанную маслом форму, поставить в разогретую духовку и запекать на среднем огне 35 - 40 минут. Подавать к красному вину как в горячем, так и в холодном виде.

Совет из конверта

«Дорогая редакция, я очень благодарна, что вы напечатали мой рецепт котлет. Может, еще кому понравятся мои рецепты.

Блины из капусты

Кочан свежей капусты разбираем на отдельные листья и опускаем в кипящую подсоленную воду. Минут через 15 откидываем на дуршлаг и каждый лист сворачиваем 2 - 3 раза, как блин. Взбиваем 2 яйца и макаем в них эти «блины», затем обваливаем в сухарях. Жарим на медленном огне. «Блины» вкусны, как в горячем, так и в холодном виде.

Г.Ганова, Республика Алтай».



Сок из калины

Сок можно приготовить несколькими способами. Самый простой из них — проваривание ягод в воде. Ягоды помещают в эмалированный таз, заливают холодной водой так, чтобы она только покрыла ягоды, и варят на слабом огне до их полного размягчения. Когда ягоды станут мягкими и пустят сок, их следует раздавить, например, тыльной сторо-

ной ложки. Проваренные ягоды вместе с жидкостью в горячем состоянии перекачивают в дуршлаг, устланный двумя слоями марли и установленный на эмалированной кастрюле. Массу, оставшуюся в марле после стекания сока, отжимают в ту же кастрюлю.

Полученному соку дают отстояться 2 - 3 часа, а затем осторожно сливают его с осадка в чистую кастрюлю. К соку добавляют сахар (100 - 125 г на 1 л сока), ставят смесь на огонь и нагревают до полного растворения сахара. Полученный сироп фильтруют через 3 - 4 слоя марли, затем нагревают до кипения и разливают в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают банки прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Повидло из смеси калины и рябины

Калину и рябину перебирают, промывают проточной водой, помещают в эмалированную кастрюлю и заливают водой из расчета на 1 кг ягод 2 л воды. Массу ставят на огонь и уваривают до уменьшения первоначального объема воды в 2 раза. Уваренную массу протирают через сито, в полученное пюре добавляют сахар (0,5 кг на 1 кг пюре) и уваривают на слабом огне до готовности. Готовность повидла определяют пробой на стекле или

тарелке. Если уваренная масса не растекается, повидло готово. Горячее повидло фасуют в подогретые банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Калина в меду

Грозди калины промывают проточной водой, дают воде стечь, а затем хорошо обсушивают ягоды. Мед подогревают до разжижения, обмакивают в него веточки с калиной и обсушивают их. В таком виде калину можно хранить около 6 месяцев.

Примечание. Обыкновенную рябину, калину следует собирать для консервирования после первых заморозков, когда она теряет горьковатый привкус.

Свекла с хреном

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свеклы — 1,6 кг, хрена — 590 г, подсолнечного масла — 350 г, сахара — 155 г, соли — 75 г, черного молотого перца — 3 г, 6%-ного уксуса — 41 г.

Хрен моют, замачивают в холодной воде на 24 часа, затем сливают воду, очищают хрен от кожицы, удаляют верхнюю и нижнюю части корня, снова моют в проточной воде и измельчают на терке или на мясорубке. Свежую свеклу моют, бланшируют в кипящей воде 15 - 20 минут, затем очищают от кожицы, удаляют поврежденные места, измельчают на кубики или ломтики. Подготовленную свеклу и хрен помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, сахар, черный молотый перец, прокаленное подсолнечное масло, смесь хорошо перемешивают, нагревают до +70°...+75°С, снимают с огня и добавляют уксус. Смесь еще раз тщательно перемешивают, и в горячем состоянии расфасовывают в сухие подогретые банки. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до +60°С, для пастеризации. Время пастеризации при +90°С для банок вместимостью 0,5 л — 20 минут, 1 л — 25 минут. По окончании пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Материалы полосы подготовила О.Лободина.

— Ура! Заяц, ежик и черепаха
вышли. Решают, кого послать за бу-
лочкой. Вызвалась черепаха... 15 ми-
нут ждут, полчаса ждут, час ждут...

Ежик начинает вопить:

— Да елы-палы! Да где же эта сво-
лочь!

Из кустов вылезает черепаха и гово-
рит:

— Будете ругаться — вообще нику-
да не пойду!

☺ ☺ ☺

Мы с женой были счастливы целых
двадцать лет!

— А потом?

— Потом мы встретились и пожени-
лись...

☺ ☺ ☺

«Новый русский» покупает квартиру
и спрашивает:

— Скажите, а звукоизоляция здесь
хорошая?

— Очень хорошая! Прошлого хозяи-
на пристрелили — никто не услышал!

☺ ☺ ☺

— Лучший способ держаться по-
дальше от рюмки — пить водку... че-
рез соломинку.

☺ ☺ ☺

Встречаются два джентльмена-анг-
личанина.

АЛКОГОЛЬ И... КРАСОТА

Новые исследования доказы-
вают, что красота — понятие
весьма относительное и сильно
зависит от степени алкогольного
опьянения созерцающего. Уче-
ные решили исследовать извест-
ный феномен, в соответствии с
которым человек в подпитии ви-
дит представителей противополо-
жного пола гораздо более
симпатичными, чем при трезвом
взгляде. Участвовавшие в экспе-
рименте мужчины, приняв на
грудь по два с половиной бокала
вина, взялись оценивать своих
знакомых, красота которых на
сей раз поразила их на целых
25% сильнее.

Впрочем, ощущение, что после
обильных возлияний жизнь ста-
новится лучше, а женщины —
краше, хорошо знакомо боль-
шинству россиян. Ученые же до-
копались до истоков этой чудес-
ной зрительной метаморфозы.
Они выяснили, что алкоголь сти-
мулирует тот отдел головного
мозга, который определяет
«стандарты красоты».

Общественная редколлегия: В.А.Го-
луб, консультант по защите растений,
Н.С.Быханов, селекционер-любитель,
М.Ф.Абузов, виноградарь-сортиспыта-
тель, П.Н.Воробьев, кандидат с.-х. наук.

Индекс газеты «Сто советов» - 51177.

Заказ № 5047. Тираж 193000.

ИПФ «Воронеж», пр. Революции, 39.

Подписано в печать:

по графику в 18.00, фактически в 18.00.

АНЕКДОТЫ



— Сэр, вы были в четверг в театре?
Тот вынимает записную книжку, ли-
стает:

— Да, был...

— Сэр, вы были там с моей женой?

Тот смотрит в книжку:

— Да, с ней.

— Сэр, мне это не нравится.

Тот снова смотрит в записную книж-
ку:

— Она мне тоже не понравилась...

☺ ☺ ☺

«Путь к сердцу лежит через желу-
док!» — подумала пуля со смещенным
центром тяжести.

☺ ☺ ☺

Два пожилых приятеля — любителя
футбола договорились, что тот, кто из
них первым умрет, явится во сне ко
второму и скажет, играют ли на том
свете в футбол.

Через три дня после смерти покой-
ник, согласно договоренности, навес-
тил друга.

— У меня для тебя две новости, —
сообщил он.

— Что за новости?

— Ну, во-первых, в футбол там игра-
ют все, а, во-вторых, ты включен в со-
став команды на завтрашнюю трени-
ровку...

☺ ☺ ☺

— Почему Бог создал сперва мужчи-
ну, а потом женщину?

— Потому что он не хотел, чтобы во
время сотворения мужчины женщина
помогала ему своими советами.

☺ ☺ ☺

Нищий в булочной:

— Вам хлеб завезли?

— Завезли.

— Свежий?

— Да.

— А булочки завезли?

— Да завезли, завезли!

— Горяченькие?

— Да!

— С изюмом?

— И с орехами тоже!

— Подайте Христа ради!

☺ ☺ ☺

Один вор-медвежатник — другому:
— Эх, надоела жизнь блатная! Но-
чей не спать, от ментов прятаться.
Возьму-ка в банке кредит, открою
фирму, начну продуктами торговать...

— Да кто ж тебе в банке кредит
даст?

— Что я, маленький? Я так возьму —
они и не заметят!

КРОССВОРД

По горизонтали: 7. Платиновый
металл. 8. Помещение для кино-
съемок. 10. Разновидность кера-
мики. 11. Спортивный автомобиль.
12. Народ в Сибири. 13. Овощная
культура. 15. Столица Заира.
17. Самодвижущаяся тележка.
19. Украинская писательница, пер-
вая переводчица романов Ж. Вер-
на на русский язык. 20. Русский со-
ветский писатель, автор историче-
ского романа «Россия молодая».
24. Легкий, обычно двухколесный
экипаж. 26. Знаменитый англий-
ский флотоводец, вице-адмирал.
28. Река в Болгарии, приток Дуная.
29. Государство в Западной Афри-
ке. 30. Историческая область в до-
лине Нила. 31. Медикамент.
34. Фильм А.Арнольдова с участи-
ем Н.Мордюковой и Р.Быкова.
35. Видимая линия кажущегося со-
прикосновения неба и земли.

По вертикали: 1. Итальянский
архитектор позднего Возрождения.
2. Подразделение акта в драме.
3. Вино из яблочного сока. 4. Серый африканский попугай. 5. Взрывчатое вещество.
6. Центральный персонаж «Оптимистической трагедии» Вс.Вишневского. 9. Американ-
ский крокодил. 13. Ведомство, по которому служил Верещагин («Белое солнце пусты-
ни»). 14. Небольшой трактир, кабачок. 16. Часть экипировки наездника. 18. Часть обла-
чения дьякона. 21. Легкая постройка, часть дворцово-паркового ансамбля. 22. Плана-
та. 23. В переносном смысле круг знаний, идей. 25. Преувеличенно-комическое
изображение чего-либо. 27. Животный воск, основа мазей и косметических кремов.
32. Зарытое в землю сокровище. 33. Один из известнейших древнегреческих городов.

По горизонтали: 7. Платиновый металл. 8. Помещение для кино-съемок. 10. Разновидность керамики. 11. Спортивный автомобиль. 12. Народ в Сибири. 13. Овощная культура. 15. Столица Заира. 17. Самодвижущаяся тележка. 19. Украинская писательница, первая переводчица романов Ж. Верна на русский язык. 20. Русский советский писатель, автор исторического романа «Россия молодая». 24. Легкий, обычно двухколесный экипаж. 26. Знаменитый английский флотоводец, вице-адмирал. 28. Река в Болгарии, приток Дуная. 29. Государство в Западной Африке. 30. Историческая область в долине Нила. 31. Медикамент. 34. Фильм А.Арнольдова с участием Н.Мордюковой и Р.Быкова. 35. Видимая линия кажущегося соприкосновения неба и земли.

Звоните по тел.: 52-24-17; пишите:
394026, г.Воронеж, ул.Плехановская, 53.
Авторы несут ответственность
за достоверность фактического материала.
Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Гл. редактор Е.Н.Бокова.

Газета зарегистрирована
Комитетом Российской Федерации
по печати № 016558 от 29 августа 1997 года.
Цена договорная.

№12 ДЕКАБРЬ 2002 г.

Сто 1000 СОВЕТОВ

В НОМЕРЕ:

КАК И В ЧЕМ
ВСТРЕЧАТЬ НОВЫЙ ГОД

ПРАВОСЛАВНЫЙ
ГОДОВОЙ КАЛЕНДАРЬ

ЗИМНИЕ ОГУРЧИКИ

А ГИАЦИНТЫ ВСЕ ЦВЕТУТ

ХРАНЕНИЕ ПОМИДОРОВ

ЛИЧНЫЙ АГРОНОМ

ЗАВЕДЕМ-КА ШИНШИЛЛУ

СБОРЫ, НАСТОИ,
МЕДОЛЕЧЕНИЕ

О ПЕНСИЯХ И ЛЬГОТАХ

КАКОЙ ВКЛАД ВЫГОДНЕЕ

БРАЧНЫЙ ДОГОВОР

ВЫПИВАТЬ? НО
НЕ НАПИВАТЬСЯ!

КАКОЙ ПОЦЕЛУЙ СЛАЩЕ

ЗНАКОМСТВА ПО
ПЕРЕПИСКЕ

ГОД КОЗЫ — КАЖДОМУ
ЗНАКУ, ГОРОСКОПЫ



Уважаемые читатели!

Продолжается подписка на газету «Сто советов». Мы позаботились о том, чтобы цена на газету оставалась доступной для наших подписчиков. Стоимость подписки на I полугодие 2003 года — всего 27 руб. (плюс стоимость услуг по доставке, которая в каждой области своя). Спешите подписаться и оставайтесь с нами!

Наш индекс 51177, стр. 123 в Объединенном каталоге «Пресса России».

Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.

Православный календарь

Декабрь

2 — Святителя Филарета, митрополита Московского (1867).

4 — ВВЕДЕНИЕ ВО ХРАМ ПРЕСВЯТОЙ ВЛАДЫЧИЦЫ НАШЕЙ БОГОРОДИЦЫ ПРИСНОДЕВЫ МАРИИ.

6 — Благоверного великого князя Александра Невского, в схиме Алексия (1263).

7 — Великомученицы Екатерины (305 - 313).

8 — Отдание праздника Введения во храм Пресвятой Богородицы.

10 — Иконы Божией Матери, именуемой «Знамение».

13 — Апостола Андрея Первозванного (62).

17 — Великомученицы Варвары (ок. 306). Святителя Геннадия, архиепископа Новгородского (1504).

18 — Преподобного Саввы Освященного (532).

19 — Святителя Николая, архиепископа Мир Ликийских, Чудотворца (ок. 345).

25 — Святителя Спиридона, епископа Тримифунтского, Чудотворца (ок. 348).

26 — Мучеников Евстратия, Авксентия, Евгения, Мардария и Ореста (284 - 305).

28 — Собор Крымских святых.

Январь

2 — Праведного Иоанна Кронштадтского (1908).

3 — Святителя Московского Петра, всея России чудотворца (1326).

6 — Навечерие Рождества Христова (Рождественский сочельник).

7 — РОЖДЕСТВО ГОСПОДА БОГА И СПАСА НАШЕГО ИИСУСА ХРИСТА.

8 — Собор Пресвятой Богородицы.

ДЕНЬ ПАМЯТИ СЯТИТЕЛЯ НИКОЛАЯ

19 декабря празднуется память святителя Николая Чудотворца.

Великий святой Православной церкви святитель Николай Чудотворец жил в III - IV веках и был архиепископом в малоазийском городе Мире. Родился святитель Николай в г. Патаре в Малой Азии в богатой христианской семье. С самого дня рождения ему сопутствовали чудесные знамения, указывающие на великое предназначение святого для Христовой Церкви. По смерти своих родителей он роздал все свое имение бедным и поселился было в одном монастыре в Палестине, но однажды ночью, стоя на молитве, услышал голос: «Николай, войди во всенародный подвиг, если хочешь получить от Меня венец». Тут он понял, что Господь требует от него не монашеского служения, и отправился в Мир. Там вскоре был избран епископом.

Став епископом, святитель Николай посвятил все свои труды на благо паствы: всех принимал он с отеческой любовью, выслушивая прошения и жалобы, твердо защищал невинно гонимых. Он приобрел славу не только



истинного христианина, но и великого Чудотворца, исполненного любви к Богу и людям.

Житие рассказывает о многих чудесных деяниях святителя Николая: он спас миры от голода (явился во сне купцу, везшему морем хлеб для продажи, и уговорил его направить корабль к Мирам), укротил морскую бурю, воскресил разбивше-

гося матроса. По его молитвам не раз были спасены утопающие в море, заточенные в темницах и т.д. Во время гонения Диоклетианова его заключили в темницу, и здесь он утешал всех узников. С воцарением Константина Великого был возвращен своей пастве.

Умер святитель Николай в глубокой старости около 345 - 351 г. 19 декабря и был похоронен в соборе в Мирах. После смерти был причислен к лику святых. Совершив много чудес при жизни, он не перестал совершать их и посмерти. Особенно при раке своих мощей. Имя его сделалось известным всей Церкви, и его наименовали Чудотворцем.

Святителя Николая просят о мире, спасении от всяких бед и несчастий, о помощи в нужде, о хозяйственном и личном благосостоянии, об устройстве судьбы детей, о спасении осужденных, о благополучии в пути по суше и по морю.

Великая святость всего христианского мира — мощи святителя и Чудотворца Николая находятся в городе Бари.

Рождественский пост предваряет собою праздник Рождества Христова за сорок дней и называется также Филипповым постом, потому что начинается после 27 ноября — дня памяти апостола Филиппа. Рождественский пост установлен для того, чтобы мы ко дню Рождества Христова очистили себя искренним покаянием, молитвою и постом, чтобы с чистым сердцем, душой и телом могли благоговейно встретить явившегося в мир Сына Божия и чтобы, кроме обычных даров и жертв, принести Ему наше чистое сердце и желание

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПОСТ

следовать Его учению.

Правила воздержания, предписанные Церковью в Рождественский пост, такие же, как и в Петров пост. Во время поста запрещены мясо, сливочное масло, молоко, яйца, сыр. Кроме того, в понедельник, среду и пятницу Рождественского поста уставом запрещаются рыба, вино и елей и допускается принимать пищу без масла (сухоядение) только после вечерни. В остальные же дни — вторник, четверг, суббота и воскресенье — разрешено

принимать пищу с растительным маслом. Рыба во время

Рождественского поста разрешается в субботние и воскресные дни и великие праздники, например, в праздник Введения во храм Пресвятой Богородицы, в храмовые праздники и во дни великих святых, если эти дни приходятся на вторник или четверг. Если же праздники приходятся на среду или пятницу, то разрешение поста положено только на вино и елей. Со 2 января по 6 января пост усиливается, и в эти дни даже в субботу и воскресенье рыба не благословляется.

Декабрь

3 — Анатолий, Григорий, Иван, Иосиф, Анна.

4 — Александр.

5 — Максим, Михаил, Петр.

6 — Александр, Алексей, Григорий, Митрофан, Федор.

7 — Екатерина.

8 — Петр.

9 — Георгий, Иннокентий, Яков.

10 — Всеволод, Гавриил,

Роман, Яков.

11 — Василий, Григорий, Иван, Серафим, Степан, Федор.

13 — Андрей.

15 — Андрей, Афанасий, Иван, Степан.

16 — Иван, Федор.

17 — Геннадий, Иван, Варвара.

19 — Николай.

20 — Антон, Иван, Павел.

21 — Кирилл, Анфиса.

22 — Степан, Анна.

23 — Иван, Степан, Ангелина.

24 — Даниил.

25 — Александр.

26 — Аркадий, Арсений, Евгений.

28 — Павел, Степан, Трифон.

30 — Даниил, Михаил,

Степан.

31 — Марк, Михаил, Семен, Зоя.

Январь

1 — Григорий, Илья, Тимофей.

2 — Даниил, Иван.

3 — Петр.

4 — Анастасия.

5 — Павел.

6 — Николай, Евгения, Клавдия.

8 — Константин.



ЗИМНИЕ ОГУРЧИКИ

тщательно перемешивают. К получившемуся количеству почвенной смеси добавляют двойной гранулированный суперфосфат, сульфат калия и мочевины (по 1 столовой ложке каждого удобрения). После этого почвенную смесь еще раз перемешивают. Почву для выращивания огурцов желательно использовать нейтральную, так как именно она способствует образованию женских цветков и высокой урожайности растений.

Семена вначале лучше высевать в небольшие цветочные горшочки (диаметром и высотой по 10 см). Рассаду в таких горшочках можно выращивать до тех пор, пока не разовьются 2 - 3 настоящих листа. На дно горшочка кладут дренажный материал (куски красного кирпича, гравий, керамзит и т.д.) слоем 1,5 - 2 см. Затем насыпают почвенную смесь и хорошо поливают теплым раствором марганцовки розового цвета. Перед посевом семена дезинфицируют. Для этого их помещают на 15 минут в темно-фиолетовый раствор марганцовки (1 г марганцовки на 200 мл воды), затем промывают их под струей воды, просушивают. Проклюнувшиеся семена высевают в каждый горшочек по одному на глубину 1,5 - 2 см. Размещают горшочки с рассадой на подоконниках окон, выходящих на южную сторону, на утепленных лоджиях и т.д. Выращивают рассаду при температуре $+22...+25^{\circ}\text{C}$. В случае

сильного мороза оконное стекло обычно прикрывают пленкой, чтобы холодный воздух не попадал на растения. Поливать их следует только теплой водой ($+25...+30^{\circ}\text{C}$) 2 - 3 раза в неделю. За сутки перед пересадкой рассады в ведро или другую емкость, большую по объему, чем плошки, ее хорошо поливают теплой водой. Пересадку производят с комом земли, осторожно вынимая растение из горшочка. Для того, чтобы увеличить рост побегов из пазух листьев, над 4-м - 5-м листочком оторвите ростовую почку и подкормите растение раствором мочевины (из расчета 1 г на 1 л воды). Формировать куст желательно из 2 - 3 побегов (плетей).

Дальнейший уход заключается в поливах, подкормках, подвязке растений. Растения огурцов подвязывают на высоту окна 1,5 - 1,7 метра. Шпалат одним концом привязывают за стебель, другим концом свободно натягивают до высоты оконной рамы, закрепляя за гвоздик. По мере роста растение закручивают вокруг шпалата. Можно подвязывать и на искусственно изготовленную лесенку высотой 1,5 м. Ее мастерят следующим образом: пруты из проволоки сечением 5 - 6 мм располагают вертикально, а пруты из тонкой проволоки сечением 1 - 1,5 мм располагают горизонтально (расстояние между горизонтальными прутками 10 - 15 см). Лесенку можно сделать и из

тонких деревянных прутьев сечением 8 - 10 мм. Она необходима для того, чтобы на ней располагались стебли, а в случае сильных морозов плодоносящее растение можно было перенести от окна, например, на тумбочку или стол в комнате.

С момента роста растения подкармливают каждые 10 дней раствором нитрофоски (1 ст. ложку нитрофоски разводят в 3 л воды, тщательно размешивают). Это сложное минеральное удобрение, выпускаемое в гранулированном виде (содержит 16% азота, 11% фосфора и 14% калия), хорошо растворяется в воде. В начальный период роста подкормку производят из расчета 200 - 250 г раствора на растение. По мере роста растения несколько увеличивают и дозу раствора. Огурцы подкармливают также с начала цветения и в дальнейшем в течение всего вегетационного периода (через каждые 20 дней) раствором коровяка или птичьего помета из расчета 1 столовая ложка удобрения на 1 литр воды. Во время первой подкормки (в начале цветения) под каждое растение выливают 0,5 литра раствора. В период плодоношения количество питательного раствора увеличивают до 1 - 1,5 л на 1 растение. Для роста и развития огуречных растений достаточно 10 часов светового дня. При необходимости устанавливают дополнительную подсветку, желательно с помощью люминесцентных ламп.

Н.Быханов, селекционер-любитель.

ГИАЦИНТ

«Как вырастить гиацинты?»

Чтобы получить гиацинты ранней весной, в июле, после отмирания вегетативной массы, луковицы гиацинтов выкапывают из почвы. Для выгонки отбирают вызревшие, здоровые луковицы, диаметром не менее 5 см, которые помещают в условия повышенной температуры для лучшего дозревания. По истечении 20 дней температуру на три недели снижают до $+20...+25^{\circ}\text{C}$, после этого и до высадки в горшки температурный режим должен составлять $+17...+18^{\circ}\text{C}$.

Горшок должен быть небольшим (диаметром 10 - 12 см), сажать в него надо 1 луковицу. Почвенная

смесь должна состоять из дерновой, перегнойной земли и чистого речного песка в соотношении 2:2:1. На дне горшка устраивают дренаж. Горшок до половины его объема наполняют почвенной смесью, слегка уплотняют встряхиванием. В центре горшка помещают луковицу и досыпают землю, оставляя до верха 1,5 - 2 см, обильно поливают. Правильно посаженной луковицы считается тогда, когда выступает над поверхностью почвы на 1,5 - 2 см.

Горшок с высаженной луковицей ставят в темное прохладное помещение (подвал) с хорошей вентиляцией и температурой воздуха $+6...+8^{\circ}\text{C}$, сверху засыпают песком, торфяной крошкой слоем 10 - 12 см или обкла-

дывают мхом. Полив не нужен.

Обычно рост луковицы начинается через 40 - 50 дней после посадки. Однако в комнату переносить горшок надо лишь тогда, когда ростки достигнут 5 см в высоту. Если луковица в горшок посажена в более поздние сроки, например, в конце ноября — начале декабря, то держать горшок следует не в подвале, а на улице. В выкопанную не менее 70 см яму устанавливают горшок, который сверху засыпают осенней листвой, опилками (по 10 см каждого слоя). Заносить горшок в комнату следует примерно за две недели до желаемого цветения гиацинта. В первые 10 дней пребывания растений в комнате их обязательно накрыва-

ют колпаком из светонепроницаемой бумаги, создавая тем самым условия для замедленного роста листьев и быстрого выпадения цветочной стрелки. Температура в помещении, необходимая для выгонки растений в первые два дня (после размещения их в комнате) $+12...+13^{\circ}\text{C}$, в последующие дни (до начала цветения) ее повышают до $+22...+24^{\circ}\text{C}$. Цветущим растениям необходима температура $+8...+10^{\circ}\text{C}$ (для сохранения длительности цветения). Поливать выгоночные гиацинты после того, как их занесли в комнату, следует регулярно. Для выгонки луковицы вновь будут пригодны лишь после 2-, 3-летнего культивирования в открытом грунте.

Г.Величкина, химик-биолог.

Если вы посадили в зимнем помещении в горшочки для выгонки зелени петрушки, не забывайте ставить ее ближе к свету. Днем лучше горшочки с петрушкой держать подальше от отопительных приборов, а в морозные ночи снимать с подоконников. Обычно посадку петрушки начинают в ноябре и продолжают вплоть до марта. Для выгонки петрушки выбирают здоровые корнеплоды, более короткие, гладкие, толщиной 2-4 см. Если корнеплод необходимо укоротить, то нужно подождать, чтобы срез подсох, а потом сажать. Посадку этих корнеплодов проводят во влажную почву в горшки или ящики. Во избежание появления гнили, корнеплод поливают сбоку, чтобы вода не попадала на ростковые почки. Зелень петрушки, выращиваемую при температуре + 22°C, срезают уже через 20 дней. Далее петрушку можно срезать по мере отрастания, проводя подкормку раствором огородной смеси. Аналогично выращивают и сельдерей.

Для выгонки репчатого лука используют лук-выборок (отобранные из товарного лука-репки мелкие луковички второго года жизни или севок крупного размера) диаметром 3 - 4 см. Для этого пригодны такие сорта, как многозачатковые — Ростовский репчатый местный, Бессоновский местный. Если необходимо ускорить прорастание луковички, ее замачивают в воде (+35°...+38°C) в течение 12 часов. Посадку луковичек проводят вплотную друг к другу, углубляя на высоту луковички, но не вдавливая в почву. Убирают урожай зеленых листьев в

зависимости от условий.

Если в хозяйстве есть отапливаемая теплица, заканчивают доращивание овощных культур, начатое в сентябре — октябре. Окончательно убирают цветную, брюссельскую, листовую и китайскую капусту, петрушку, сельдерей и другие овощи и зеленные, имеющиеся в теплицах. В конце декабря в теплицах начинают подготовительные работы под посадку нового уро-

будет показателем всхожести. Для большинства овощей он должен составлять 80-90 процентов. При всхожести семян менее 50 процентов семена для посева не используют.

С 1 по 5 января занимаются уже посевом семян огурцов, первый урожай которых можно будет получить уже в середине февраля. Во второй — третьей декаде января можно сеять помидоры, которые поспе-

ведра с водой, в зависимости от размеров хранилища.

Обязателен и осмотр закромов с овощами, так как в буртах (или ящиках) вместе со здоровыми клубнями картофеля всегда найдется несколько подгнивших и даже гнилых. Их необходимо убирать, чтобы они не заражали остальной запас. Проверяют корнеплоды свеклы, моркови и других овощей. Осматривают капусту: кочаны с подпорченными верхними листьями зачищают, а те, которые поражены слизистым бактериозом (скользкие и имеющие неприятный запах), удаляют, чтобы заболевание не распространилось.

В декабре обычно находится работа и в садах. С начала месяца, если выпал снег, необходимо побольше присыпать им приствольные круги молодых (1-4-летних) плодовых деревьев для защиты их корневой системы от мороза. Если снега нет, то приствольные круги деревьев можно прикрыть утепляющим материалом (опилками, торфом) слоем до 10 см. После обильного выпадения снега, его стряхивают с ветвей ягодных кустарников. Чтобы предотвратить доступ мышей, надо оттаивать снег вокруг деревьев. В очищенные от снега кормушки для птиц регулярно подсыпают корм, не забывая о том, что синицы любят лакомиться салом (только не соленым), семечками (но не жареными). Позаботившись о птицах, вы облегчите себе работу по защите растений от вредителей в вашем саду.

ЕСТЬ ЧЕМ ЗАНЯТЬСЯ!

Работ у огородников и садоводов хоть и поубавилось, но ненамного. Пришло время ремонтировать парниковые рамы, огородный и садовый инвентарь, составлять на будущий год план посева в огороде овощных культур, список приобретения необходимых семян, минеральных удобрений и т.д.

жая: убирают растительные остатки растений, проводят тщательную дезинфекцию не только теплицы, но и посевных ящиков, инвентаря, чтобы ликвидировать возможные очаги болезней и вредителей. Заготавливают питательные горшочки или бумажные стаканчики, посевные ящики для посева семян на рассаду, в теплицу заносят свежую почвенную смесь, заготовленную осенью. Проверяют на всхожесть тепличные семена огурцов, помидоров. Для этого берут небольшое количество семян, раскладывают их на влажной салфетке, помещают на тарелку и прикрывают влажной салфеткой. Необходимо позаботиться, чтобы салфетки не пересыхали. Можно прикрыть их стеклом. Температура окружающей среды должна быть не ниже + 20°C. Количество проросших семян

ют к столу в начале апреля.

Предотвращение неестественных потерь продуктов хранения — самая насущная задача. Поскольку в зимний период часто происходят колебания температур, необходимо строго следить за состоянием подвалов и других хранилищ. В сырые теплые ночи открывают вытяжки, люки, форточки или окна. Днем, когда воздух снаружи начинает прогреваться, отверстия закрывают, чтобы сберечь запас холода. В морозы, при падении температуры в хранилищах до отрицательных отметок (ниже 0°C), картофель укрывают подручным материалом (соломой, мешками, рогожками). Бывает, что воздух в хранилищах сильно сух, овощи обезвоживаются, дрябнут. В этом случае воздух увлажняют, разбрызгивая воду по стенам или просто поставив 1 - 2

СЕЛЬДЕРЕЙ В ЗИМУ

Корнеплод сельдерея можно хранить в погребе, в холодном парнике, а также на грядке. У плодов, предназначенных на хранение, оставляют сердцевинные листья (обращайте внимание на то, чтобы не повредить при их обрезке корнеплод — см. рис.), остальные же старательно удаляют. Корни острым ножом укорачивают до нескольких сан-

тиметров. В погребе корнеплоды обсыпают песком



так, чтобы листья и верхняя часть плода были снаружи. При хранении в парнике или

на грядке поступают аналогично, только вместо песка используют землю. Грядку накрывают толстым слоем листьев или другим органическим материалом, формируя над сельдереем защитную пирамиду.

УКРОЙТЕ САЛАТ

Если вы в первой половине октября (например, в Краснодарском крае или на Северном Кавказе) посеяли

в зиму салат, то в бесснежные зимы он может вымерзнуть, поэтому его нужно укрыть. И лучше всего — еловыми лапками. Они предохраняют растения от большой транспирации (испарения воды). Ведь, потеряв воду, растения не смогут пополнить ее запас из замерзшей земли. Чтобы сохранить от промерзания почву, можно разложить на ней (а не на растениях!) слой хорошо перегнившего навоза.

Консультировал П. Воробьев, кандидат с.-х. наук.

ЧЕРНАЯ ПАРША

«Осенью, при уборке картофеля, я заметила на клубнях черные мелкие пятнышки, которые не смывались даже водой. Еще летом обратила внимание, что нижние листья у некоторых кустов картофеля пожелтели. Что это за заболевание и как от него избавиться? М.Грачева, Рязанская область».

Заболевание картофеля, о котором пишет читательница из Рязани, называется ризоктониоз, или черная парша. Наиболее вредоносна она в северных районах. Кроме картофеля может поражать томат, тыкву, свеклу, а также сорняки: осот, хвощ полевой, виды ма-ри и др. Основной вред причиняет всходам. На ростках картофеля образуются вдавленные пятна, часто охватывающие их кольцом, что вызывает гибель ростков еще до выхода на поверхность. Растения картофеля, пораженные ризоктониозом, отстают в росте, листья часто желтеют. На пораженных клубнях осенью образуются склерозии — бородавочки черного цвета, похожие на комочки приставшей к клубням почвы. Они не размокают и не отстают от клубня при мытье, однако довольно легко соскабливаются. Склерозии являются источником инфекции. При хранении заболевание не передается от клубня к клубню. Развитию болезни способствует ранняя и глубокая посадка клубней в сырую, недостаточно прогретую почву при холодной и затяжной весне.

Для посадки следует использовать здоровый семенной материал. Повышенной устойчивостью к черной парше обладают сорта картофеля: Янтарный, Гатчинский, Лошицкий, Олев и некоторые другие.

Посадку картофеля начинать, когда температура почвы на глубине 8 - 10 см достигает +6...+8°C, что соответствует установлению температуры воздуха +10...+12°C. Перед посадкой клубни можно обработать раствором: в 10 л воды разводят 100 г борной кислоты, 10 г медного купороса, 1 г марганцовокислого калия (раствор должен быть ярко-красного цвета).

Поскольку склерозии, оставшиеся от клубня в период уборки, могут сохраняться в почве, следует соблюдать плодосмен, возвращать картофель и другие повреждаемые культуры на прежнее место не ранее, чем через 3-4 года.

Нам пишут

«Как избавиться от жучков, которые постоянно заводятся в фасоли, делая ее непригодной для еды? И.Водолажская, Волгоградская область».

Часто в фасоли заводится жучок, который называется зерновка фасолевая. Размером он 2,8 - 3,5 мм, овальный, в довольно густых сероватых волосках, образующих многочисленные расплывчатые мелкие пятна. Может развиваться в природных условиях и в запасах. В отапливаемых помещениях активно размножается в течение круглого года, давая 5 - 6 поколений.

В природных условиях зерновка откладывает яйца только на созревающие бобы, но так как созревают они неодновременно, откладка яиц растягивается на продолжительный период. Жуки размещают яйца на створки бобов растений, заканчивающих вегетацию, реже наблюдаются яйца и на незрелых бобах. Обычно они находятся в морщинках и трещинах на бобах или в ямках, выгрызаемых самкой в спинном шве боба и реже — с других его сторон. Личинка сразу после выхода из яйца внедряется внутрь боба, затем внутрь зерна.

Фасолевая зерновка весьма чувствительна к низким положительным и особенно минусовым температурам воздуха. При 0° гибель личинок и куколок в семенах наступает через 30 дней, при -2°C —

через 25 дней, при -4°C — через 15 дней, при -12°C и ниже — через сутки.

Жуки, находящиеся вне зерен фасоли, при воздействии минусовой температуры воздуха полностью погибали: при -2°C...0 — через 15 суток, -4°C — на 10-е сутки, -18°C...-12°C — через 1 - 2 дня. Минусовая температура воздуха является решающим фактором, ограничивающим размножение фасолевой зерновки.

Хорошо высушенные зерна фасоли повреждаются меньше, чем с влажностью выше нормы.

Меры борьбы.

Пространственная изоляция посева фасоли от мест, где она выращивалась в

предыдущем году, так как часть вредителей зимует в почве. Своевременная уборка и сушка фасоли на открытом воздухе.

Фасоль, оставляемую на семена, следует тщательно перебирать, при этом отбирают фасоль, не поврежденную фасоле-вой зерновкой. Семена в зимний период целесообразно хранить в неотапливаемых помещениях, что приводит к вымиранию вредителя. Сразу после уборки фасоли, ту фасоль, которую будут использовать в пищу, тщательно перебирают, отбраковывая поврежденные зерна, а здоровые затем прогревают при температуре +65°C в течение одного часа. При этом погибают вредители всех стадий развития.

ФАСОЛЕВАЯ ЗЕРНОВКА

ЛУКОВАЯ ЖУРЧАЛКА

«В этом году листья гладиолуса начали желтеть. Я выкопала одно из растений и заметила на луковицах каких-то червей, похожих на проволочников. Как теперь на следующий год избежать этой напасти? О.Редько, г.Россошь».

— Судя по описанию, гладиолусы повреждены личинками луковой журчалки. Личинки журчалки повреждают лук, чеснок, а также декоративные растения семейства лилейных, иногда клубни и подземные части стеблей картофеля, моркови, свеклу. Тело мухи длиной 6,5 - 9 мм, бронзово-зеленое, по брюшку с боков расположены три пары узких светлых полулунных пятен. Яйцо белое, удлиненное, длиной 0,8 мм, шириной 0,25 мм. Личинка серовато-желтая. Личинки старших возрастов достигают длины 11 мм и ширины 2,8 мм, тело их плоское, морщинистое, на заднем конце имеется отросток в виде короткой коричневой трубки и два мясистых отростка. Ложнококкон (пупарий) длиной 6 - 8 мм, шириной 3 мм, от светло-желтого до буро-красного цвета.

Зимуют, главным образом, личинки в луковицах, в почве или в хранилище, иногда зимуют и куколки в пупариях. Вылет мух в средней полосе начинается в конце июня — начале июля и продолжается около месяца. Яйца самки откладывают на луковицы и на почву вблизи растений группами по 5 - 9 шт. Личинки развиваются около месяца, после чего они уходят в верхний

слой почвы на окукливание. Второе поколение вредит в августе — сентябре. Личинки выедают луковицы. При сильном повреждении остаются лишь стенки луковиц с черной гниющей массой внутри.

Меры борьбы с журчалками. Это в первую очередь использование здорового посадочного материала, размещение гладиолусов вблизи посевов моркови и как можно дальше от места, где выращивали в прошлом году лук. Установлено, что фитонциды моркови отпугивают луковую журчалку. Кроме того, рекомендуется мульчирование почвы вокруг растений торфом, посыпка почвы вдоль рядков веществами, обладающими сильным запахом, частично отпугивающим мух: нафталином в смеси с песком в соотношении 1:1, табачной или махорочной пылью в чистом виде или пополам с известью либо с золой (1 - 2 кг на 10 м²). Обычно проводят две такие обработки через 7 - 8 дней против первого поколения мух и через 2 дня — против второго поколения. Первую обработку осуществляют в начале яйцекладки мух. Периодический осмотр и удаление поврежденных личинками мух растений вместе с луковицами с последующим их сжиганием или закапыванием в почву на глубину 50 см. Сбор и удаление послеуборочных растительных остатков, осенняя глубокая перекопка почвы с заделкой верхнего слоя.

Читателям отвечала В.Голуб, консультант по защите растений.

ЕСЛИ ПОМИДОРЫ ГНИЮТ

Четыре года отлично плодоносят у меня в огороде помидоры, которые я назвал «Долгохранящиеся». Три зимы без забот доставали красные помидоры из-под койки, куда мы на мешковине раскладывали ведрами зеленые помидоры этого сорта. Там они начинают краснеть в октябре и постепенно (главное — одновременно) краснеют до марта: и на Новый год, и на 8 Марта были у нас свои помидоры. В прошлом году последние плоды съели 20 марта.

В прошлом году беда: уже в ноябре плоды начали гнить. По-всякому старался их сохранить: и очень аккуратно перебирал, отбраковывал все, даже если было малейшее подозрение на пораженность болезнями, и пускал на переработку, менял и мешковину на выстиранную и выглаженную. Пожалуйста, не улыбайтесь: гладили не ра-

ди наведения «стрелок», а с целью стерилизации... Часть помидоров попробовал держать 2 часа в розовом растворе марганцовки, потом давал хорошо обсохнуть и раскладывал в другом месте. Но нет, не помогало — гниют и все. Просмотрел массу литературы по болезням томатов и определил, что наши помидоры поражены самыми распространенными болезнями томатов: фитофторой и бактериальным раком. Вот признаки этих болезней.

Фитофтора: на плодах болезнь проявляется в виде расплывчатого буроватого подкожного пятна. Затем плод несколько твердеет, а в дальнейшем размягчается и сгнивает. Если пораженные плоды попадут домой, где они дозревают, то болезнь развивается дальше, постепенно переходя и на здоровые томаты.

Бактериальный рак: при поражении

плодов на них появляются бурые пятна с белым ореолом и черной каймой. Как правило, болезнь начинается около плодоножки. Очень опасно то, что болезнь поражает и семена и в дальнейшем может распространяться с ними. Зачатки болезни убивает обеззараживание семян в горячей воде с температурой +50° в течение 20 минут.

Чтобы прекратить распространение болезней, решил применить довольно рискованный прием. Нагрел воду до +60° строго по термометру и опустил помидоры в воду ровно на 2 минуты. Затем просушил и разложил их на другом месте, на газете в несколько слоев. Наконец помидоры перестали гнить. Этот опыт может пригодиться и другим: ведь в последнее время многие выращивают долгохранящиеся помидоры. А с желающими иметь этот сорт у себя я могу поделиться семенами таких помидоров.

Советы
из конверта

«Как-то обратился ко мне знакомый садовод-любитель: «Беда с яблоками, Франс Хасанович, как ни стараюсь, не могу сохранить свежими. Собираю самые здоровые, каждую заворачиваю в отдельную бумагу, но все равно уже через месяц они дряблеют, становятся сморщенными». Завязалась беседа. Оказалось, что мой знакомый закладывает на хранение... летний сорт Московскую грушовку, то есть он не знает самых элементарных правил хранения.

При умении садовод-любитель может обеспечить свою семью свежими яблоками на всю зиму. Хорошо хранятся только осенние и зимние сорта (не зимостойкие, а именно зимние!). У них потребительская (съедобная) зрелость наступает только через определенный промежуток времени после съема плодов с дерева: у осенних сортов — через 10 - 30 дней, а у зимних через 2 - 6 месяцев, в зависимости от сорта. Сразу после съема с дерева зимние сорта яблок очень жесткие и даже кислые, а через некоторое время хранения, когда наступит их потребительская зрелость, они станут сочными и сладкими. В нашей зоне наиболее распространены такие зимние сорта, как анис алый (хранится до декабря), антоновка (хранится до декабря — января), башкирский красавец (хранится до февраля), анис новый, волжское, ренет Поволжья (до марта), ренет татарский (до апреля) и другие. Осенние сорта: боровинка хранится 15 - 30 дней, волжская красавица — 1,5 - 2 месяца, уральское наливное — 1 месяц.

Летние сорта для длительного хранения совершенно непригодны. Они долго не сохраняются даже в холодильнике. У них съемная зрелость совпадает с потребительской и их употребляют сразу после съема с дерева. Это такие сорта, как московская грушовка, белый налив, золотая китайка, конфетное,

икольское Черненко и другие.

Для хорошей сохранности яблок в свежем виде большое значение наряду с правильным выбором сорта имеет время съема плодов. Я руководствуюсь двумя простыми признаками. Прежде всего это приобретение плодом характерной для этого сорта окра-

ХРАНЕНИЕ ЯБЛОК

ски, например, у антоновки она зеленовато-желтая. Второе — уменьшение прочности крепления плода к дереву. Яблоки необходимо собирать в сухую погоду, после того, как спадет утренняя роса. Кожица и мякоть плода не должны иметь повреждений. Иногда бывает так, что при срыве одних яблок, на землю падают и другие, более спелые. При падении на землю яблоки обязательно получают незаметные глазу микроповреждения и такие плоды нельзя закладывать на хранение. Также совершенно непригодны для хранения яблоки, собранные путем стряхивания с деревьев.

Плоды снимаю очень осторожно с целой плодоножкой. Для правильного съема яблока необходимо всей кистью обхватить его снизу и нажать средним пальцем на место крепления плодоножки к ветке, сорвать и осторожно положить в тару. Плоды, предназначенные для хранения, нельзя протирать и мыть, так как при этом стирается естественный восковой защитный слой.

Для хранения яблок у меня приготовлены деревянные ящики. Перед укладкой яблок дезинфицирую их фиолетовым раствором марганцовки и

даю высохнуть. Каждое яблоко заворачиваю в отдельную бумагу и рядами укладываю в ящик. Некоторые садоводы используют более упрощенный, но тоже правильный способ: яблоки складывают в ящики, переслаивая их свежими древесными опилками, стружкой, свежей резаной соломой или гречишной лузгой. Это тоже хороший способ, но в данном случае необходимо учесть, что эти материалы должны быть по-настоящему свежими, без следов плесени, и чтобы яблоки при укладке не касались друг друга.

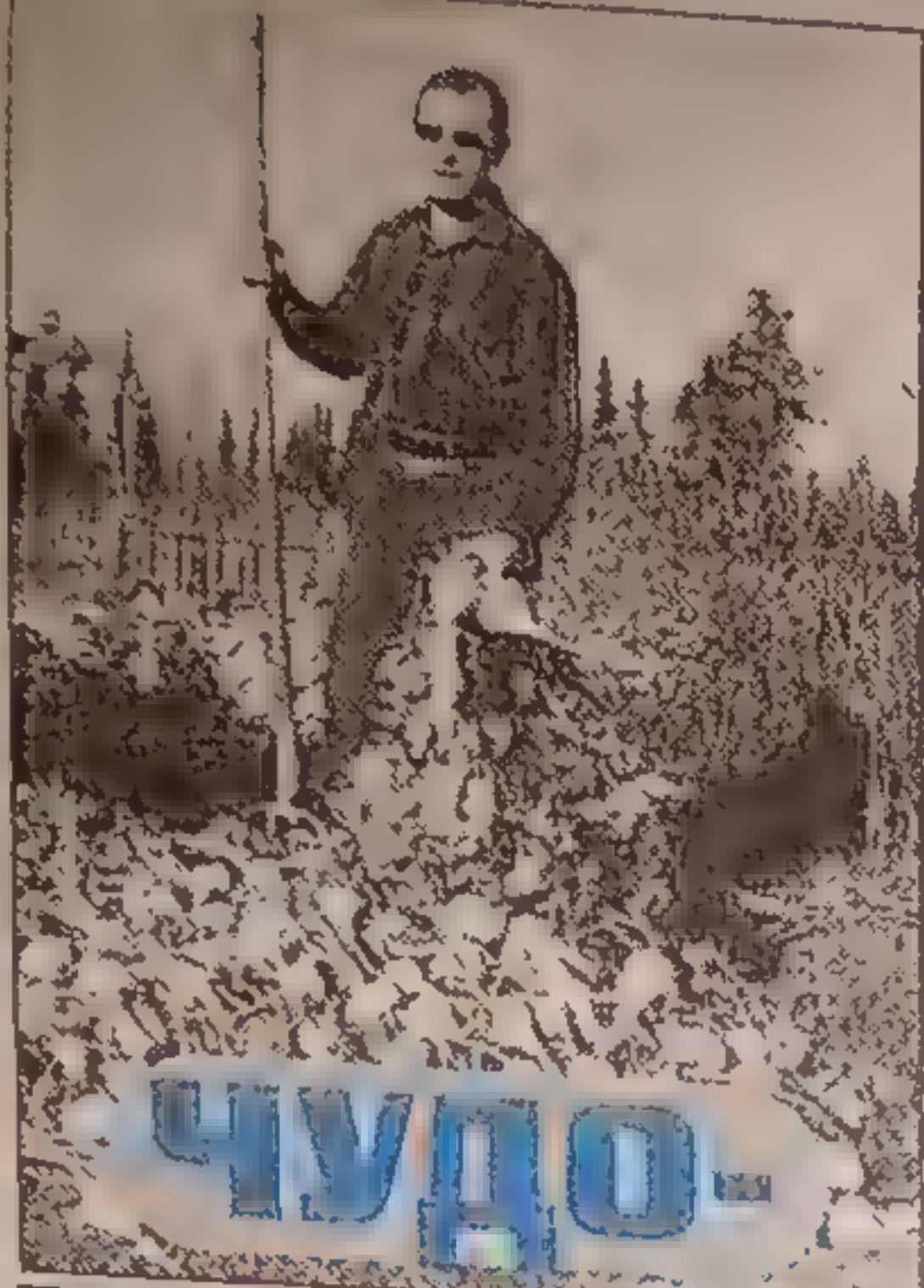
Хранить яблоки можно в помещениях, где температура воздуха находится в пределах от 0 до +4°C, а относительная влажность воздуха — 85 - 95 %.

Садоводы-любители такие условия могут создать в погребах, подвалах или подполе. Я храню яблоки в погребе. Для создания необходимых условий эти помещения должны быть обустроены естественной притяжной вытяжной вентиляцией. В моем погребе это две трубы диаметром 80 - 100 мм. Нижний конец притяжной трубы установлен близко к полу, вытяжной — у потолка. За хранящимися плодами надо вести постоянный контроль. Для этой цели в погребе установлены два термометра: один на высоте 0,5 м от пола, другой — на высоте 1,5 - 2 метра.

При обнаружении плодов с признаками гнили их необходимо немедленно удалить. При выполнении этих несложных правил и требований свои свежие яблоки у вас на столе будут и к Новому году, и к 8 Марта, а когда придут опыт и умение, — и к майским праздникам.

Советы прислал Франс Хасанович Халилов. 423204, Татарстан, Бугульминский р-н, с. Зелёная роща».





ПАСТЕРНАК

До наступления «эры картофеля» пастернак был одним из самых распространенных на Руси корнеплодов, заготавливаемых на зиму.

По содержанию легкоусвояемых углеводов пастернак занимает одно из первых мест среди корнеплодов. В нем содержатся витамины (С, В₁, В₂, В₆, РР), каротин, белки, рутин, пектины, минеральные соли, эфирные масла, придающие пастернаку свойственный ему запах. Эти и другие полезные вещества обуславливают лечебное воздействие пастернака при хронической коронарной недостаточности, почечных и желудочно-кишечных заболеваниях. Пастернак улучшает обмен веществ, оказывает тонизирующее, общеукрепляющее, а также противосклеротическое действие.

Пастернак неприхотлив, и

вырастить его очень просто. Это холодостойкое, засухоустойчивое, светолюбивое растение. Ему подходят любые структурные почвы, кроме кислых. Я выращиваю пастернак на грядке шириной 1 метр. Перекапываю ее ранней весной на глубину штыка лопаты. Вношу по 1 ведру компоста, по 1 литровой банке золы, по 1 столовой ложке суперфосфата и калийной соли на 1 погонный метр грядки. Не следует вносить свежий навоз, так как это способствует ветвлению корнеплодов.

Не раз приходилось наблюдать, как ранней весной дружно появляются всходы пастернака от самосева. Поэтому стараюсь проводить сев под зиму сухими семенами. Если это не удастся, то сею ранней весной замоченными семенами. Так как семена пастернака всходят туго, то готовить их начинаю за две недели до посева. Замачиваю их в течение суток (несколько раз меняю воду), промываю, завертываю в марлю, кладу в полиэтиленовый пакет и помещаю в теплое место. Через каждые 2 - 3 дня семена проветриваю, по мере необходимости увлажняю. Как только начинают появляться первые белые корешки (через 10 - 12 дней), помещаю пакет в холодильник, чтобы проростки закалились и не росли дальше, так как при посеве они обломаются и семена либо не прорастут, либо корнеплоды будут корявые. Сею рядками через 30 см в бороздки глубиной 2 - 3 см и присыпаю рыхлой землей. После посева гряд-

ку слегка прикатываю; этот прием очень эффективен: по капиллярам уплотненной почвы влага поднимается к семенам из глубины, и всходы получаются дружными. Появляются они через 5 - 7 дней (при посеве сухими семенами — через 2 - 3 недели). В фазе 2 - 3 настоящих листьев прореживаю растения через 5 см. Эту операцию можно совместить с пересадкой рассады в «проплешины». Второе прореживание через 10 - 15 см провожу, когда разовьются 5 - 7 листьев; выдернутые корни можно будет уже использовать в пищу. Дальнейший уход заключается в прополке, рыхлении, поливах и подкормках. Хотя пастернак засухоустойчив, но в засушливый период рост корнеплодов приостанавливается. Поэтому по мере необходимости поливаю не чаще одного раза в неделю по 1 ведру на 1 погонный метр. Хорошие результаты дает мульчирование. Пастернак очень отзывчив на жидкие подкормки: разбавленным раствором коровяка поливаю в период активного роста листьев, а настоем золы или раствором минеральных удобрений — в фазе формирования корнеплодов.

Пастернак убираю последним из овощей — где-то на Покров. Я выращиваю пастернак сорта «Круглый» — корнеплоды у него размером с добрую свеклу. Он гораздо лучше удается на наших сибирских тяжелых почвах, чем пастернак сорта «Студент» с конусовидными корнеплодами, и очень урожаен: с грядки длиной 4 ме-

тра накапываю мешок корнеплодов. В погреб они прекрасно хранятся до весны. Часть грядки оставляю невыкопанной и слегка присыпаю соломой или хвоей. Корни пастернака спокойно зимуют в почве. Весной до отрастания листьев используем их в пищу. Для получения семян лучше использовать корнеплоды из погреба, а не перезимовавшие в грунте, так как первые можно отсортировать по размеру и форме, и эти признаки будут передаваться потомству. Несколько корнеплодов высаживаю ранней весной в грунт на расстоянии 60 см друг от друга. Из них отрастают цветочные стебли высотой 1,5 метра, на которых созревают семена в августе; урожай всегда хороший. Всхожесть сохраняется 2 года.

Протертые на крупной терке сырые корнеплоды пастернака добавляю в салаты. Пастернак можно добавлять в супы, борщи, тушить, жарить. Кроме того, пастернак — отличный консервант и предохраняет от закисания заготовленные впрок овощи.

Семена своего пастернака, линию которого я веду около 15 лет, охотно вышлю всем желающим и более 200 других овощных, пряных, лекарственных растений можете заказать по каталогу. Пришлите маркированный конверт с вашим адресом — в нем получите каталог бесплатно.

Геннадий Павлович Анисимов,
634024, г. Томск,
ул. 5-й Армии, 29 - 33».

Советы
из конверта

«Одним из шедевров природы и многих поколений селекционеров является водосбор, или аквилегия, которую в народе еще называют орлики. Это — многолетнее травянистое растение высотой от 50 до 100 см из семейства лютиковых. В природе известно более 100 видов аквилегии, а силами селекционеров создано еще больше сортов и сортосерий этого прекрасного цветка. Зацветает аквилегия в первой половине лета, превращая клумбу в настоящий восточный карнавал своими напоминающими китайские фонарики разноцветными цветами на длинных цветоносах, не менее интересна и листва этого растения: нежные листья длинночерешковые с сизым налетом; стеб-

АКВИЛЕГИЯ ИЗЯЩНАЯ

левые листья тройчатые сидячие. Отцветая, аквилегия не теряет своей декоративности благодаря оригинальному виду семенных коробочек, которые, срезанные и высушенные в зеленом виде, прекрасное подспорье флористам, работающим с сухоцветами. Чтобы продлить декоративность кустов до самой осени, обрезают начинающие желтеть цветоносы. И куст благодаря отрастанию молодой листвы из почек возобновления пышно зазеленеет снова. В озеленении аквилегию используют в групповых посадках, среди деревьев и ку-

старников, так как она легко переносит полутень, а также в миксбордерах, на газонах недалеко от дорожек. Пригодна аквилегия и для срезки — букеты просто очаровательные, излучают летнее тепло.

А каким необычным подарком может служить аквилегия в цветочном горшке в нетрадиционное для ее цветения время! Для выгонки растение осенью высаживают в глубокие горшки, до морозов содержат прикопанным в открытом грунте, а перед морозами вносят в неотопливаемое помещение. В январе — фев-

рале горшки с корневищем переносят в светлое помещение с температурой воздуха +12...+16°C, цветение начинается в конце марта — начале апреля. Аквилегия размножается семенным способом, а особо ценные гибридные экземпляры вегетативно — делением нестарых кустов или черенкованием молодых побегов. Мне удалось собрать в коллекции растений несколько видов и сортов аквилегии, и если кто-то из читателей хочет любоваться в своем саду этим прекрасным цветком, пишите по адресу: 241037, г. Брянск, а/я 152. В бесплатном каталоге моей коллекции растений есть и аквилегия и условия ее пересылки почтой.

Мирослав Степанович Гуменюк».

Консультирует юрист БРАЧНЫЙ ДОГОВОР

В зарубежной юридической практике брачный договор — весьма распространенная форма отношений между супругами, которая позволяет избежать при разводе мелочных конфликтов, в которые втягиваются окружающие, длительных судебных процессов и скандального раздела имущества. Основываясь на брачном договоре, можно решать споры цивилизованно. Сегодня на вопросы читателей о брачном контракте (договоре) отвечает юрист Н.И. Черных.



— Первое упоминание о договоре, регулирующем имущественные отношения супругов, появилось в новом Гражданском кодексе (ГК), вступившем в силу 1 января 1995 года. До этого момента отечественное законодательство признавало все нажитое супругами в браке (за исключением личных вещей, не являющихся предметами роскоши) их совместной собственностью. В статье 256 нового ГК появилась весьма важная оговорка: имущество, нажитое супругами во время брака, является их совместной собственностью, если договором между ними не установлен иной режим этого имущества. Эта фраза фактически означает, что супруги вправе составить договор, определяющий, какие именно вещи принадлежат каждому из них.

Вопросы заключения и содержания брачного договора регламентированы вступившим в силу 1 марта 1996 года Семейным кодексом. Брачный договор может быть заключен в любое время в период брака, а также до государственной регистрации брака (в этом случае он вступит в силу лишь со дня государственной регистрации брака). Договор должен быть заключен в письменной форме и удостоверен нотариусом. Брачный договор может быть изменен или расторгнут в любое время по соглашению супругов (в письменной форме, удостоверяется нотариусом).

Что может быть записано в брачном договоре?

— Брачным договором супруги вправе установить, что их имущество является совместной собственностью (при отсутствии договора собственность супругов также признается совместной), долевой или раздельной. Любое из этих решений может быть принято в отношении всего имущест-

ва либо его отдельных видов. Кроме того, поделить таким образом можно не только уже имеющиеся вещи, но и те, что появятся в будущем.

Признавая имущество совместной собственностью, супруги тем самым устанавливают, что распоряжаются вещами сообща (при этом при совершении сделки одним из супругов предполагается согласие второго).

Установление долевой собственности на имущество дает следующие возможности: продукция и доходы от использования имущества, находящегося в долевой собственности, поступают в состав общего имущества и распределяются соразмерно долям; соразмерно долям производятся и расходы по содержанию собственности; каждый из супругов в любое время будет иметь преимущественное право покупки продаваемой постороннему лицу доли; участник долевой собственности вправе требовать выдела своей доли из общего имущества либо выплаты ему стоимости его доли (также в любое время).

Раздельная же собственность на то или иное имущество дает его собственнику право распоряжаться им по своему усмотрению, не испрашивая согласия супруга при совершении любых сделок. Следует учесть, что, если в брачном договоре не установлена раздельная собственность на приобретаемые именные ценные бумаги (например, акции), то, согласно закону, они будут считаться совместной собственностью супругов.

В брачном договоре можно определить свои права и обязанности по взаимному содержанию, способы участия в доходах друг друга, порядок несения каждым из супругов семейных расходов; определить имущест-

во, которое будет передано каждому из супругов в случае расторжения брака. При этом любые положения договора могут ограничиваться определенными сроками либо ставиться в зависимость от наступления или от ненаступления определенных условий. Например, договором может быть предусмотрено, что все имущество супругов является их совместной собственностью, а в случае развода — делится в определенных долях. Или что в течение нескольких лет все доходы по имеющимся в собственности супругов ценным бумагам поступают в распоряжение одного из них.

Чего не должно быть в брачном договоре?

— Закон запрещает ограничивать брачным договором правоспособность или дееспособность супругов. Нельзя, например, записать в договоре, что жена не имеет права работать, или принимать наследство, или учреждать предприятия. Нельзя в договоре отказаться от права на обращение в суд. Договор не может регулировать личные неимущественные отношения (лишенные материального содержания) между супругами: выбор фамилии при регистрации брака; выбор места жительства; право решать совместно все вопросы жизни семьи; право расторгнуть брак.

Брачный договор не может содержать положений, касающихся прав и обязанностей супругов в отношении детей, включая определение, с кем из родителей остаются дети в случае развода.

Договор не может содержать положения, ограничивающие право нетрудоспособного нуждающегося супруга на получение содержания.

В каких случаях брачный договор признается недействительным?

— Существует несколько оснований для признания брачного договора недействительным.

Во-первых, в результате признания недействительным брака. При этом к имуществу, приобретенному совместно лицами, брак которых признан недействительным, применяются положения Гражданского кодекса о долевой собственности. Однако суд вправе при разделе совместно приобретенного имущества, учитывая интересы добросовестного супруга, признать его не долевой, а совместной собственностью.

Во-вторых, договор может быть признан недействительным полностью или частично, если он содержит условия, которые ставят одного из супругов в крайне неблагоприятное положение или противоречат основным положениям семейного законодательства.

И, в-третьих, по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом:

— несоответствие договора закону;

— когда цель заключения договора противоречит основам правопорядка и нравственности;

— если он заключен лишь для вида или с целью прикрыть другую сделку (например, чтобы прописаться);

— если один из супругов признан недееспособным или ограничен судом в дееспособности или если при заключении договора один из супругов был не способен понимать значение своих действий или заблуждался, подпав под влияние обмана, насилия, угрозы или стечения тяжелых обстоятельств.

Перед заключением брачного договора желательно проконсультироваться с юристом.

формам, для которых размер дохода по вкладу не имеет большого значения (главное — иметь возможность быстрого получения денежных средств и их перевода в любую точку нашей страны и зарубежья), мы советуем вклад «Универсальный». Он может быть открыт как в рублях, так и в долларах США или в евро. Размер процентной ставки по этому вкладу превышает размер дохода по вкладу «До востребования». Размер процентной ставки в течение срока хранения либо при досрочном закрытии счета не изменяется. Вкладчики могут оформить поручение на списание со вклада сумм в уплату различных видов платежей, в том числе за газ, электроэнергию, воду и т.д., а также на перевод денег в другое учреждение Сбербанка.

Вклад «Зарплатный» предназначен для зачисления на счета граждан поступающих сумм их заработной платы, пособий и других денежных доходов. Условия данного вида вклада аналогичны условиям вклада «Универсальный».

КАКОЙ ВКЛАД ЛУЧШЕ

Сберегательный банк предлагает населению большое количество различных видов вкладов. Чтобы помочь читателям разобраться в условиях наиболее популярных видов вкладов и сделать нужный выбор, мы попросили рассказать о них Н.Д. Ячную, начальника сектора по работе с частным клиентом ЦЧР банка Сбербанка России.

Для деловых людей мы предлагаем также вклад «Сберегательный» — уже с целью получения повышенного дохода. Безусловным преимуществом данного вида вклада является невысокий размер первоначального и дополнительных взносов (300 рублей и 100 рублей соответственно), широкий выбор сроков хранения (1 месяц и 1 день, два месяца и 1 день, 3 месяца и 1 день, полгода) и выгодная процентная ставка.

Однако более высокая процентная ставка установлена по вкладу «Пополняемый депозит» со сроком хранения 1 год и 1 месяц и невысоким размером первоначального (от 1 тысячи рублей) и дополнительных (также от 1 тысячи рублей)

взносов. Доход по данному вкладу вкладчик может снимать через каждые три месяца.

Вклад «Пенсионный плюс» предназначен не только для зачисления сумм поступающих пенсий и совершения любых приходных и расходных операций, но и для получения повышенного дохода в течение всего срока хранения, который составляет три года.

Популярен среди пенсионеров вклад «Срочный пенсионный», который принимается как на короткие сроки — 3 месяца и 1 день, шесть месяцев, так и на длительные — один год и один месяц, два года. Традиционно для пенсионеров установлены более высокие процентные ставки и не-

большие размеры взносов (от 300 рублей).

Клиентам, имеющим возможность разместить в банке более крупные денежные средства — от 10.000 рублей, мы предлагаем вклады с длительными сроками хранения и высокими процентными ставками. Это вклад «Накопительный», который открывается на срок два года и продляется на новый срок один раз.

Для клиентов, располагающих суммой от 30 тыс. рублей и желающих сохранить анонимность своих счетов, действует вклад «Особый номерной» (сроком на два года) в рублях.

По вкладу в Сбербанке клиент может оформить бесплатно доверенность на получение денег другим лицом, завещательное распоряжение на случай смерти, дать поручение банку на списание денежных средств в уплату за товары и услуги. Клиент имеет возможность также написать заявление о переводе денежных средств, который в ряде случаев производится бесплатно, воспользоваться также другими услугами.

«После аварии на Чернобыльской АЭС р.п. Сосновка в Тамбовской области получил повышенную радиацию, и мы попали в список населенных пунктов, отнесенных к зоне с льготным социально-экономическим статусом, что предоставляло нам право выхода на пенсию по старости в более раннем возрасте чем 55 и 60 лет. С марта 1998 года льготы были сняты. В этом году мне исполнилось 52 года и я никак не могу оформить пенсию. Объясните, почему мне отказывают в назначении льготной пенсии? Т.Ф. Прибыткова, Тамбовская область».

— Зоны радиоактивного загрязнения определяются в порядке, предусмотренном Законом N 1244-1 от 15 мая 1991 года «О социальной защите граждан, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС». Кроме того, границы этих зон и перечень населенных пунктов, находящихся в них, устанавливаются в зависимости от изменения радиационной обстановки и с учетом других факторов и пересматриваются Правительством Российской Федерации не реже, чем один раз в пять лет. В действующем в насто-

О ПЕНСИЯХ

На вопросы читателей отвечает Т.Ю. Ануфриева, начальник отдела организации назначения и перерасчета пенсий ГУ отделения Пенсионного фонда РФ.

ящее время перечне населенных пунктов по Тамбовской области, отнесенных к зоне с льготным социально-экономическим статусом, утвержденном постановлением Правительства Российской Федерации N 1582 от 18 декабря 1997 года, р.п. Сосновка не значится. Однако, в соответствии со статьей 34 Федерального закона N 1244-1 от 15 мая 1991 года, пенсия по старости назначается со снижением возраста выхода на пенсию (60 лет и 55 лет соответственно для мужчин и женщин) на один год и дополнительно на один год за каждые четыре года проживания или работы на территории зоны с льготно-экономическим статусом, но не более чем на три года в общей сложности. Так как вы проживали в указанной зоне в 1986 году (на момент аварии на Чернобыльской АЭС), то пенсия по старости вам может быть

назначена со снижением пенсионного возраста на один год, то есть по достижении возраста 54 лет.

«Благодаря вам моя жизнь коренным образом изменилась. Из майского номера вашей газеты я узнал, что имею право на льготную пенсию. В мае обратился в собес, где проверили трудовую книжку. После подтверждения моей работы на нескольких предприятиях оказалось, что я имею право на пенсию с 15 апреля 2002 года. Пенсию мне назначили с 17 сентября 2002 года. Ответьте, пожалуйста, с какого числа мне должны оформить пенсию? Ю.Г. Мелехов, Владимирская область».

— Статьей 19 Федерального закона N 173-ФЗ от 17 декабря 2001 года «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» предусмотрено, что трудовая пенсия назначается со дня обращения за ней, но не ранее, чем со дня возникновения права на пенсию. Днем обращения за

трудовой пенсией считается день приема органом, осуществляющим пенсионное обеспечение, соответствующего заявления со всеми необходимыми документами. Если заявление о назначении пенсии пересылается по почте, то днем обращения за трудовой пенсией считается дата, указанная на почтовом штемпеле организации федеральной почтовой связи по месту отправления данного заявления. В случае, если к заявлению приложены не все необходимые документы, орган, осуществляющий пенсионное обеспечение, дает гражданину, обратившемуся за назначением пенсии, разъяснение, какие документы он должен представить дополнительно. Если такие документы будут представлены не позднее, чем через три месяца со дня получения соответствующего разъяснения, днем обращения считается день приема заявления о назначении трудовой пенсии. Поэтому, если вы обратились в собес с заявлением о назначении пенсии 17 сентября 2002 года, то пенсия вам должна быть назначена с этой даты.

ОБЫЧНО в зиму оставляют тех гусей и уток, которые предназначены для воспроизводства поголовья. По каким признакам осуществляют их отбор? У гусей и уток должен быть правильный (неискривленный, неукороченный или, наоборот, не чрезмерно длинный) клюв, крылья плотно прижаты к туловищу, а ноги и пальцы ног правильной формы (не искривлены). Грудь и спина должны быть широкими, спина, кроме того, ровная, удлиненная. Необходимо отбирать птицу с чистым плотным оперением по всему туловищу. Если ваши гуси имеют «шишку» на голове, «кошелек» (внизу подклювья), а на животе одну — две складки, не огорчайтесь. Это особенности некоторых пород гусей, и такую птицу также можно оставлять для воспроизводства.

После отбора в зиму птиц по внешним признакам необходимо обратить внимание на их живой вес, упитанность. Отобранные для племенных целей молодые утки и гуси должны иметь в октябре — ноябре следующий живой вес (в среднем): селезни 2,8 — 3,0 кг, утки — 2,4 — 2,5 кг, гусаки — 5,0 — 5,5 кг, гусыни — 4,5 — 5,0 кг. Для племенных целей можно отбирать

и птицу второго года содержания. Не следует отбирать для зимовки ожиревших и мелких птиц. Вес можно определить взвешиванием на бытовых весах. Не отбирайте птицу, которая при пастбище или перегоне с одного места на другое отстаёт. Такая птица, как правило, бывает менее плодовита и обладает худшими воспроизводительными качествами.

Отобранную в зиму птицу, если она еще какое-то время будет находиться в общем стаде, необходимо пометить водорастворимой краской (чернилами, синькой). Обычно для зимовки на подворье оставляют на одного самца (селезня или гусака) 3 — 4 самки (утки или гусыни).

Если в помете гусей или уток замечены глисты, птицу следует пролечить противоглистными препаратами, которые имеются в ветаптеках (применять согласно инструкции). Наиболее доступное лекарство — мука из обезжиренных тыквенных семечек. Готовят муку так: тыквенные семечки проваривают в воде в течение 5 минут, сушат, толкут в ступке, полученную муку (по 30 — 50 г на голову) дают птице утром натощак вместе с концентрированными кормами 2 — 3 дня подряд.

Содержать водоплавающую птицу зимой желательно в отдельном от кур помещении. Оно должно быть заранее подготовлено к приему птиц. Пол в птичнике обычно сначала очищают от помета, затем проводят дезинфекцию стен, потолков побелкой 10-процентной взвесью

известки (на 10 л воды 1 кг негашеной извести). Птичник должен быть сухим и утепленным. Утепляют, прежде всего, двери, а также заделывают имеющиеся в помещении щели, чтобы прекратить доступ холодного воздуха. Температура в помещении для содержания гусей и уток должна быть не ниже +3°...+5°С. Птица должна быть обеспечена сухой подстилкой. Это чистая (без плесени) солома, сухой торф, древесная стружка, сухие листья деревьев, которые можно использовать вместе с подстилкой травой. По мере загрязнения подстилку подновляют. Гусей и уток можно содержать в одном помещении из расчета: для уток — 3 головы на 1 м², для гусей — 2 головы на 1 м².

Уход за гусями и утками зимой одинаков. В дневное время уток и гусей следует выпускать на улицу в вольер, расположенный с солнечной стороны. Место для их сидения должно быть также устлано соломой либо древесной стружкой и т.д. Здесь гуси и утки могут находиться вместе в тихую, слабозимную (не ниже -14°С) погоду 4 — 6 часов в середине дня.

В зимнее время необходимо следить, чтобы птица не снижала живой вес. Желательно взвешивать птицу хотя бы один раз в месяц, при снижении ее веса необходимо увеличить дозу кормов. Для кормления уток и гусей годится зерно (в целом и дробленом виде), которое лучше давать утром и вечером. Днем птицу обычно кормят мешанкой из зерновой дерти в смеси с кухонными отходами и измельченными (на терке, мясорубке, корнерезке) кормовой свеклой, морковью, тыквой. Вне сезона яйцекладки (ноябрь — январь) на одну гусыню в сутки следует давать 60 — 100 г концентрированных кормов (зерновой дробленой смеси) и 600 — 1100 г сочных кормов с небольшим количеством травяной муки. На одну утку в сутки в этот же период достаточно 80 — 100 г концентрированных (зерновых) кормов с добавлением 230 — 250 г сочных кормов вместе с кухонными отходами. На одного селезня и гусака в сутки количество кормов желательно увеличить (по сравнению с вышеуказанной нормой): концентрированных — на 20%, сочных — на 10%.

Уток можно держать 2 года, гусей — 3 — 4 года. Однако на второй и последующие годы следует отбирать ту птицу, которая прежде отличалась хорошей яйценоскостью, выводимостью, материнскими качествами.

О подготовке водоплавающей птицы к сезону яйцекладки мы расскажем в следующем номере газеты «Сто советов».

А.Семин, кандидат с.-х. наук.

РАСТЕТ ВЫМЯ

«Я приобрела коз молодых, одна покрылась, ей 10 месяцев, вторая непокрыта, ей 6 месяцев. У маленькой растёт вымя, увеличены молочные железы, одна сторона побольше, почти в ладошку. Это раннее развитие или болезнь? Можно ли оставлять ее на племя? В.Васильева, Краснодарский край».

— Молочные железы у коз чаще всего представлены двумя долями и двумя сосками (очень редко бывает четыре доли и четыре соска, что не является патологией). В норме обычно обе доли развиваются одинаково, и очень редко одна из долей отстаёт в развитии. Тем не менее, слаборазвитая доля может доразвиться после окота и во время лактации. Разумеется, что такую козу можно будет оставлять потом на племя.

Судя по вашему письму, вы приобрели, скорее всего, молочных коз заанинской породы, которые выведены на Украине. Лактация (образование молока в молочных железах) у этих коз начинается очень рано: с 5 — 6 месяцев.

В период лактации следует особенно внимательно следить за состоянием вымени, хотя бы один — два раза в неделю осматривать его, проверяя, нет ли ранок, ссадин, ушибов. Вымя при различных воспалениях становится плотным, затем горячим и болезненным. Обычно заболевание начинается сначала с одной доли, затем воспалительный процесс распространяется и на вторую долю. Естественно, что чем раньше вы приступите к лечению козы, тем больше шансов не перевести воспаление вымени в хроническую форму.

И еще один немаловажный момент в физиологическом развитии коз. Животные рано достигают половой зрелости, обычно к 5-, 6-месячному возрасту, реже — в более поздний период. При слабом развитии яичников у самки слабая «охота», которая протекает почти незаметно. Такие животные очень долго остаются «холостыми», жиреют и затем совсем не приходят в «охоту».

Поэтому при любых отклонениях в половом созревании (в том числе и развитии долей вымени) следует обратиться к ветврачу, который поможет своевременно и правильно выявить патологию.

Т.Круглова, ветврач.



«Я являюсь постоянным подписчиком газеты, которую всегда с интересом читаю. Хотелось бы подробнее узнать о разведении и содержании таких меховых зверьков, как шиншилла. А. Комаров, г. Белгород».

Шиншилла — южноамериканский грызун. Весит 400 - 700 г, длина туловища 20 - 35 см, хвоста — 10 - 16 см. Самки, как правило, крупнее. Окраска шиншиллы серая, ноги и брюшко желтым оттенком. Мех зверька ровный, шелковистый, плотный. Длина ворса — 2,5 - 3 см.

В приусадебных хозяйствах содержат шиншиллы обычно в клетках, сделанных из оцинкованной пресованной сетки, которые располагают в помещениях с плюсовой температурой. Для этого приспособливают утепленные сараи, веранды, чердаки. Лучше размножаются и чувствуют себя шиншиллы при температуре +13...+25°C. Однако легко переносят жару до +35°C, но в этом случае необходимо чаще проветривать помещение. Поскольку шиншиллы более приспособлены к ночному образу жизни, сильный свет им не нужен, а прямой солнечный может привести к перегреву. Летом можно размещать клетки на свежем воздухе в тени и не на сквозняках, которые так же, как и перегрев, опасны для зверьков.

Взрослых зверьков содержат по одному в клетке. Клетку изготавливают шириной 70 см, длиной 80 см, высотой 50 см. Молодняк (самцов отдельно, самок отдельно). Можно содержать по 4 - 5 зверьков в групповых клетках шириной 80 см, длиной 315 см, высотой 50 см (размер клеток выбирают в зависимости от площади помещения, но не меньше указанных размеров).

Клетки можно сооружать одноярусные и двухъярусные (по желанию). Для клеток обычно берут оцинкованную пресованную сетку с ячейками не более 20х20 мм. Дно у домика делают двойное: постоянное (сетчатое) и внизу дощатое (поддон на полозках, который периодически выдвигают и очищают от навоза). Дверцу размером не менее 30х30 см располагают ближе к краю передней стенки. Она предназначена для задачи корма и ловли зверьков при их пересадке. Сверху клетка покрывается рубероидом или другим (напри-

мер, шифер, железо оцинкованное) предназначенным для этого материалом (с учетом того, что в летний период клетки могут быть вынесены под открытое небо).

К боковой стенке внутри клетки прикрепляют полочку из плоской металлической сетки размером 17х20 см на высоту 17 - 20 см от пола, на которой зверек проводит большую часть времени. В



ПУШИСТАЯ ШИНШИЛЛА

клетку ставят кормушку, например, круглую жестяную банку диаметром 6 см, высотой — 7 см. Она прикрепляется к середине передней стенки на высоте 6 - 8 см от пола так, чтобы корм не затапывался. В клетке обязательно должна быть ванночка для воды, размером 5х10х20 см из тонкой нержавеющей стали с аккуратно загнутыми краями, чтобы зверек не поранился.

Чтобы мех у шиншиллы всегда чистый и пушистый, в клетку 1 - 2 раза в неделю (на весь день) ставят деревянные ящички, обитые по краям жестью, шириной 25 см, длиной 30 см, высотой 20 см, наполненные до половины сухим песком. Его необходимо каждый раз менять на новый, чистый, просеянный через сито.

Шиншилла для разведения спаривают в возрасте 10 - 12 месяцев. Начало гона определяется по беспокойному поведению зверьков. Самку подсаживают к самцу, который должен быть старше своей подруги не менее, чем на 6 месяцев. Получается лучшее потомство. После покрытия самца сразу же отсаживают.

Шиншиллы приносят по три приплода в год. Чаще щенятся в марте — апреле. Беременность самки длится 105 - 111 дней. У нее рождается обычно от одного до четырех щенят. Самка способна производить здоровое потомство в течение четырех лет, затем ее меняют.

Примерно за 5 - 7 дней до

щенения в клетку ставят деревянный ящик (гнездо) шириной 25 см, длиной 30 см, высотой 20 см, обитый по краям жестью. В него обязательно кладут мелко порубленное сено. Через 3 - 4 дня ящик переворачивают на бок, временно прикрепляют (фиксируют) к стенке, чтобы щенки имели возможность свободно из него вылезать, а через 8 - 10 дней его убирают совсем. Если в помещении, где содержатся шиншиллы, температура выше +18°C, гнездовой ящик можно не ставить.

Щенки шиншиллы рождаются полностью зрячими и зрелыми, хорошо опушен-

зять плодовитость и выход молодняка. В суточный рацион взрослой особи входит сено (зимой) 20 - 30 г, трава (летом) — до 40 г, ячмень — 2 г, пшеница — 1 г, семян подсолнечника — 1 г, жмых — 1 г, корнеплоды — 5 г, сухари из отходов хлеба — 1 г, молоко (если есть в наличии) — 10 г.

В сене (или траве) должны быть клевер, люцерна, бобовые, одуванчики и другие растения. Весной вводить в рацион свежую траву надо осторожно, начиная с маленьких пучков. Дней через десять траву можно давать без ограничения, но желательно давать зверькам немного сена — это улучшит пищеварение. Свежескошенную траву, если она с росой, давать нельзя, пока она не привянет. Следует исключить ядовитые травы: лютик луговой, василек, паслен, дурман, черемича, наперстянка и др., а также не использовать траву с обработанных ядохимикатами участков. Траву на сено лучше сушить в тени. Можно и на солнце, только в этом случае ее сушат в течение одного солнечного дня, раскладывая тонким слоем.

Хорошее подспорье — заготовленные летом веники из березы, липы, осины и других деревьев и кустарников. В клетке всегда должны лежать кусковые мел и каменная соль, березовые, яблоневые и другие палочки для стачивания зубов.

Если хозяин заметил, что мех тускнеет, зверьки выглядят вялыми, а заболеваний не обнаружено, то по совету ветврача вводят в рацион витамины группы В (согласно инструкции).

Забивают на мех шиншиллу с ноября по март.

Шиншиллы могут болеть стронгилоидозом, фасциозом, сальмонеллезом, стригущим лишаем, острым расширением желудка (тимпанией). Поэтому, в случае потери у зверька аппетита, появления вялости (при этом волосяной покров лишается блеска, становится взъерошенным) необходимо срочно обратиться к ветеринарному врачу, который назначит лечение.

Л. Кекух, глав. зоотехник зверохозяйства «Сомовское».

✓ «Высокий, порядочный юноша 23 года познакомится с симпатичной девушкой для серьезных отношений. Писать по адресу: 397020, Воронежская обл., Эртильский р-н, с.Щучье, ул. Ленина, д.84, Катавану Виктору Николаевичу».

✉ «Одинокая вдова без материальных и жилищных проблем, приятной внешности ищет друга, мужчину 55-62 лет, не ниже 170 см, простого, но с присутствием интеллекта (возможен брак). Отвечу всем на подробное письмо. Мой адрес: 309990, Белгородская обл., г.Валуйки, г/п, а/я 11».

✉ «Мужчина без материальных и жилищных проблем познакомится с женщиной до 46 лет, согласной на переезд, для создания семьи. Мне 38 лет, 178/78, писать по адресу: 309931, Белгородская обл., Красногвардейский р-н, с.Б-Быково, ул. Комсомольская, 54, Косинову Павлу Ивановичу».

✉ «Очень бы хотела познакомиться с одиноким мужчиной, порядочным и не алкоголиком, который бы стал опорой в жизни мне, одинокой женщине 37 лет, порядочной, не глупой, не уродине, но которой почему-то очень не повезло в жизни, но я верю, что еще не все потеряно. Очень прошу судимых, женатых, бомжей и от нечего делать меня не беспокоить. Мой рост 167 см, я темноволосая, кареглазая, немного полноватая. Мой адрес: 396024, Воронежская обл., Рамонский р-н, с.Ступино, Русановой Светлане Ивановне».

✉ «Симпатичная, спокойная, хозяйственная, русская, вот уже 9 лет как вдова. Все эти годы жила ради сына. А теперь, когда все самое трудное позади, на сердце — тоска, печаль, оттого, что нет рядом настоящего, верного друга, с кем можно разделить все. Мне 55 лет, рост 164, вес 75 кг. Несерьезных мужчин прошу не беспокоить. Писать по адресу: 398035, г.Липецк, главпочтамт, предъявителю паспорта № 26112001».

✉ «Я инвалид II группы, без физических недостатков, мне 35 лет, рост 176, худощавый, непьющий, для создания семьи желаю встретить девушку от 30 до 37 лет, можно инвалида II или III группы или с ребенком, согласную на переезд ко мне. Пьющих прошу не беспокоить. Мой адрес: 397400, Воронежская обл., г.Новохоперск, ул. Советская, 85-2, Смольякову Владимиру Николаевичу».

✉ «Светлана — маленькая, привлекательная женщина, разведена, 38/160, Лев. По характеру спокойная, добрая, коммуникабельная, веселая певунья с карими глазами. Люблю уют, цветы, природу и все красивое. Хочу познакомиться с мужчиной 40 — 50 лет, самостоятельным, который оценит меня как женщину — хранительницу домашнего очага, чтобы мужчина был добрым и надежным, внимательным. Фото обязательно — верну. Для быстрого ответа вкладывать конверт с обратным адресом. Мой адрес: 353385, Краснодарский край, г.Крымск, ул. М.Гречко, д.106/3, Найденко Светлане».

✉ «Молодой человек хочет найти себе спутницу жизни для дружбы и семьи:

Знакомство по переписке



Продолжая рубрику «Знакомство по переписке», напоминаем: она открыта для поиска друзей по интересам и личной с ними переписки. Редакция не несет ответственности за последствия знакомств.

На конвертах писем, направляемых в редакцию, делайте пометку «Знакомство по переписке». В связи с большим потоком писем просим указывать в объявлении домашний адрес, или номер абонентского ящика на почте, или адрес, по которому можно написать до востребования.

меня зовут Леонид, 24 года, рост 178 см, верный, скромный, добрый, курю, но не пью. Обращаюсь к русским девушкам, если есть еще такие, которые будут любить человека не ради денег, а ради любви и семьи, я очень жду ваших писем. Отвечу всем, желательно фото. Пишите по адресу: 400075, г.Волгоград, ул.Таврическая, д.52, Леониду».

✉ «Хотел бы познакомиться с женщиной, проживающей в Московской области, можно из сельской местности, чтобы ей было от 38 до 45 лет, симпатичной, нормального телосложения, но не толстой, желательно без детей (в крайнем случае — с одним ребенком, но желательно девочкой), соскучившийся по ласке, любви и желающей иметь мужа, любовника и просто опору. О себе: рост 168 см, 50 лет, не «колобок», а нормального спортивного телосложения. Не пью, не курю, не урод, общителен, ценю верность, порядочность, не люблю обмана и любви по выгоде. Писать по адресу: 352418, Краснодарский край, Курганинский р-н, п/о Урмия, ул. Набережная, 123, Мартынову Сергею».

✉ «Светлана, Близнецы, 40/158/62. Хотелось бы встретить порядочного мужчину от 40 до 50 лет, без вредных привычек, жителя Москвы или Московской области, православного. О себе: образование высшее, материально независима, сыну 19 лет. Развод с мужем пережила очень тяжело, поэтому всеми силами хочу наладить свою личную жизнь. Если мужчина один воспитывает детей, я буду ему только рада помочь. Пишите: 142500, Московская обл., г.Павлово-Посад, Центр, а/я 39».

✉ «Мне 37 лет, рост 176, инвалид II группы. Хочу познакомиться с женщиной до 40 лет, имеющей инвалидность, физические недостатки значения не имеют. Прошу писать тех, кто согласен на переезд для совместного проживания. Мой адрес: 302025, г.Орел, ул.Маринченко, д.12, кв.11, Олегу».

✉ «Женщина 56/170, Скорпион, серьезная, обыкновенной внешности, без вредных привычек, работает, образование высшее, к жизни приспособлена. Разведена 18 лет назад, одна воспитала 2 детей. Хочет познакомиться с мужчиной 53 — 65 лет, рост от 175 см, порядочным, заботливым, умеющим ценить в женщине преданность и нежность. Судимых, альфонсов, пьющих прошу не беспокоить.

Писать по адресу: 396851, Воронежская обл., Хохольский р-н, с.Староникольское, Цукановой В.А.».

✉ «Хочу познакомиться с женщиной для жизни и любви, которая оценит меня за мой хороший характер, уважительность, мягкость и хозяйственность, с которой можно поговорить по душам, добросердечной, теплой, мудрой, не «пилой», без ветра в голове и без вредных привычек, чтобы жить в мире и согласии, не обижая друг друга, чтобы заботиться друг о друге, поддерживать теплым словом друг друга и помогать. Мне 51 год, рост 150 см. Отвечу всем. Я не курю, не злоупотребляю спиртным. У меня нет жилья, но я не альфонс, и женщина мне нужна не из-за жилья, а по любви. Желательно фото, возврат гарантирую. Писать по адресу: 301301, Тульская обл., Веневский р-н, пос. Оленьково, предъявителю паспорта № 519827».

✉ «Хочу познакомиться с одиноким мужчиной 60 — 65 лет. Желательно, чтобы этот мужчина был добрым, без вредных привычек и умел ценить женское внимание. Мне 60 лет, простая русская женщина, живу в собственном доме одна, дети живут отдельно. Ищу мужчину, которому доживать старческие годы. Писать по адресу: 249600, Калужская обл., Спас-Деменский р-н, п/о Павлиново, ул. Молодежная, д.15, Егоровой Валентине Ефимовне».

✉ «Интересный, одинокий мужчина, 40/173/65, без вредных привычек, с чувством юмора, познакомится для серьезных отношений с порядочной, доброжелательной женщиной. Отвечу всем (желательно фото). Писать по адресу: 403342, Волгоградская обл., г.Михайловка, до востребования, предъявителю паспорта 1800 247303».

✉ «Очень прошу откликнуться настоящего, сильного, самостоятельного, материально обеспеченного мужчину, который смог бы помочь мне снова поверить в счастье и любовь и вернуть потерянный смысл в жизни, обрести уверенность в себе. Мне 31 год, Овен, 170/60, нормальная, симпатичная женщина. По натуре добрая, ласковая, увы, что доверчива. В браке была 13 лет, недавно развелась. Мне бы очень хотелось встретить мужчину (не страшно, если вы вдовец с ребенком, я люблю детей), отдать ему всю свою любовь, нежность, страсть. Писать по адресу: 399633, Липецкая обл., Лебедянский р-н, с.Культура, ул.Центральная, д.2 кв.4, Марине».

✉ «Симпатичная, русская, невысокая, нормальной полноты, молодая душой и телом, с высшим образованием вдова 64 лет, по гороскопу Дева, родилась в год Тигра, давно ищет друга, супруга, любимого в лице интеллигентного вдовца 60-67 лет с умом добрым, сердцем умным, руками умелыми, без вредных привычек. Без серьезных намерений, пожалуйста, не пишите. Альфонсов, пьющих, судимых также прошу не беспокоить. Мой адрес: 394000, г.Воронеж, главпочтамт, а/я 481».

✉ «Вдова, москвичка, 54/180/100, по гороскопу Рыба, добрая, хозяйственная, люблю уют и порядок в доме. Хотелось бы встретить мужчину, на которого в этой

можно положиться. Писать по адресу: 109144, г. Москва, д/в, п/п 383764».

✉ «Мне 20 лет, Рыба, рост 160 см, вес 68 кг. Глаза чайного цвета, волосы длинные. Мила и скромна. Жду своего принца на белом коне. Люблю рисовать, вязать, шить, готовить, танцевать, горные лыжи, отдыхать на море. Обожаю мягкие игрушки и цветы. Окончила художественную школу с отличием, но решила поступать на юридический факультет. Мечтаю о принце, который будет сильным снаружи и добрым внутри; нежным, заботливым и любить только меня одну. Интимного прошлого не имею. Храню себя для большой любви! Принц должен быть от 23 до 30 лет, рост от 180 см до 2 м, вес 80 – 100 кг, не должен злоупотреблять алкоголем. Желательно фото (при необходимости верну). Писать: 396670, Воронежская обл., р.п. Ольховатка, д/в, п/п 5197 000901, Инессе».

✉ «О себе: мне 19 лет, Водолей, рост 170 см, симпатичная, без вредных привычек, верная, заботливая, люблю уют, скромная. Хозяйственные, обеспеченные, самостоятельные, в общем, обыкновенные, романтические, заботливые, добрые, порядочные мужчины, желательны из Волгограда или Волгоградской области, отзовитесь. Отвечу на все без исключения письма серьезного характера с вложенными фотографиями (верну). Писать по адресу: 403972, Волгоградская обл., Новонининский р-н, х. Мартыновский, Андреевой Наталье».

✉ «Хочу познакомиться с доброй хозяйственной женщиной в возрасте до 50 лет, желательно родившейся под знаком Девы или Козерога. О себе: 45/167/60. Живу один в своем доме, трудолюбив, могу все делать сам. Подробности — при переписке. На переезд согласен. Писать по адресу: 397615, Воронежская обл., Калачеевский р-н, с. Коренное, предъявителю паспорта 759182».

✉ «Хочу познакомиться с парнем в возрасте от 18 до 22 лет, без вредных привычек, для дружбы и я надеюсь, что эта дружба перейдет в серьезные отношения. О себе: мне 17 лет, по знаку Зодиака — Близнецы, мой рост 155, вес 50 кг, без вредных привычек, шатенка, глаза карие, симпатичная, скромная, добрая девушка. Обязательно фото. Ответ 100%. Вышлю свое фото при переписке. Мой адрес: 396503, Воронежская обл., Каменский р-н, с. Татарино, ул. Поляна, д. 13, Павленко Светлане Сергеевне».

✉ «Надеюсь познакомиться для серьезных отношений с порядочным, надежным, добрым мужчиной без вредных привычек, материальных и жилищных проблем, близким по возрасту. О себе: 41/173/60, без вредных привычек, жильем обеспечена, верная, спокойная, трудолюбивая, сыну 6 лет. Из мест лишения свободы, пьющих, альфонсов прошу не писать. Отвечу на подробное письмо с фото. Писать по адресу: 346611, Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Спартака, 155, для Елены».

✉ «Вдова, 52/156/64, выгляжу моложе, без в/п, симпатичная, среднего телосложения, Рак, Телец, спокойная, очень добрая, немного стеснительная, нежная, чистоплотная, хорошо готовлю, люблю сад, ого-

род, увлекаюсь народной медициной, массажем, шью, люблю природу. Есть взрослые дочи, живут отдельно, со мной — дочь 19 лет. Имею свой большой дом со всеми удобствами и огород, 9 км от райцентра. Надеюсь на знакомство с женщиной, желательно от 50 до 62 лет, но не обязательно, главное — крепкого телосложения, доброго, делового и обеспеченного.

От вас: письмо с автобиографией, фото, конвертом с обратным адресом, номер телефона, если есть. Мой адрес: Белгородская обл., г. Алексеевка, п. Ольминского, д. 14, кв. 3, Г. Горбачевой».

✉ «Мне 45 лет, выгляжу моложе, рост 167 см, Козерог, высшее образование, две дочери 6 и 15 лет. Создам семью с женщиной, Девой или Тельцом. Писать по адресу: 394000, г. Воронеж, т/п, до востребования, Поповой Нине Петровне».

✉ «Хочу познакомиться для создания семьи с привлекательным, стройным мужчиной до 45 лет, без вредных привычек, трудолюбивым и хозяйственным, без материальных и жилищных проблем, желательны из пригорода. Мне 33/168/64, симпатичная, порядочная женщина, с добрым характером, с чувством юмора, энергичная и трудолюбивая. Разведена. Воспитаю мальчика 12 лет. Люблю частный дом, сад, природу, животных, детей. Люблю вязать и работать на своем участке. В людях ценю честность и порядочность, не люблю ложь, предательство, лень, нечистоплотность. Отвечу на подробное письмо с фотографией. Мой адрес: 431317, Республика Мордовия, Новылкинский р-н, с. Янг-Майдан, до востребования, п/п 8900 050025».

✉ «Здравствуйте, уважаемая редакция газеты «Сто советов». Пишет вам человек, который находится в местах лишения свободы. Я много раз читал вашу газету, в ней много интересного и полезного напечатано. Прошу дать мое объявление: туляк, 38/181/72, желает познакомиться с женщиной от 30 до 40 лет, без жилищных и материальных проблем для создания семьи. От вас письмо и фото (верну). Писать по адресу: Тульская обл., г. Плавск, УЮ.400/4, 17-й отр., Зенину Василию Николаевичу».

✉ «Хочу найти друзей и подруг по переписке. Мне 33 года, люблю слушать музыку, собирать кулинарные рецепты. Пишите. Отвечу всем, кто напишет. Мой адрес: 683031, Петропавловск-Камчатский, до востребования, п/п 3001045901, Елене».

✉ «Хочу познакомиться с молодыми людьми от 22 до 29 лет для переписки. О себе: 21/168/57, брюнетка, глаза серые, по гороскопу Рыба, без вредных привычек, люблю веселые компании и общение с интересными людьми. Подробности — при переписке (желательно фото). Отвечу всем. Писать по адресу: 396510, Воронежская обл., п.г.т. Каменка, ул. Мира, д. 3, к. 16 (общедомовое), Выскребенцевой Ольге».

✉ «Голубоглазая блондинка желает познакомиться с молодыми интересными людьми в возрасте от 18 до 23 лет. Мне 18 лет, рост 170 см, вес 58 кг, без вредных привычек. Отвечу всем. Желательно фото. Мой адрес: 396510, Воронежская обл., п.г.т. Каменка, ул. Гагарина, 28, кв. 16, Валентине».

ТАКИЕ РАЗНЫЕ ПОЦЕЛУИ

Во многих частях света поцелуй веками был выражением почтения. Первой страной, где поцелуи были приняты в качестве формы выражения любви и ухаживания, стала Франция. Эту традицию подхватила и Россия. Но ведь и у самой России культура поцелуев настолько богата, что вполне можно было на Францию и не оглядываться. Ведь еще патриархальная Русь знала не менее десяти видов поцелуев. Были, например, «рождественские» поцелуи — шаловливые, озорные, ни к чему не обязывающие. Как и сами новогодние торжества. Совсем другое дело — «троицкие» поцелуи. Это уже любовная традиция. На седьмую неделю после пасхи молодежь завивала красными лентами ветви березы и «кумовались» под нею. Для некоторых такое «кумовство» кончалось свадьбой. Этнографы знают еще «ильинские» поцелуи, которые служили благословением для родни в пору июльских гроз (Илья-грозовик). Считалось, что такие поцелуи защищают от ударов молнии.

Но самое большое поцелуйное раздолье было в конце лета, по нынешнему стилю — в августе. В этом месяце, как известно, празднуют три старинных народных урожайных праздника — три Спаса. В дни Спаса каждого гостя, кто бы он ни был, полагалось пригласить за стол и обязательно троекратно облобызать. Это сулило хороший урожай.

Но самыми коварными, самыми страстными и, разумеется, самыми сладкими (медовыми) были «бабьи» поцелуи. Приходились они на бабье лето. Их называли еще «жениховскими».

Но были на земле народы, которые просто не умели целоваться! Особенно в Полинезии и Африке. Даже японцы и китайцы в ранней своей истории не умели целоваться. А в Бирме до сих пор есть области, где влюбленные не целуются, а бережно прикасаются носом к губам партнера, вдыхая его запах...

Древние римляне знали только «поцелуй приветия», когда двое прикасались губами к рукам и щекам друг друга. У древних греков широко был известен «поцелуй двух рук».

В раннем христианстве поцелуй губы считался символом любви и мира. Такими поцелуями в средние века скрепляли примирение бывших врагов.

А вот сладкие любовные поцелуи на людях были запрещены. С нарушителей брали немалый штраф. В некоторых штатах США были даже законы, запрещающие «неприличные» поцелуи. Хотя Голливуду это не мешало тиражировать любовно-сексуальные фильмы и показывать их во всех штатах.

В соответствии с традиционным китайским календарем, 2003 год — это год Черной Козы. Согласно китайской традиции, черный — цвет стихии Вода. Коза 2003 года будет Водяная, а водная стихия олицетворяет такие состояния, как гибкость, общительность. Год Черной Козы начнется 1 февраля в 13 часов 49 минут по московскому времени. Отличительные черты этого года — дипломатия, тактичность, изобретательность. К негативным моментам можно отнести депрессию, меланхолию, склонность к отчаянию, дефицит силы воли, что приписывается качествам характера хозяйки года Козы. Цвета удачи — черный, рыжий, синий.

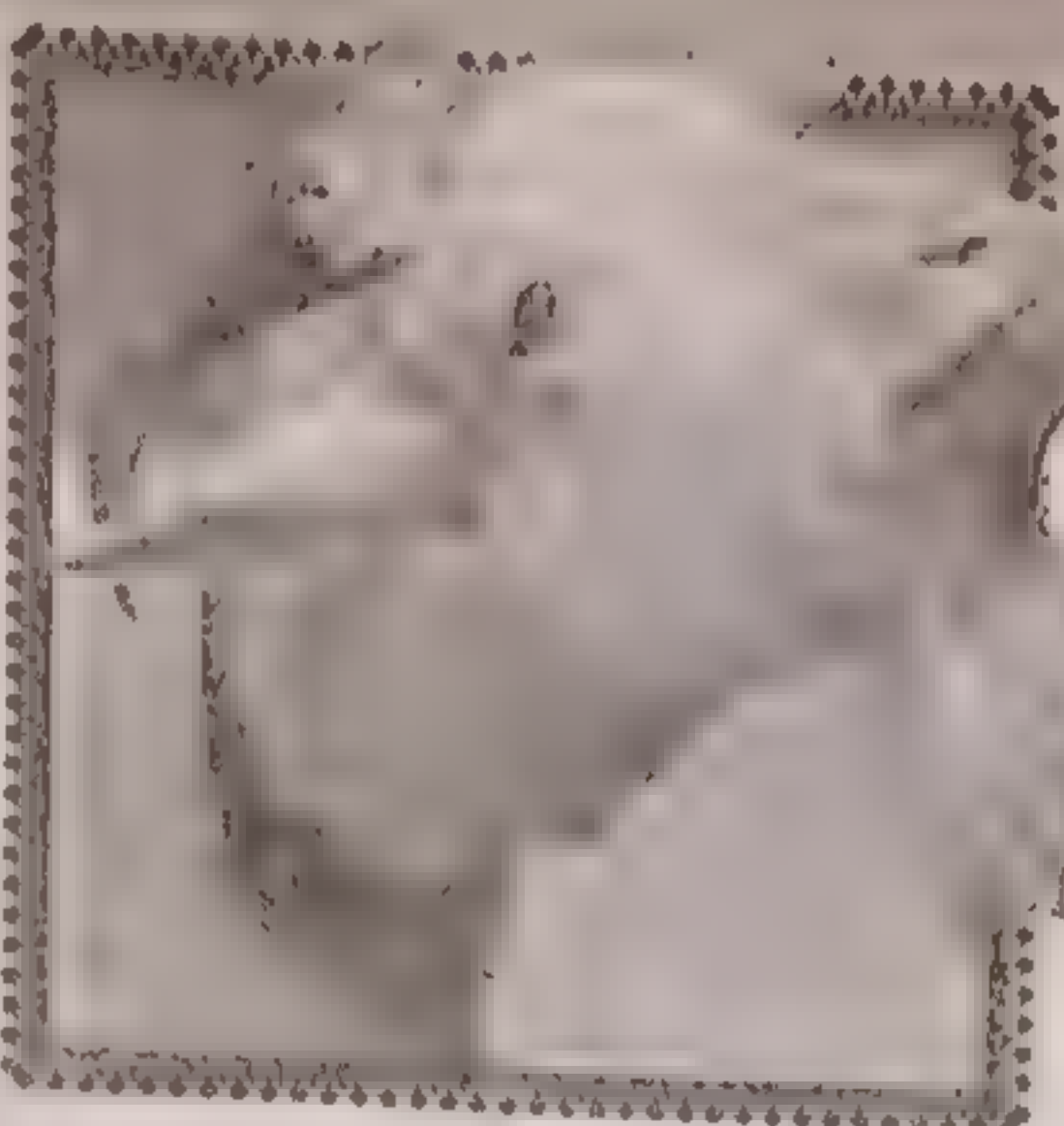
Коза — существо неприрученное, пугливое. Согласно китайской мифологии, она живет в облаках и лишь иногда спускается на землю. По сути Коза — олицетворение облака, которое посылает на землю живительный дождь. Но если Коза почувствует к себе пренебрежение, то, разозлившись, может послать бурю с громом и молниями. Она мать Луны и Природы. Поэтому год Козы всегда благоприятен для природы, для тех, кто ее любит и бережет.

Кроме того, 2003 год в семилетнем астрологическом цикле будет годом Солнца. Огонь Солнца обычно бывает живительным, благодатным, он несет здоровье, рассвет, особенно если с ним обращаться бережно, разумно, но с любым огнем шутки плохи!

Черная Коза — это стихия воды, а Солнце — стихия огня. Жизнь будет кипеть, бурлить. Хорошо, если кипение будет тихое, спокойное, много пара не соберется и взрыва не последует.

Коза в китайской астрологии в земном воплощении — это мягкое, общительное, тактичное и гибкое существо. Поэтому от года Козы можно ожидать много позитивных, продуманных и подготовленных перемен. Коза, вместе с тем, существо капризное, беспокойное, недисциплинированное. Поэтому многие будут склонны к колебаниям в принятии решений; карьера будет складываться не слишком удачно, потому что люди будут тяготеть к фантазиям, праздному образу жизни. Но у тех, кто облада-

2003 — ГОД КОЗЫ



бенно осторожными нужно быть одиноким людям. Для процветания и достижения своих целей в год Козы и Солнца людям потребуются динамичные качества, высокая контактность, умение находить единомышленников, спонсоров, меценатов, готовых поддержать их творческие идеи или дарование. На успех могут рассчитывать люди с творческой жилкой, с богатым воображением, изобретательностью, умеющие быть добрыми и отзываться на нужды других людей, радоваться красоте природы, беречь ее, заботиться о чистоте окружающей среды.

Что касается погоды, то год ожидается теплым, влажным. Весна предполагается дружной с активным снеготаянием. В конце июня возможны ливни, грозы и кратковременные наводнения в отдельных регионах. Июль ожидается жарким, следует остерегаться пожаров, лесных массивов. В августе возможна дождливая и непостоянная погода. Урожай в год Солнца будет выше среднего. Год Солнца благоприятен для пчеловодов, разведения кур, овцеводства шерстного направления. В дикой природе будет наблюдаться прирост поголовья хищников.

Что касается здоровья, то годы Солнца и Козы обычно благоприятны. Однако есть опасность усиления желудочно-кишечных заболеваний в летний период. Серьезного отношения потребует очистка питьевой воды. Лицам, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями, следует принимать профилактические меры, чтобы не допустить обострения.

Начало года принесет в жизнь большинства людей преобразования, которые будут способствовать повышению благосостояния. Напряженный период в первом квартале года ожидается с 18 февраля по 18 марта. Появится склонность к

конфликтам, возможен рост криминогенных и аварийных ситуаций. Вторым кварталом может оказаться достаточно сложным периодом. Возможны техногенные аварии и экологические бедствия.

Не исключены политические, экономические и общественные преобразования. В конце второго квартала многие люди сумеют найти выход из возникших проблем, восстановить утраченные партнерские отношения и личные связи, изменить свою жизнь к лучшему. Третий квартал ожидается одним из самых творческих и динамичных периодов года. В это время могут произойти некоторые изменения в политических кругах. С 20 августа по 9 сентября возможны финансовые скандалы, противостояние между различными общественно-политическими группировками. В конце третьего квартала ситуация начнет улучшаться и четвертый квартал окажется в основном гармоничным периодом года.

На Руси, как и во многих странах, традиционно Новый год встречают 1 января. Но уже давно принято в этот день отдавать дань традициям Востока и праздновать Новый год 18 февраля. Встретить Новый год нужно, как всегда, радостно и весело, с надеждами на лучшее, задав желания и напутное послание Черной Козе. Украсьте красиво комнату, зажгите свечи, поставьте на стол или повесьте на елку фигурку Козочки или Овечки. Оставьте в прошлом все неприятное. Думайте о будущем. Обратитесь к Козе со следующими словами.

О, Великая мать Луны и природы, волшебница Коза! Ты нежна и чувствительна, добра и доверлива. Судьба часто улыбается тебе. И все расцветает и облагораживается от нежности твоих чувств. Во всем ты стремишься найти красоту и гармонию. У тебя доброе и чуткое сердце. Принеси мир, счастье и изобилие нашему дому. Ведь ты Коза — повелительница года!

Л. Широкова,
астролог-консультант.

КРЫСА. Возможны неожиданности и перемены в судьбе. У родившихся в год Крысы хватит сил и желания проявить себя в борьбе за достойное существование. Ради успеха они будут способны переступить через свои принципы. Год благоприятен для разработки новых планов и повышения уровня благосостояния. Те, кто родился в год Крысы, сумеют обзавестись новыми друзьями. Много времени они будут посвящать искусству. Любые перемены в интерьере дома будут для них полезны.

БЫК. Год будет беспокойным для Быков, но у них возрастет уверенность в себе. Особенного прогресса не ожидается, но мир в их доме будет преобладать. Если они проявят характер, то сумеют продвинуться в карьере, несколько улучшить свое благосостояние. Следует остерегаться непоследовательности и непостоянства, иначе удачи не видать. Желательно отремонтировать в доме технику, которая не работает.

ТИГР. На работе и в бизнесе Тигров ждут успехи. На домашнем фронте возможно небольшое напряжение, хотя серьезных перемен не предвидится. Для удачи в делах надо проявлять больше ответственности, не доверять случайным партнерам и обещаниям, не потакать своим слабостям. Изменения в обстановке дома будут полезны. Лучше всего заняться спальней, возможно, стоит переставить мебель или хотя бы выбросить старые вещи.

КОТ. Год, полный изобилия и возможностей заработать. Он обещает процветание и хорошее здоровье, счастье и исполнение планов и желаний. В первом полугодии много работы. Во втором — будут увлекать романтические приключения, но это не помешает творческим планам Котов. Они должны постараться не упустить предоставляемых им возможностей и избегать желания просто наслаждаться жизнью, иначе могут потерять

все, что имеют.

ДРАКОН. Родившиеся в год Дракона сумеют реализовать многие свои планы и осуществить старые замыслы, если отбросят нереальные мечты и сомнительные проекты. Их ждут достижения в карьере и работе, перемены в семье и успехи в любовных отношениях. Удача в денежных делах минимальна, но и ре-

карьеры, рождения детей, приобретения недвижимости, укрепления семейных отношений. Возможна важная поездка за границу, которая может привести к переезду на несколько лет. Не исключено, что придется заняться ремонтом жилья, в результате которого в доме можно создать уютную обстановку.

КОЗА. Родившимся в год

да повысить свой авторитет, обрести заслуженную славу. Это хороший год для продвижения в карьере. Им следует обратить внимание на свое рабочее место и убрать оттуда все лишнее.

ПЕТУХ. В год Козы главное не расслабляться. Излишняя общительность может привести к эмоциональным перегрузкам, что не позволит им действовать продуктивно в нужный момент. Идей возникнет много, но порой будет не хватать целеустремленности. Покровительство влиятельных людей поможет в трудные минуты не стать легкой добычей соперников или бывших компаньонов. Родившимся в год Петуха следует больше времени посвящать домашним делам. Чтобы не упустить главного и лучше видеть существующие проблемы, им желательно улучшить освещение в доме, произвести замену светильников.

СОБАКА. В целом год неплохой. Главное не поддаваться депрессии и меньше колебаться, меньше времени тратить на развлечения, больше — профессиональным обязанностям. В середине года, возможно, придется поменять работу или даже занять руководящий пост, принять на себя многочисленные домашние обязанности. Родившимся в год Собаки не следует уединяться и замыкаться в себе. При любой совместной деятельности потерь можно будет избежать, а препятствия преодолеть.

КАБАН. Год благоприятен для создания и осуществления новых планов. Возможно повышение по службе. Успехи в любви будут окрылять Кабанов. Несколько сложнее будет с финансами, но следует учиться не пасовать перед трудностями и бороться со своими недостатками, избегать опрометчивых поступков. Чтобы привлечь удачу и деньги, поставьте на видном месте фигурку черепахи.

Л. Широкова,
астролог-консультант.

ЧТО ГОД ГРЯДУЩИЙ НАМ ГОТОВИТ

альных потерь понести не придется. Может возникнуть некоторое беспокойство относительно здоровья, но все обойдется. Для улучшения отношений в семье следует чаще протирать зеркала, окна и хрусталь в доме.

ЗМЕЯ. Если родившиеся в год Змеи сумеют преодолеть в себе такие качества, как тщеславие, торопливость и непостоянство, то избегут многих проблем и их карьера сложится довольно благополучно. В этом году они смогут добиться признания, завести влиятельных друзей и завязать новые контакты, которые позднее принесут успех. Чтобы привлечь в дом удачу, желательно привести в порядок прихожую, освободиться от ненужных вещей.

ЛОШАДЬ. Наступающий год будет намного спокойнее предыдущего. Год будет благоприятен для роста

Козы следует воспользоваться этим годом. Перед ними откроются новые возможности для самореализации, но нужно научиться управлять своими эмоциями и желаниями. Бессистемность, поспешность и неприятие авторитетов могут привести к непредвиденным трудностям. Не следует стремиться получить все сразу, нужно постоянно помнить, что лучше пожертвовать малым, но не упустить главное. Улучшению отношений в семье будет способствовать поставленная на кухне полка с геранью.

ОБЕЗЬЯНА. Прекрасный год для развлечений и общения. Путешествий и поездок будет больше, чем обычно. В течение года Обезьяны могут попадать в затруднительное положение. Плетя интриги, они не должны забывать о чувстве меры. В конце года у них есть шанс без особого тру-

ВОСТОЧНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

| | | | | | | |
|----------------|------|------|------|------|------|------|
| КОТ (КРОЛИК) | 1939 | 1951 | 1963 | 1975 | 1987 | 1999 |
| ДРАКОН | 1940 | 1952 | 1964 | 1976 | 1988 | 2000 |
| ЗМЕЯ | 1941 | 1953 | 1965 | 1977 | 1989 | 2001 |
| ЛОШАДЬ | 1942 | 1954 | 1966 | 1978 | 1990 | 2002 |
| КОЗА | 1943 | 1955 | 1967 | 1979 | 1991 | 2003 |
| ОБЕЗЬЯНА | 1944 | 1956 | 1968 | 1980 | 1992 | 2004 |
| ПЕТУХ | 1945 | 1957 | 1969 | 1981 | 1993 | 2005 |
| СОБАКА | 1946 | 1958 | 1970 | 1982 | 1994 | 2006 |
| КАБАН (СВИНЬЯ) | 1947 | 1959 | 1971 | 1983 | 1995 | 2007 |
| КРЫСА | 1948 | 1960 | 1972 | 1984 | 1996 | 2008 |
| БУЙВОЛ (БЫК) | 1949 | 1961 | 1973 | 1985 | 1997 | 2009 |
| ТИГР | 1950 | 1962 | 1974 | 1986 | 1998 | 2010 |

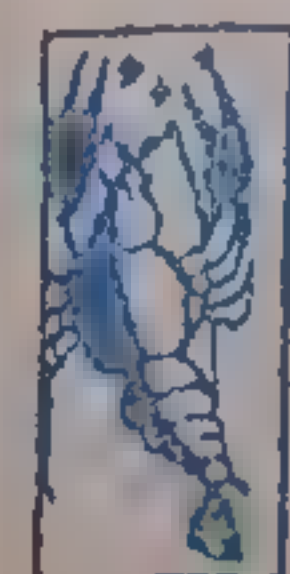
Гороскоп НА ДЕКАБРЬ

ОВЕН. Активный, творческий месяц. Работающие Овны будут «по горло» в работе, и им не будет хватать времени на домашние дела. Возможно, их ждет рост материального дохода, если они сконцентрируются на главном. Декабрь — благоприятный месяц для поездок, контактов, встреч и реализации самых сложных планов. Новый год желательно встречать в компании.



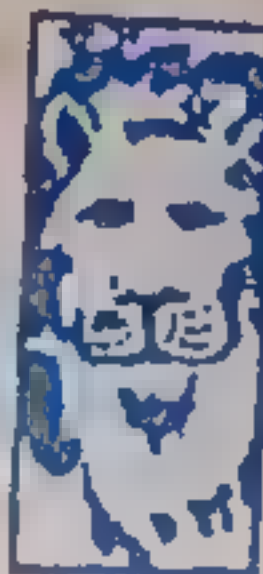
ТЕЛЕЦ. От Тельцов потребуются сила воли и настойчивость, чтобы преодолеть возникшие финансовые затруднения. До 23 декабря следует запастись терпением и спокойно реагировать на негативные ситуации, только в этом случае можно найти верные решения. С 5 по 20 декабря возможны ослабление иммунитета, простудные заболевания, обострение хронических болезней. После 21 декабря жизненный потенциал начнет возрастать. Конец месяца откроет новые перспективы.

БЛИЗНЕЦЫ. Благоприятный месяц для большинства Близнецов. Заключенные браки приносят счастье, новые деловые партнерства — удачу, неожиданные романтические знакомства — перспективные отношения. Многие сумеют урегулировать семейные конфликты, наладить отношения с близкими. Чтобы получить максимальные результаты своих действий, важные дела нужно проверить в первой половине месяца.



РАК. Следует избегать выяснения отношений, чтобы не оказаться втянутыми в продолжительные конфликты, тогда финансовые планы не пострадают, а авторитет возрастет. После 11 декабря следует избегать нервного и физического перенапряжения, чтобы не заболеть перед праздниками. После 23 декабря можно активно включаться в подготовку к Новому году и побаловать себя обновками.

ЛЕВ. До 16 декабря следует использовать свои способности и возможности для решения финансовых проблем и создания задела перспективного развития в 2003 году. После 16 декабря необходимо снизить темп деятельности и больше внимания уделять конкретным целям. После 23 декабря надо уходить от выяснения отношений, чтобы не омрачить праздник. Новый год желательно встретить в хорошей и веселой компании. Наступающий год Солнца — это ваш год.



ДЕВА. Начало декабря принесет хорошие известия, успехи в работе, теплые отношения с окружающими. Это хороший период и для обустройства квартиры. С 10 по 23 декабря следует быть предельно собранными и больше внимания уделять делам. В этот период возможно ухудшение здоровья, конфликты, сплетни и интриги, которые могут навредить. После 23 декабря можно активно приступить к подготовке встречи Нового года. Постарайтесь со всеми помириться.

ВЕСЫ. До 15 декабря следует реализовать как можно больше из задуманного, чтобы обеспечить финансовую прибыль. С 15 по 20 декабря возможно ухудшение здоровья. Во второй половине месяца можно ожидать важных знакомств, появится возможность реализовать давнее желание. 26 - 29 декабря возможно неожиданное приглашение на встречу Нового года. Если это незнакомые или малознакомые люди, лучше провести вечер в кругу семьи.



СКОРПИОН. Деловая активность в первой половине месяца и умение зарабатывать позволят в декабре получить прибыль. После 12 декабря, несмотря на некоторое снижение энергетического потенциала, дела будут идти успешно. Много времени придется уделять организации новых проектов и планов, чтобы удачно начать год. Успех ждет после 23 декабря. Скорпионам потребуются хороший отдых и эмоциональная разрядка.

СТРЕЛЕЦ. В первой половине декабря, надо постараться и создать хороший задел на 2003 год, сделать удачные капиталовложения, привлечь к своим планам новых партнеров. С 10 по 20 декабря надо избегать поспешности, нарушения законов, только тогда успешно можно пройти этот сложный период. Третья декада принесет хорошие перспективы в плане заработков, возможность интересного путешествия и веселого Нового года.



КОЗЕРОГ. В первой половине месяца придется активно потрудиться. Служебные и домашние дела войдут в конфликт, но появится возможность решить многие проблемы. Домашние потребуют большого внимания. Во второй половине месяца может потребоваться помощь. Недостаток энергии чреват заболеванием. После 23 декабря возможен прилив энергии. Подготовка к встрече Нового года доставит много хлопот, зато принесет радость.

ВОДОЛЕЙ. Следует срочно заняться собой, иначе возможен психоэмоциональный срыв, необходимо отстраниться от рутинных домашних дел, особенно с 10 по 17 декабря. В этот период возможно снижение иммунитета, ухудшение состояния здоровья, конфликты. Многие проблемы будут связаны с собственными ошибками. После 20 декабря следует переключиться на помощь родственникам и возлюбленным, заняться подготовкой к Новому году. В новогоднюю ночь возможен сюрприз.



РЫБЫ. Это один из лучших и интереснейших периодов 2002 года. До 12 декабря, если постараться, то можно переделать массу дел. Многим удастся совершить то, о чем даже не мечтали. В первых числах месяца возможна короткая, но продуктивная поездка. После 12 декабря необходима экономия, в скором времени предстоят большие расходы. После 20 декабря появятся новые перспективы в партнерстве. Новогодний вечер принесет приятные неожиданности.

Л. Широкова, астролог-консультант.

Новый 2003 год придет к нам, когда Луна — царица ночи — будет находиться в знаке Стрельца, в гостях у его управителя Юпитера. Все в эту ночь должно быть радостно и ярко. Женщинам нужно быть особенно нарядными и не забывать про украшения.

Юпитер — мужчина, который любит пышность и формы. Он друг Солнца, которое будет править наступающим годом вместе с Черной Козой. И все это трио любит веселье, карнавалы, музыку, танцы, роскошь. Одежда должна быть блестящей, красивой, нарядной, создающей праздничное настроение. Можно надеть карнавальные костюмы. В нарядах следует использовать шелк, бархат, парчу, шерсть, золотые нити, блески.

Преобладающие тона: синий, черный, рыжий, золотистый, желтый и их комбинации. Цвет года — цвет ночного неба, ультрамарин. Одежда должна быть дополнена украшениями из золота, драгоценных камней или

бижутерии, имитирующей драгоценные металлы и камни. Из драгоценных или полудрагоценных камней предпочтительнее бриллианты, горный хрусталь, хризолит, топаз, берилл, оливин, яшма, аметист, гранат, малахит. Во что бы вы ни были одеты, важно, чтобы в

запахи, дорогие подарки, изящные безделушки, комфорт, веселые компании и вкусную еду.

Чтобы хозяйка года проявила к вам благосклонность, окружите себя предметами, любимыми Козой. В убранстве дома должны присутствовать зелень, цве-

суде. Не забудьте про свечи! Поставьте пять свечей — золотую, желтую, фиолетовую, оранжевую и белую. В середине стола поставьте маленькое блюдо с зеленью, а на него фигурку козочки или овечки. В убранстве дома также используйте изображения овечек.

Есть можно все, за исключением баранины, козлятины. Особое внимание уделите «сладкому столу»: торты, пирожные, консервированные и свежие фрукты, орехи, конфеты. Из напитков предпочтительнее шампанское, коньяк, сухое красное вино, пиво. Не возбраняются и другие напитки, но помните, что 31 декабря еще не подошел к концу астрологический год Марса и при чрезмерном возлиянии могут возникнуть конфликты, неожиданные обиды, агрессивность, травмы. Особую осторожность соблюдайте с огнем, фейерверком, газом.

Провожая старый год, поблагодарите его за то хорошее, что он вам дал. Оставьте в прошлом все обиды и печали и веселитесь от души. Загадывайте желания и будьте счастливы!

С наступающим Новым годом!

Л. Широкова,
астролог-консультант.

КАК И В ЧЕМ ВСТРЕЧАТЬ НОВЫЙ 2003 ГОД



вашем наряде присутствие вала натуральная шерсть, хотя бы нитка. Вы можете приколоть кусочек шерстяной ткани под ваше шелковое или бархатное платье.

Особое внимание дамам и кавалерам следует уделить прическе. Нельзя в этот новогодний праздник быть лохматым, непричесанным, небрежно одетым. Стрижки и прически должны быть элегантными и аккуратными.

Украшение комнат подбирают так, чтобы это максимально могло понравиться животному — хозяину года. Хозяйкой 2003 года будет Черная Коза — элегантная, артистичная, утонченная натура. Она любит тонкие

ты, чистая вода. Украшая елку игрушками, не забудьте про серебряный дождь, символизирующий воду. Если елки нет, то можно украсить дом ветками ели или ветками любимых деревьев, цветами в плоских и в вазах. Стол накройте красивой скатертью. На стол поставьте хлеб, чистую питьевую воду, травы, сладости, фрукты. Под скатерть положите кусочек чистой шерстяной материи или шерстяную нитку и несколько монет, чтобы год Черной Козы не был пустым.

При сервировке стола можно использовать хрустальную посуду, цветное стекло, фарфор. А вот подавать готовые блюда нужно в деревянной или белой по-

Размеры: 42-48

Вам потребуется: 600 г пряжи (75 м/50 г); прямые и круговые спицы № 5; крючок № 7.

Платочная вязка: лицевые и изнаночные р. — лицевые п.

Лицевая гладь: лицевые р. — лицевые п., изнаночные р. — изнаночные п.

Сетчатый патентный узор: четное число петель. Каждый ряд начинать и заканчивать 1 кром. петлей. 1-й р. (лицевой): лицевые. 2-й р. (изнаночный): * снять 1 п. с накидом как изн., 1 лиц., повторять от *. 3-й р. (лицевой): * 2 лиц., снять следующий накид как изн., нить за накидом, повторять от *. 4-й р. (изнаночный): * провязать следующую п. с накидом вместе лиц., снять следующую п. с накидом как изн., повторять от *. 5-й р. (лицевой): 1 лиц., * снять следующий накид как изн., нить за накидом, 2 лиц., повторять от *. 6-й р. (изнаночный): * снять 1 п. с накидом как изн., провязать

следующую п. с накидом вместе лиц., повторять от *. Повторить 1 раз с 1-го по 6-й р., затем повторять с 3-го по 6-й р.

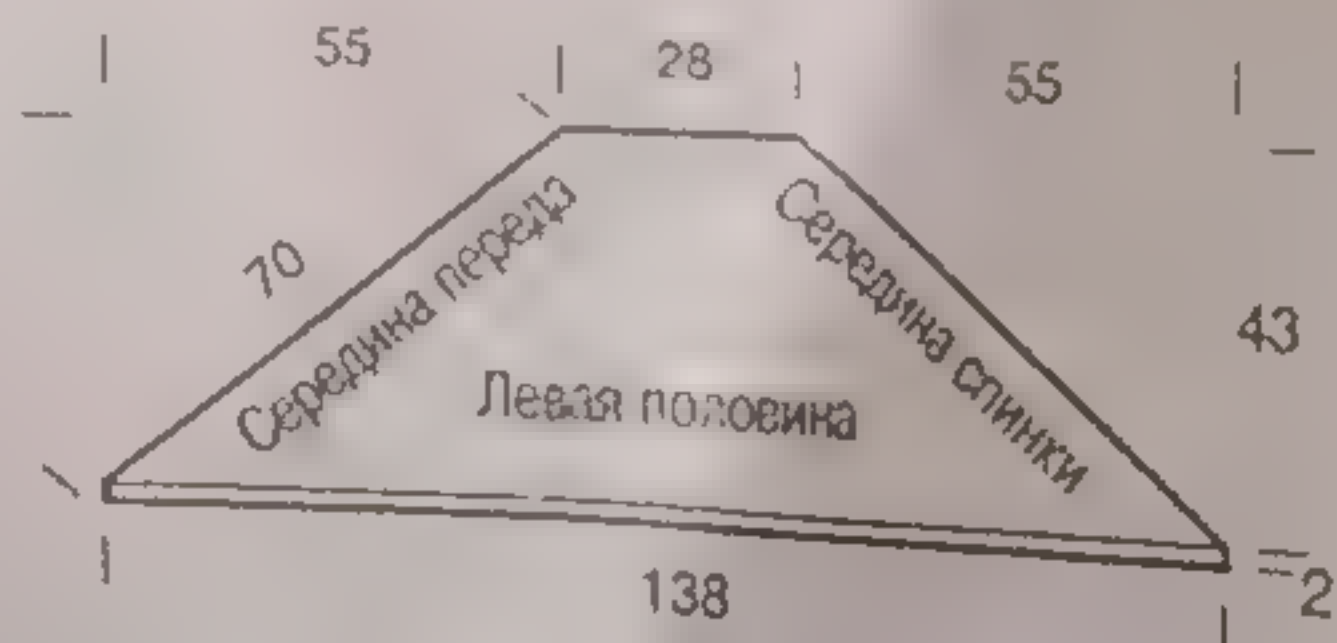
Плотность вязания. Сетчатый патентный узор: 11 п. и 29 р. = 10x10 см; лиц. гладь: 16 п. и 22 р. = 10x10 см.

Левая половина/правая половина: набрать 152 п. и связать для планки 2 см платочной вязкой. Затем вязать сетчатым патентным узором, одновременно через 2 р. от планки убавить для скосов с обеих сторон в каждом 2-м р. 61 раз по 1 п. Через 43 см (124 р.) от планки закрыть оставшиеся 30 п.

Сборка: выполнить средний шов переда и спинки от начала сетчатого патентного узора, оставить на среднем шве переда открытыми верхние 17 см.

Капюшон: набрать на круговые спицы по вырезу горловины 80 п. и вязать прямыми и об-

ратными рядами следующим образом: 5 п. платочной вязки для планки, 70 п. лиц. глади и 5 п. платочной вязки для планки. На высоте капюшона 35 см (78 р.) все петли закрыть. Сложить капюшон пополам и выполнить верхний шов. Связать крючком из нити в 2 сложения шнур из воздушных петель длиной 160 см и втянуть его крест-накрест в открытый верхний край шлицы переда, как на фото. Сделать на каждом конце шнура по большой кисточке.



Условные обозначения

п. — петля

р. — ряд

* — начало и конец раппорта.

По материалам журнала «Диана»
подготовила О. Лободина.

ПОНЧО С КАПЮШОНОМ



ПРИБЛИЖАЕТСЯ череда зимних праздников. К этим дням мы всегда стараемся обзавестись какой-нибудь новой нарядной вещью. В новогоднюю ночь даже самые сдержанные могут позволить себе чуть больше откровенности и яркости в одежде, чем обычно.

Быть во всеоружии и при этом выглядеть интригующе женственно поможет традиционное декольте. В платье или костюме классического кроя с глубоким вертикальным вырезом особенно выигрывают женщины с большой грудью и полными плечами. Худым и высоким подойдет «горизонтальное» декольте на лямочках-«спагетти» или платье с американской проймой (открытым плечом) и драпировкой у горла. Дразняще смотрятся кружевные вставки, разнообразные шнуровки и плетения, обнажающие лишь те кусочки тела, которые вы хотите продемонстрировать. Чрезвычайно актуальны также такие детали, как складки, плиссе и изысканные драпировки («качели» у шеи и по линии плеч, асимметричные зашпы у бедер). Но здесь необходимо учесть, что линии кроя должны быть очень яркими и простыми, такими же, как днем, а очарование достигается за счет качества материала. Для вечера кутюрье предлагают бархат, атлас, креп-дешин, шифон, гипюр.

Вечерние туалеты в классическом стиле навеяны образами викторианской Англии: прозрачный шелк с вышивкой, оборки, рюши.

Длина одежды произвольна, но даже в новогодних нарядах исключается откровенное мини. Подчеркивать красоту ног ныне модно с помощью высоких вертикальных разрезов. К тому же это придает стройность силуэту.

Новый год по Восточному календарю наступает позднее официального, но если вы решили ориентироваться на 12-летний «звериный» гороскоп, встречайте год Черной Козы (Овцы) в черном, черном с золотом, темно-синем, синем с белым, желтым, золотым. Тем более, что эта гамма является доминирующей в вечерней моде нынешнего сезона.

Русские морозы – весомое оправдание для желающих украсить открытые платья палантинами, горжетками и боа из пушистого меха. Те же, кто не любит откровенную роскошь, предпочтут однотонные кружевные и сетчатые шали, связанные из тонкой кашемировой пряжи.

Наконец, совсем не обязательно

обзаводиться дорогим вечерним туалетом. Достаточно добавить одну яркую деталь (большой кружевной воротник, белый, из люрекс-овых или перламутровых жемчужных нитей, кружевной жилет с бахромой, крупные фигурные пуговицы из блестящего металла или украшенные стразами) – и скромная вещь превратится в великолепный наряд.

Вечерняя обувь – только на шпильке: бархатные или атласные лодочки, украшенные стразами; открытые туфли с шелковой завязкой-бантом на щиколотке. Особый шик – открытые босоножки с переплетенными ремешками или затейливой шнуровкой.

И последнее. Как бы ни хотелось вам блистать на празднике, помните правило: одежда не должна доминировать над человеком. Поэтому по-

В ОЖИДАНИИ НОВОГО ГОДА

старайтесь не затмить своим блеском королеву волшебной ночи – новогоднюю елку.

Прически будущего года

Что же ждет нас в 2003 году? Мастера из разных стран разработали три новых образа: «Призматическая дива» (четкая геометрическая стрижка с жесткой фиксацией, силуэт которой определяет ритм зигзага; в ее основе – углы различной величины и прямые линии), «Современная Ева» (полудлинные и длинные волосы; светлые натуральные тона и чистые линии; укладка, имитирующая естественную небрежность: гладкий затылок и «непослушные» кончики) и «Райская птичка города», предназначенная для очень молодых (контрастные цвета, асимметричность). По-прежнему актуальны крупные завитки на полудлинной стрижке и «маленькие головки» с узлами на затылке. Вечерний вариант такой головки – «водопад» кудрей (причудливо уложенный шиньон или конский хвост, завитый локонами). Также очень стиличен вечером закрученный валик ото лба до макушки в стиле 40-х годов с низким узлом сзади на шее.

Что же касается цветовой гаммы, то в наступающем году парикмахеры предлагают неназойливые тонирование или мелирование; шатенкам и брюнеткам – все оттенки естественно-коричне-



вого; блондинкам – теплую золотистую гамму. Яркие пряди и радикальные цвета (вишня, баклажан, черный тюльпан, голубое серебро) уместны только в вечерних прическах. Поэтому, готовясь к праздничному вечеру, воспользуйтесь быстросмываемым оттеночным шампунем или цветной тушью для волос.

Кстати, в Новый год «разрешается» поэкспериментировать не только с цветом, но и с формой прически. На гладких волосах актуальны косички и гофрированные пряди контрастного цвета, на вьющихся – завитки и локоны, зафиксированные сверкающими декоративными заколками в самых неожиданных местах (у виска, за ухом, вокруг затылка, у макушки и т.п.).

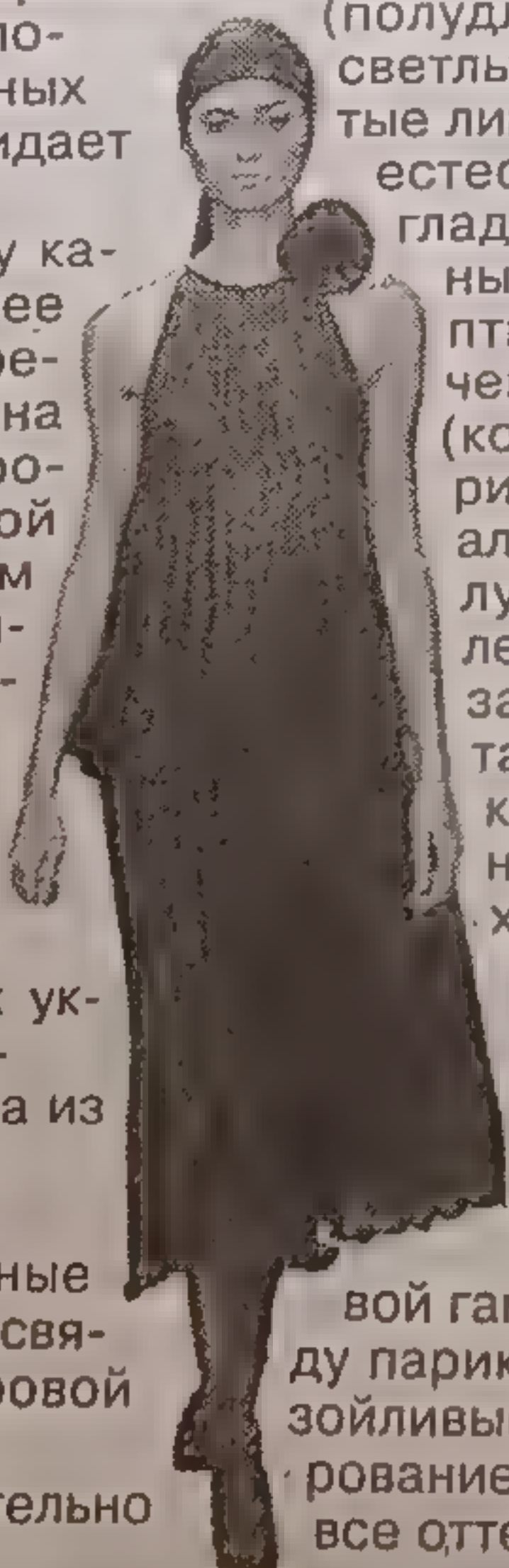
Вечерний макияж

Ключевые слова, определяющие современный вечерний макияж, – глубина и мягкое мерцание. Ничего агрессивного. Легкая размытость и переливы. Перламутр повсюду – в тенях, румянах, помадах и даже в подводках и туши для ресниц. Подводка для вечера обязательна. Цвета жидких подводок – сложные, переливчатые, с мерцающим блеском, создающие «муаровый» контур. Линии подводок могут наноситься не только по контурам век, но и по складке над верхним веком.

Блондинкам со светлыми глазами и волосами подойдет подводка цвета зеленоватой бронзы. С ней удачно будет сочетаться яркая помада темно-красного, бордового, малинового цветов с металлическим или голографическим блеском. Особая изюминка – тушь цвета «бургунди» (коричнево-вишневая), которая идеально оттеняет светлые глаза. Брюнетки будут особенно эффектны с перламутровыми или глянцевыми темно-синими, фиолетовыми тенями, полностью покрывающими веко, подводкой с блестящими частичками и темно-синей или фиолетово-серой тушью. Очень пикантно будут выглядеть концы ресниц, подкрашенные золотом. Губную помаду при этом рекомендуется выбрать свежих холодно-розовых или нежно-коралловых оттенков.

Создавая праздничный макияж, необходимо правильно расставить акценты: подчеркнуть или рот, или глаза. Учтите, что яркие губы делают образ более оформленным, нарядным, но холодноватым. А ярко подведенные глаза – мягче, незавершенней, но сексуальней.

В.Суворина.



СОВЕТЫ ПРИ ГРИППЕ

Известно, что лечение, начатое в первые часы после появления симптомов гриппа, позволяет сократить продолжительность заболевания, уменьшает тяжесть проявлений болезни. Предлагаемые советы помогут поддержать защитные силы организма при простуде и гриппе.

★ Натрите очищенный корень хрена на мелкой терке, смешайте с таким же количеством сахара, оставьте в теплом месте на 12 часов, процедите. Принимайте по 1 столовой ложке 4 - 5 раз в день.

★ Если нет повышенной температуры, делайте ингаляции с пищевой содой (1 чайная ложка соды на ста-

кан воды). Пейте щелочную минеральную воду. Вирусы гриппа погибают в щелочной среде.

★ Мелко нарежьте половину луковицы или натрите на мелкой терке 2-3 зубчика чеснока, положите в стакан, поднесите к носу и вдыхайте в течение 1-2 минут. Для следующей процедуры приготовьте новую порцию.

★ Смешайте 2 части свежего сока репы с 1 частью меда, доведите до кипения, остудите и принимайте по 1 столовой ложке 3-4 раза в день.

★ 2 части сока черной редьки смешайте с 1 частью меда и принимайте перед едой по 2 столовые ложки.

★ Приготовьте противовирус-

Народная медицина



ный бальзам: 30 г цветков таволги вязолистной (лабазника), по 10 г цветков календулы, шалфея лекарственного, фиалки трехцветной. Измельчить, смешать, поместить в стеклянную банку, залить 0,5 л водки и поставить на 1 час в кастрюлю с горячей водой, периодически меняя воду (чтобы не остывала). Принимать по 2 чайные ложки 3 раза в день перед едой.

★ Приготовьте молочный отвар шалфея: столовую ложку сухой травы залить стаканом кипяченого молока, довести до кипения, выдержать 10 минут на медленном огне, процедить и снова довести до кипения. Принимать теплым по 1/2 стакана перед едой.

ИЗ КОПИЛКИ РЕЦЕПТОВ

★ ОРЗ. Натрите на терке луковицу средней величины, залейте 0,5 л кипящего молока, оставьте в теплом месте на 20 минут, чтобы остыло. Процедите и выпейте перед сном; если не можете одолеть всю порцию, то половину оставьте на утро, но пейте настоем обязательно горячим.

★ Бронхит. Взять 2 части листьев мать-и-мачехи обыкновенной, 1 часть душицы обыкновенной, 1 часть травы череды трехзельной, 1 часть листа подорожника большого, 1 часть травы ропеши обыкновенной. Измельчить, перемешать, 4 ст. ложки сбора залить 0,5 л кипятка, настаивать в закрытой посуде не менее двух часов. Принимать в теплом виде по 0,5 стакана 4 - 5 раз в сутки.

★ Герпес на губах. Измельченные в порошок сухие цветки календулы смешать с медом и детским кремом в соотношении 1:1:1 и наносить полученную мазь на губы и область вокруг них перед сном.

Совет из конверта

Наша постоянная читательница прислала народные рецепты из своей «копилки»:

★ При кровотечениях при климаксе: 40 г травы пастушьей сумки залить 1 л кипятка, настоять. Принимать по 1/3 стакана 3 раза в день.

★ От нарывов, фурункулов: 2 части печеночного лука и 1 часть натертого мыла растереть, хорошо смешать.

... ..

... ..

15 г, плоды шиповника коричневого — 35 г, трава душицы обыкновенной — 10 г, трава и семена укропа огородного — 10 г, трава пустырника пятилопастного — 10 г, листья малины обыкновенной — 5 г, трава мяты перечной — 5 г, трава солодки голой — 5 г, листья березы белой — 5 г. Все измельчить, перемешать. Приготовить настой: 2 ст. ложки смеси залить 2 стаканами кипятка, настоять 20 минут, процедить. В настой растворить мед (1 ст. ложку на стакан) и принимать 3 - 4 раза в день за 20 - 30 минут до еды по 1/3 стакана.

По кн. М.Молчановой «Исцеление медом», А.Синякова «Медовый лечебник».

Прежде, чем воспользоваться рецептами, посоветуйтесь с лечащим врачом. Особенно осторожными необходимо быть людям с повышенной чувствительностью к меду. Консультировала Р.Китаева, канд. мед. наук.

МЕДОЛЕЧЕНИЕ

При упорном бронхите

В эмалированной кастрюле растопить на медленном огне 100 г липового меда, 100 г несоленого сливочного масла, 100 г свиного нутряного сала. Когда содержимое растопится (доводить до кипения нельзя!), кастрюлю снять с огня и добавить 150 г мелко порезанного алоэ и 50 г порошка какао. Хорошо размешать. Дать настояться в течение суток. Хранить в стеклянной банке с крышкой в холодильнике. 1 ст. ложку состава растворять в 1 стакане горячего молока и пить утром и вечером по 1 стакану до еды 3 - 4 недели.

При простуде с сильной мигренью, потерей голоса и кашлем

Измельчить и смешать в равной пропорции высушенные листья и плоды брусники и земляники, взять 1 ст. ложку смеси, залить стаканом воды и довести до кипения. В отвар добавить мед по вкусу. Пить горячим по 1 стакану 3 - 4 раза в день.

Общеукрепляющие средства

★ Мед пчелиный — 1,5 стакана, курага — 1 стакан, ядра орехов грецких — 1 стакан, изюм (без косточек) — 1 стакан, лимон (с кожурой) — 2 шт. Курагу, орехи, изюм, лимон измельчить,

перемешать и залить медом. Принимать по 1 ст. ложке 3 раза в день за полчаса-час до еды (детям — по 1 чайной или десертной ложке, в зависимости от возраста) как общеукрепляющее средство. Когда вся смесь будет съедена, сделать перерыв на месяц. Затем курс можно повторить.

★ Высушенные плоды шиповника коричневого — 25 г, корни цикория — 25 г, корни одуванчика лекарственного — 20 г, ягоды калины — 20 г, головки клевера лугового — 10 г. Измельчить, перемешать. 2 - 3 ст. ложки сбора залить в термосе 0,5 л крутого кипятка, настоять 6 - 8 часов, процедить, добавить мед по вкусу и пить по 1/2 стакана 3 - 4 раза в день как общеукрепляющее и тонизирующее средство.

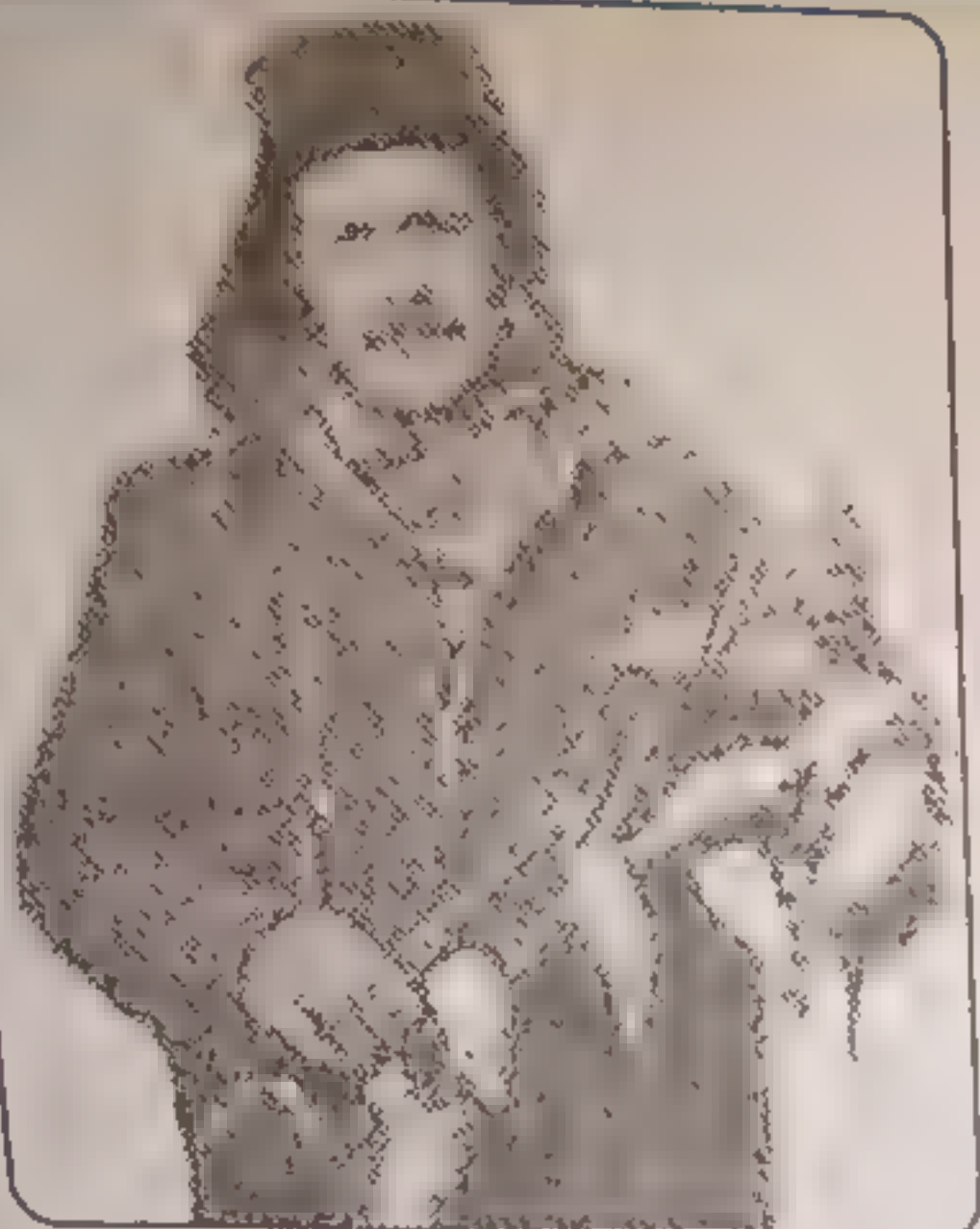
При гипертонии

★ Смешать по 200 мл морковного и свекольного соков, добавить 100 г толченой клюквы, 200 г меда, 100 мл медицинского спирта, настоять в темном месте 3 дня, процедить. Принимать смесь по 1 ст. ложке 3 раза в день.

При атеросклерозе и повышенном артериальном давлении

★ Трава сушеницы топяной — 20 г, плоды боярышника кроваво-красного —

КЛЕВ ДОБЫЧЛИВ, НО ОПАСЕН



«По первому льду за семь верст уйду», — гласит рыбацкая пословица. Но слишком рискованно или новичкам надо знать: лед при одинаковой толщине, но перепадах температуры имеет неодинаковую прочность. Ходить по тонкому льду, что по минному полю — чуть ступил не туда и уже провалился. Хорошо, если лед прозрачен. Тогда и по мелким трещинам можно видеть его толщину. А если он засыпан снегом, это очень опасно: под его покровом могут быть промоины.

На водохранилищах лед особенно ненадежен в местах, где после ледостава действуют установки для аэрации воды. Здесь обширные площадки превращаются в коварные ловушки. Мощная струя воды, выбрасываемая гидрантом, создает движение, в подводной толще образуются течения, а вслед за ними — полыньи, промоины

или участки с тончайшим слоем льда, который может выдерживать разве что вес вороны. Причем такие промоины могут появляться за 400 - 500 метров от места работы аэрационных установок. Очень опасны глубоководные места и места с выходом донных родников, где толщина льда нарастает особенно медленно.

Рыболовы говорят: «Зимой рыба стоит, а рыбацк ходит». К тому же известно, что лучший клев сразу после ледостава: самый веселый, самый азартный, самый добычливый и самый... опасный.

Но степень риска уменьшается, если соблюдать ряд незамысловатых правил. Во-первых, по перволедью нельзя отправляться рыбачить в одиночку. Лучше собраться компанией в несколько человек, да еще и захватить с собой вместе со снастями средства оказания помощи — толстую длинную веревку, длинную доску. А вот скапливаться на одном месте на льду всей «командой» не следует. Лунки надо делать не ближе 5 метров друг от друга. Некоторые завистливые рыболовы, увидев хороший клев у своего собрата, «оббуривают» его со всех сторон. Финал может быть весьма печальным и даже трагическим. Рыболов-

ный ящик или рюкзак надо нести на одной лямке: в случае опасности их легче сбросить. При первом же появлении трещин нужно без промедления, но плавно, скользящим шагом, сойти с опасного места.

Следует знать, что самый прочный лед — прозрачный, с синевой; самый слабый — матовый с желтыми разводами, бугристый. Передвигаться по молодому льду можно только с лежней, проверяя ее прочность льда впереди себя. На лед толщиной меньше 5 сантиметров лучше вообще не выходить: хлебнешь не только воды, но и горя.

Но если беда все-таки случилась, провалившись под лед, надо опрокинуться навзничь, широко раскинуть руки и выбросить на лед правую ногу. Затем, с упором от этой ноги, повернуться на бок, лечь на лед и вынести левую ногу, плавно откатиться в сторону и, став на четвереньки, или по-пластунски отползти от опасного места.

Кроме того, надо осознавать, что в трудном положении из-за вашей безответственности может оказаться другой. Чтобы этого не произошло, необходимо по ходу рыбалки и по ее окончании обязательно обозначать пробуренные лунки вешками с яркими флажками.

Ах, хвост-чешуя...

КОРОТКИЕ ДНИ

В первой половине декабря в подводном мире произойдут существенные перемены. Учитывая их, должен действовать и рыболов. К примеру, ушедшую от берега плотву надо искать на широких плесах, на участках рек с тихим течением, под мостами. Она хорошо берет на мотыля, посаженного на крючок с мелкой мормышкой. Можно пользоваться и поплавочной удочкой.

На этих же местах на те же снасти попутно с плотвой могут клюнуть подлещик, голавль, пескарь, подвзюк, елец и другие. При ловле этих рыб полезно делать прикормку не только мелким мотылем, но и размоченными сухарями, жмыхом. Прикорм в металлических кормушках опускается в лунку, просверленную выше по течению на 1 - 2 метра от той, через которую ведется ловля, с тем, чтобы корм распространялся у самого дна.

Вслед за мелкой рыбой мигрирует и щука. По первому льду увлекательна ловля этой зубастой разбойницы на блесну и живца. Лучшие места для промысла, особенно на водохранилищах, — ямы, оставленные на затопленной пойме строительной техникой и земснарядами, а также бывшее русло реки. На глубине 1 - 3 метра рыщут полчища окуней. Они берут малька, кидаются на блесну и мормышку, наживленную мотылем или окуневым глазом. Промышлять судаков да щук — одно удовольствие.

Но, в основном, в декабрьские деньки тешит душу рыбацкую ерш. Он вездесущ, цепляется на все виды снастей как на мелководье, так и на глубине. Наживка: навозный червь, мотыль. Невелика рыбешка, но уха из ершей — лакомое блюдо.

Однако без труда никакой рыбку не вытащишь из-под льда. На закате года, когда ночи длятся по 15 - 17 часов, даже днем в верхних слоях воды царит полумрак, а на глубине — во все темно. Прорубил рыболов лунку, через нее в темное царство, как луч прожектора, врывается столб света. Это настолько поражает и даже отпугивает рыб. Поэтому рыболовам должно присыпать лунки небольшим слоем снега или ледяной крошкой — затенять их.

АНЕКДОТ СТРАНИЦЫ

Зима. Двое рыболовов склонились с удочками над лунками. Подкатывает к ним на санях Дед Мороз:

— Тепло ли вам, молодцы, тепло ли, добрые?

— Нам-то, Дед, тепло, абы клев был.

Начал Мороз холод напускать, а рыболовам все нипочем. Знай себе рыбешек из лунки потаскивают.

— Не страшитесь, значит, меня, — возмутился Мороз. — Так я вас на самый Полюс Северный заброшу!

— Ты че, Дед! Новый год на носу...

— Я вас подарками снабжу. Просите, чего желаете!

Один попросил набить обе рукавицы долларами, другой — пару бутылок водки. Глазом рыболовы не моргнули, а уж стоят среди пустыни ледяной. Первый говорит:

— Продай мне одну бутылку.

— Что ж, давай рукавицу с долларами.

— Ты спятил?! Да в любом ларьке...

— Вот и отправляйся в ларек.

ЗАМОРИ ЧЕРВЯЧКА

Караси с клюквой

Карасей — 1 кг, муки и масла растительного по 50 г, клюквы — 600 г, меда — 300 г.

Карасей жарят, как обычно, на масле, обваляв в муке. Клюкву толкут, отжимают сок. В сок добавляют мед и упаривают почти наполовину. Готовых карасей кладут на блюдо и поливают получившимся клюквенно-медовым соусом.

Подготовил М.Калугин, рыболов-любитель.



Грибные медальоны

0,5 кг крупных шампиньонов, 100 г крабовых палочек, 2 столовые ложки изюма, 2 пера зеленого лука, 5 г твердого сыра, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка сливочного масла.

Изюм, размоченный в воде до разбухания, просушить на салфетке. Крепкие крупные шампиньоны промыть, обсушить, аккуратно удалить ножки, которые затем мелко нарезать. Обжарить нарезанные грибные ножки на раскаленной сковороде в сливочном масле в течение 5 минут. Крабовые палочки и зеленый лук мелко порубить, смешать с изюмом и обжаренными грибными ножками, заправить майонезом. Полученной массой заполнить тертым сыром. Заполненные шляпки уложить на слегка смоченный водой противень и запекать в духовке 20 - 25 минут при температуре 170° - 180°С.

Фаршированная щука

Щука весом 2,5-3 кг, 500 г мякоти

К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

белой булки, 4 сырых яйца, 3 головки репчатого лука, 1 вареная морковь, 100 г очищенной соленой кильки, 100 г сливочного масла, 0,5 л молока, 2 - 3 дольки чеснока, 30 г соли, 10 г черного молотого перца, 3 - 4 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 1/2 лимона.

У очищенной щуки срезать плавники, отрубить хвост, разрезать брюшко. Затем срезать филе вместе с хребтом и реберными костями, оставив на коже 0,5 - 1 см рыбного филе без костей.

Очистить срезанное филе от костей. Приготовить бульон-ланспиг: положить в кастрюлю кости, плавники, хвост, очищенную и разрезанную на 4 части луковицу, горошины душистого перца, лавровый лист, залить водой так, чтобы она покрывала продукты на 6 - 7 см. Варить на слабом огне 45 - 60 минут. В конце варки посолить по вкусу и процедить.

Мякоть, снятую с костей, размоченный в молоке мякиш булки, очищенную кильку, 2 очищенные головки лука, чеснок пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. В полученный фарш вбить 4 яйца, перемешать и нафаршировать им щуку. Чтобы шов не разошелся, следует увязать рыбу по всей длине тушки шпагатом, как увязывают колбасы. Затем тушить в бульоне-ланспиге около часа.

Нарезать тонкими кружочками лимон, разложить его на дно большого блюда. Готовую щуку уложить сверху и залить бульоном-ланспигом. Когда бульон застынет, украсить рыбу сливочным маслом, выдавленным из пергаментного кулька или кулинарного шприца, зеленью и нарезанной отварной морковью.

Таким же образом можно приготовить любую крупную пресноводную рыбу, в которой мало костей.

Индейка

Тушка индейки средних размеров, очищенные грецкие орехи - 300 г, чернослив - 300 г, изюм - 50 г, яблоки - 5 шт., рис - 3/4 стакана, сметана - 150 г, масло сливочное - 30 г, майонез - 50 г, соль, черный молотый перец, шафран - по вкусу.

Приготовление фарша. Из чернослива удалить косточки и замочить вместе с изюмом в горячей воде на 30-40 мин., вынуть, обсушить на салфетке. Рис залить кипятком, дать постоять 1-2 минуты и слить. Яблоки нарезать кубиками, удалив сердцевину. Грецкие орехи мелко порубить. Чернослив, изюм, орехи, яблоки и рис смешать, добавить шафран, соль, перец по вкусу.

Подготовленную тушку индейки натереть солью и перцем изнутри и снаружи, набить фаршем, зашить, смазать смесью из сметаны, майонеза и растопленного сливочного масла, положить на противень. Чтобы ножки и крылышки остались сочными, их можно обернуть пищевой фольгой. Жарить в духовом шкафу на среднем огне 2,5 часа, постоянно поливая вытекающей жидкостью. За 5 минут до окончания жаренья фольгу снять и сбрызнуть тушку подсоленной водой. Подавать индейку на стол целой и резать уже за столом.

Фруктовый коктейль-десерт

На 1 порцию: 3 ломтика консервированного ананаса, 5 виноградин, 1/4 сладкого яблока, 1/4 груши, 1/4 банана, 100 - 150 г ананасового сока.

Ананас, яблоко, грушу, банан нарезать мелкими кубиками, добавить виноград, перемешать, разложить по высоким бокалам и залить охлажденным соком.

По книге: Л. Брудная «Энциклопедия зимних праздников».

Готовя постную пищу, хозяйки часто задумываются: чем заправлять салаты и другие блюда вместо традиционных майонеза и сметаны. Предлагаем вашему вниманию несколько оригинальных рецептов для заправки.

◆ 3/4 стакана растительного масла, 1/4 стакана лимонного сока, 1 головка чеснока, 1/4 чайной ложки молотого черного перца, 3/4 чайной ложки соли. Чеснок раздавить или протереть на мелкой терке, смешать с лимонным соком, растительным маслом, перцем и солью.

◆ 1 пучок зелени кинзы, 1 столовая ложка с верхом тертого хрена, 0,5 стакана растительного масла. Кинзу мелко порубить, присолить, чтобы не потеряла цвета, смешать с тертым хреном и растительным маслом.

◆ 1 чайная ложка без верха порошка карри, 2 столовые ложки соевого соуса, 0,5 стакана растительного мас-

ПОСТНЫЙ СТОЛ

ла. Все смешать.

Примечание: все заправки нужно взбивать миксером или венчиком до однородного состояния.

Салат по-можайски

Очищенные морковь, яблоки, редьку натереть на крупной терке, добавить нашинкованную капусту, мелко порезанную петрушку и заправить салатной заправкой.

Закуска лесная

5 - 6 картофелин, 2 моркови, 5 - 6 соленых или маринованных грибов, по 0,5 стакана зеленого горошка и клюквы (или брусники); зеленый лук, соль, зелень - по вкусу.

Картофель и морковь отварить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезать грибы, зеленый

лук. Все соединить, добавить зеленый горошек и клюкву (бруснику), посолить, заправить растительным маслом или салатной заправкой, посыпать зеленью.

Лобио

1,5 стакана фасоли, 2 луковицы, 3/4 стакана очищенных грецких орехов, 1/2 головки чеснока, 0,5 л воды, красный молотый перец, зелень, соль - по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить до готовности. Перед концом варки мелко нарезать репчатый лук и зелень (любую), красным перцем и солью по вкусу. Положить все это в емкость с фасолью, хорошо перемешать, при необходимости долить немного воды, прокипятить 5 минут и остудить.

По кн: В. Михайлов «Православная кухня».

Материалы полосы подготовила О. Лободина.

СТО СОВЕТОВ

АНЕКДОТЫ

Накануне Нового года женщина обратилась в милицию с заявлением об исчезновении мужа. Ее расспросили о его приметах, привычках и т.д.

— Что ему передать, когда мы его разыщем?

— Передайте, что моя мама решила не приезжать.

☺ ☺ ☺

В Пизе у знаменитой башни стоит семья одесситов:

— Смотри, Хая, какая кривая эта башня!

— Ой-ой, кто бы говорил!

☺ ☺ ☺

— Дорогая, — обращается кавалер к своей даме после длительного и утомительного блуждания по залам выставки модернистского искусства, — обрати внимание, как трогательно смотрятся два простеньких реалистичных силуэта на фоне этой никому не понятной зауми!

— Говори, пожалуйста, тише! Это же таблички на дверях туалета!

☺ ☺ ☺

Переехал мужик на новую квартиру. В первый же вечер заметил, что в окне напротив переодевается девушка с роскошной фигурой. На следующий вечер — снова та же картина. Стал он за ней тайком каждый вечер подглядывать. Проходит месяц. Вдруг утром

раздается телефонный звонок:

— Алло, здравствуйте! Это ваша соседка из окна напротив. Вы случайно вчера не заметили, куда я колготки сушила?

☺ ☺ ☺

Играет в бридж супружеская пара. Муж торгует плохо. Супруга все время ругает его. Наконец он грустно говорит:

— Извини, пойду в туалет.

— Иди, иди, я хотя бы раз буду точно знать, что у тебя в руках.

☺ ☺ ☺

За новогодним столом у изрядно замлевшего гостя соседка спрашивает:

— Почему вы все водку пьете?

— Потому что она жидкая, а если б она была твердая, я бы ее колот и грыз!

☺ ☺ ☺

В продажу поступил российский вариант тамагочи. Основное национальное отличие: если его не кормить, он недохнет, а страшно кроет хозяина.

☺ ☺ ☺

По берегу Темзы идет мужчина с

фотоаппаратом. К нему подбегает женщина:

— Скорее, скорее! У меня подруга тонет!

— Сожалею, мисс, но у меня кончилась пленка.

☺ ☺ ☺

— Какие у вас огромные арбузы!

— Это не арбузы, это виноград.

— А какие у вас большие кабачки!

— Это не кабачки, это горох.

— А как у вас соловей заливается!

— Это не соловей, а счетчик Гейгера.

☺ ☺ ☺

Роботы на рыбалке:

— Тяни, клюет!

— Не буду, свой попался.

— Кто?

— Электрический скат.

☺ ☺ ☺

Объявляют танцы. Молодежь танцует ламбаду, старики смотрят и обсуждают:

— Столько лет живу, а не знал, что если это делать стоя, то это называется ламбадой!

— Во всяком случае, если он честный парень, то теперь должен на ней жениться.

☺ ☺ ☺

— С какой стороны от дамы должен идти джентльмен?

— С той, где находятся витрины.

КАК НЕ НАПИТЬСЯ

О том, что, как и когда пить, — написано и сказано немало. Но все же в новогоднюю ночь деликатный вопрос о спиртных напитках обойти никак нельзя. Будем надеяться, что у каждого существует свой проверенный «метод» пить с умом, но напомним основные правила.

Старайтесь не смешивать напитки и не понижать «градусы».

Не пейте на голодный желудок.

Съешьте заранее что-нибудь жирное. Можно также съесть кусочек сливочного масла или выпить столовую ложку подсолнечного.

Нелишним будет выпить перед застольем чашку крепкого чая с лимоном.

Не смакуйте напитки — большая часть «градусов» проникает именно через слизистую рта.

Не смешивайте напитки разных цветов.

Не запивайте спиртное «газировкой».

Употребляя алкогольные напитки, не курите. А если это не получается, курите меньше.

Общественная редколлегия: В.А.Голуб, консультант по защите растений, Н.С.Быханов, селекционер-любитель, П.Н.Воробьев, кандидат с.-х. наук.

Индекс газеты «Сто советов» — 51177.

Заказ № 5072 Тираж 188000.

ИПФ «Воронеж», пр. Революции, 39

Подписано в печать:

по графику в 18.00, фактически в 18.00



Составил Александр Слепцов.

КРОССВОРД

1. Древнерусское название февраля. 2. Вода, примерзшая к карнизу. 3. Снежная буря. 4. Лыжина, стоящая ребром. 5. Старая русская мера вина. 6. Повесть А.С.Пушкина. 7. Чешский Дед Мороз. 8. Небесное тело. 9. Отрезной талон ценной бумаги. 10. Государство в Азии. 11. Последовательный ряд звуков, повышающийся или понижающийся в пределах одной или нескольких октав. 12. Искусственная приманка для рыбы. 13. Елочное украшение. 14. Полное безветрие на море. 15. Российский актер, исполнивший роль доктора Ватсона в известном телесериале. 16. Знак Зодиака. 17. Капитан несамоходного судна. 18. Род одно-, или многолетних трав семейства лютиковых. 19. Низкая температура воздуха. 20. Самый главный компонент в петардах.

1. Вокорей, 2. Сосулька, 3. Буря, 4. Ропак, 5. Шкалик, 6. «Метель», 7. Миклуш, 8. Планета, 9. Купон, 10. Индия, 11. Гамма, 12. Мормышка, 13. Гирька, 14. Шлиф, 15. Соломин, 16. Водорез, 17. Шквер, 18. Адонис, 19. Холод, 20. Порох.

Звоните по тел.: 52-24-17; пишите: 394026, г.Воронеж, ул.Плехановская, 53. Авторы несут ответственность за достоверность фактического материала. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Гл. редактор Е.Н.Бокова.

Газета зарегистрирована Комитетом Российской Федерации по печати № 016558 от 29 августа 1997 года. Цена договорная.

№10 октябрь 2003 г.

Сто Советов

В НОМЕРЕ:

Прищепка для сада

Редис круглый год

Ананас на окне

Виноград не вымерз

Топинарий —
и куст, и скульптура

Диета — только
не для буренки

Витражи:
украсьте дачу

Осиновый дым
и соль для погреба

От гипертонии,
кашля, атеросклероза

Чудо-растение
заменит аптеку

Юрист консультирует

Дела сердечные

Брачные объявления

Гороскоп, кроссворд



Уважаемые читатели!

Продолжается подписка на газету «Сто советов». Подписаться можно в любом почтовом отделении России. Мы позаботились о том, чтобы цена на газету оставалась доступной для наших подписчиков.

Стоимость подписки на I полугодие 2004 года — всего 27 руб. (плюс стоимость услуг по доставке, которая в каждой области своя). Спешите подписаться и оставайтесь с нами!

Наш индекс 51177, стр. 138 в Объединенном каталоге «Пресса России».

Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.

Православный календарь

Октябрь

2 — Благоверных князей Феодора Смоленского (1299) и чад его Давида (1321) и Константина, Ярославских чудотворцев.

3 — Мучеников и исповедников Михаила, князя Черниговского, и боярина его Феодора, чудотворцев (1245).

4 — Отдание праздника Воздвижения Животворящего Креста Господня.

Обретение мощей святителя Димитрия, митрополита Ростовского (1752).

5 — Собор Тульских святых.

6 — Прославление святителя Иннокентия, митрополита Московского (1977).

8 — Преставление преподобного Сергия, игумена Радонежского, всея России чудотворца (1392).

9 — Преставление апостола и евангелиста Иоанна Богослова (начало II). Святителя Тихона, патриарха Московского и всея Руси.

11 — Преподобного Харитона Исповедника (ок. 350). Преподобных схимонаха Кирилла и схимонахини Марии (ок. 1337).

Собор преподобных отцев Киево-Печерских, в Ближних пещерах (преподобного Антония) почивающих.

13 — Святителя Михаила, первого митрополита Киевского (992).

14 — **ПОКРОВ ПРЕСВЯТОЙ ВЛАДЫЧИЦЫ НАШЕЙ БОГОРОДИЦЫ И ПРИСНОДЕВЫ МАРИИ.**

17 — Обретение мощей святителей Гурия, архиепископа Казанского, и Варсонофия, епископа Тверского (1595). Собор Казанских святых.

18 — Святителей Петра, Алексия, Ионы, Филиппа и Еρμοгена, Московских и всея России чудотворцев.

19 — Апостола Фомы (I).

22 — Апостола Иакова Алфеева (I).

23 — Преподобного Амвросия Оптинского (1891). Собор Волыньских святых.

24 — Собор преподобных Оптинских старцев.

26 — Память святых отцев VII Вселенского Собора (787). Иверской иконы Божией Матери.

31 — Апостола и евангелиста Луки (I).

Ноябрь

1 — Димитриевская родительская суббота.

Перенесение мощей преподобного Иоанна Рыльского (1238).

4 — Празднование Казанской иконе Божией Матери.

Покров Пресвятой Богородицы

Праздник Покрова Божией Матери — один из наиболее почитаемых в Русской Православной Церкви. Чудное явление Богородицы, в котором отразилось ее материнское заступничество о всех христианах пред Господом, произошло в IX веке во Влахернской церкви Константинополя, куда в V веке из Палестины были перенесены риза Богородицы, Ее головной покров (мафорий) и часть пояса.

В царствование Льва Философа (886–911) в его пределы вторглись сарацины. Не имея достаточно сил противостоять захватчикам, жители Константинополя возложили упование на Пресвятую Богородицу. В воскресенье, во время литургии, святой Андрей, Христа ради юродивый, увидел идущую по воздуху Пречистую Деву. Богородица сияла небесным светом и была окружена ангелами и сонмом святых. Святые Иоанн Предтеча и апостол Иоанн Богослов сопровождали Царицу Небесную. Склонившись, Пречистая Дева начала со слезами молиться за христиан об избавлении от вражеского нашествия и долгое время пребывала в молитве. Подойдя ко престолу, Она продолжила



Молитва о покрове и помощи во всякой напасти

Царице моя Преблагая, надежде моя Пресвятая, бедствующих помощи и озлобляемых покрове! Зриши мою напасть, зриши мою скорбь; отсюду искушением одержим есмь и заступающего несть у мене. Ты убо Сама помози ми яко немощну, направи мя яко странна, настави яко заблудша, уврачуй и спаси яко безнадежна. Призри убо на нас, грешных раб Божиих (имена) и покрый нас пресвятым омофором Твоим, да избавлени будем от зол, нас обышедших, и восхвалим всегда прпетое имя Твое.

усердное моление и, закончив его, сняла со своей головы покрывало и распростерла его над молившимися в храме людьми.

Покров в руках Ее сиял «паче лучей солнечных». Пречистая Дева стояла «на воздухе молебно простирающую всечестней Свои руце, просяще умирения миру и спасения душ наших».

Святой Андрей и его ученик блаженный Епифаний, удостоившиеся созерцать молящуюся Богородицу, долгое время смотрели на распростертое пред народом покрывало. Доколе была там Пресвятая Богородица, видимо было и покрывало, по отшествии же Ее сделалось и оно невидимым, но, взяв его с Собой, Она сохранила благодать, бывшую там. Заступничеством Пречистой Девы враг был прогнан от стен Константинополя. Во Влахернской церкви сохранилась память о дивном явлении там Богородицы.

В России праздник Покрова Божией Матери был установлен в середине XIX века стараниями святого князя Андрея Боголюбского. В радостный день Покрова Божией Матери Церковь молится своей Всеблагой Заступнице: «Покрый нас честным Твоим покровом и избави нас от всякого зла, молящи Сына Твоего, Христа Бога нашего, спасти души наши».

С Днем Ангела!

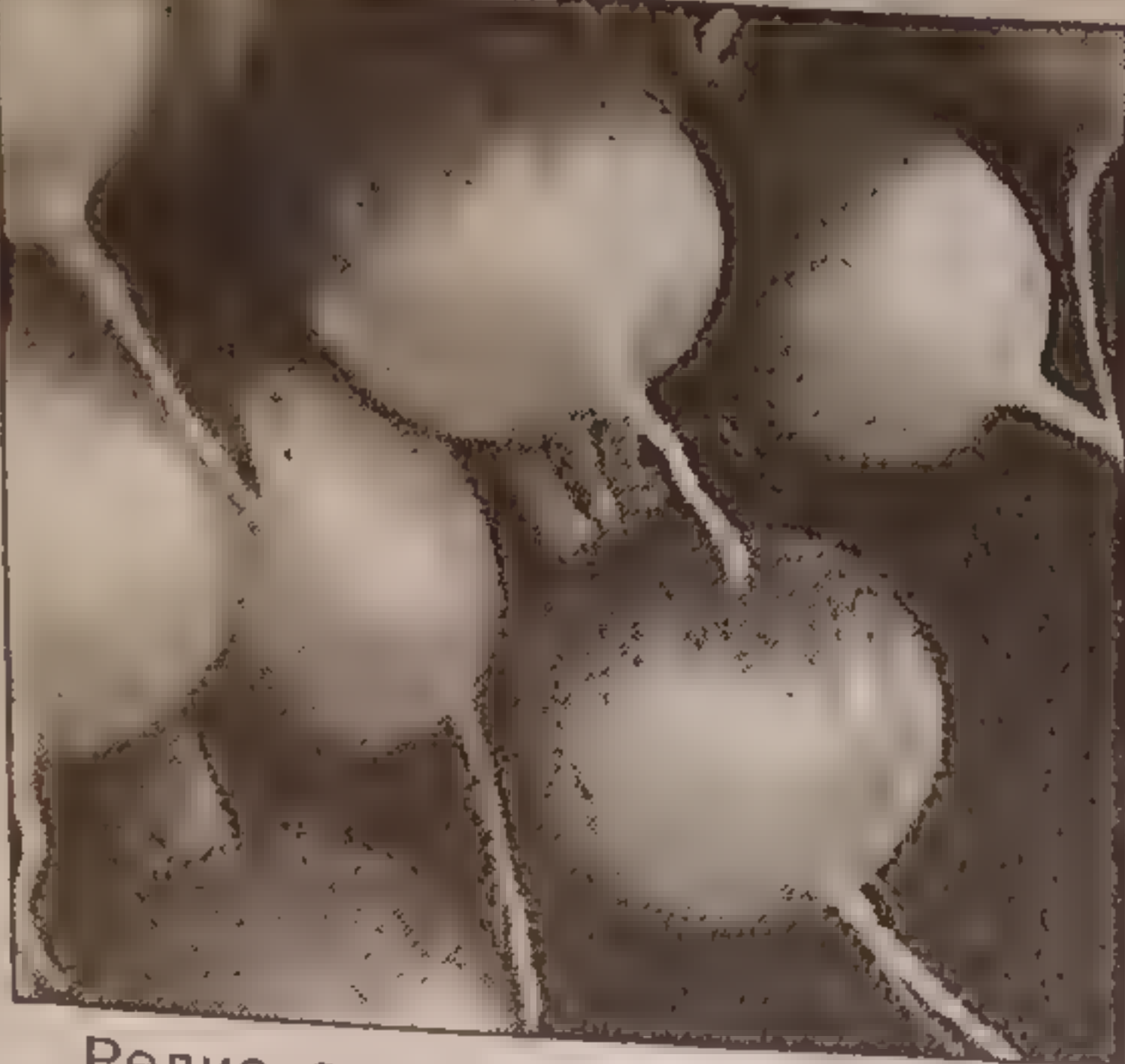
Октябрь

3 — Михаил, Олег, Федор.
4 — Алексей, Андрей, Валентин, Василий, Даниил, Дмитрий, Иван.
5 — Петр.
6 — Андрей, Иван, Петр.
7 — Андрей, Василий, Владислав, Павел, Сергей.
8 — Николай, Сергей.
9 — Иван, Тихон.
10 — Дмитрий, Петр, Тихон.
11 — Андрей, Вячеслав.
12 — Алексей, Вячеслав, Григорий, Михаил, Петр.
13 — Александр, Михаил, Роман.
14 — Андрей, Константин, Анна.

16 — Денис, Иван.
17 — Александр, Владимир, Михаил, Николай, Павел, Петр, Степан, Тихон, Яков.
18 — Григорий, Денис, Петр, Филипп.
19 — Иван.
20 — Николай, Сергей.
21 — Василий, Иван, Николай, Павел, Петр, Тихон, Мария, Таисия.
22 — Максим, Петр, Роман, Яков.
23 — Андрей.
24 — Дмитрий, Филипп, Зинаида.
25 — Александр, Иван, Николай.

Ноябрь

26 — Никита.
27 — Николай, Прасковья.
28 — Евгений, Иван.
29 — Иван.
30 — Андрей, Антон.
31 — Андрей, Сергей.
1 — Иван.
2 — Александр, Артем, Иван, Леонид, Михаил, Николай, Павел.
3 — Александр, Алексей, Анатолий, Аркадий, Василий, Владимир, Дмитрий, Илларион, Николай, Роман, Сергей, Тихон, Яков.
4 — Александр, Василий, Григорий, Денис, Иван, Константин, Николай, Анна, Елизавета.



РЕДИС НА ПОДОКОННИКЕ

В нашей газете не раз публиковались материалы о выращивании в комнатных условиях томатов и огурцов. Некоторым любителям удается получить с огорода на окне и урожай редиса.

Редис относится к группе скоро-спелых овощей (у раннеспелых сортов период формирования корне-плода составляет 20-25 суток, у по-зднеспелых — 45-60 суток). Для вы-ращивания в домашних условиях представляет интерес комнатный редис, надземная часть которого со-стоит из двух семядольных листьев, но растение при этом формирует нормальный корнеплод. Можно ис-пользовать и обычные сорта, при-способленные к засушливым усло-виям: Розово-красный с белым кон-чиком, Вариант, Жара, Заря, Кварта, Моховский, Ранний красный, Сакса, Саратовский, Типичный грибов-ский.

Благодаря высокой скороспелости можно проводить несколько оборотов редиса в одних и тех же емкостях. Почвенная смесь должна быть легкой, чаще всего ее составляют из огород-ной земли, перегноя и песка (1:2:0,5). Огородную землю можно заменить торфом. Семена перед посевом обя-зательно калибруют (их диаметр дол-жен быть более 2,2 мм) и протравли-вают темно-розовым раствором мар-ганцовки.

Высевают редис в посевные ящики. Расстояние между рядами должно со-ставлять 6 см, между семенами —

2-3 см, глубина заделки — 0,5 см. В дальнейшем растения прореживают. Чтобы не прореживать можно сразу применить схему 6 x 6 см. Глубина посева в этом случае 2-2,5 см. Ящи-ки с высеянными семенами можно прикрыть полиэтиленовой пленкой, а при появлении первых всходов плен-ку снять.

Чтобы растения не стрелковались, во время выращивания важно строго соблюдать температурный и свето-вой режим. Сразу после посева тем-пературу воздуха поддерживают на уровне +18°...+20°C, при появлении всходов (через 4-6 суток) ее снижа-ют — это дает возможность предотв-ратить вытягивание подсемядольно-го колена. Вплоть до образования одного настоящего листа в солнеч-ные дни температура не должна пре-вышать +7°...+8°C, а пасмурные — +6°C.

С началом роста корнеплода в солнечные дни температуру под-держивают на уровне +16°...+18°C, в пасмурные — +12°...+16°C, ночью — +8°...+10°C. Если жарко, растения усиленно проветривают. Темпера-тура почвы — +12°...+16°C, опти-мальная влажность осенью 60-65 процентов, зимой — 60 процентов,

весной — 70 процентов. Чтобы со-здать оптимальные световые усло-вия, используют подсветку. Длина светового дня должна составлять 8-10 часов.

Сочные корнеплоды получают лишь в том случае, если растения постоянно обеспечены водой. При сухом воздухе и пересушке почвы, даже временной, они грубеют. По-ливают редис умеренно, теплой во-дой. После полива почву осторожно рыхлят.

В начале роста следят за тем, чтобы растения не вытягивались. Если это все же произошло, то их окучивают или дополнительно под-сыпают почвенную смесь, поскольку из неприкрытого почвой подсемя-дольного колена корнеплод не об-разуется.

Первую подкормку дают в начале раскрытия семядольных листьев рас-твором минеральных удобрений (согласно инструкции). Вторую под-кормку применяют в фазе роста кор-неплода раствором коровяка (1:6) с добавлением 1,5 г суперфосфата на 1 л готового раствора.

Убирают редис выборочно, по ме-ре формирования корнеплода. После каждого сбора растения поливают. Передерживать корнеплоды на окне нельзя, иначе они быстро грубеют. После нескольких выборочных убо-рок проводят окончательную. Сразу после сбора урожая готовят ящики для нового посева. В старую почвен-ную смесь добавляют новую (треть объема).

Иногда в комнатном огороде редис высевают как уплотнитель к огурцу и томату, располагая его ряды по краям емкости. До разрастания основной культуры редис уже успевает образо-вать товарные корнеплоды. Хорошо совмещается на окне редис с кресс-салатом. Ряды этих культур распола-гают на расстоянии 5-6 см друг от друга.

♦ Чтобы не нарваться на подделку, не следует покупать пакетированные семена на лотках, мини-рынках, у част-ников, в неспециализированных киос-ках. Приобретать семена лучше в спе-циальных магазинах, а перед покупкой удостовериться в наличии лицензии на торговлю (она должна находиться на видном месте в торговом зале).

♦ При выборе стоит отдавать пред-почтение не самым новым, только по-явившимся сортам, а существующим на рынке 2-3 года и хорошо зареко-мендовавшим себя.

♦ Очень важно знать, где райониро-ван выбранный сорт. Ведь то, что ус-певает вызреть в Краснодарском крае, может даже не набрать веса в Подмо-сковье и Ленинградской области. Это особенно касается импортных сортов и семян от селекционеров-любителей.

♦ Зачастую фирмы-производители, рекламируя свой товар, обещают не-виданный урожай, изумительный вкус

НЕ НАРВАТЬСЯ НА ПОДДЕЛКУ

К сожалению, нередко владельцы приусадебных участков при покупке семян сталкиваются с обманом. Вот несколько советов, которые помо-гут избежать разочарований.

и устойчивость ко всем болезням. Не надо слепо доверять столь щедрым обещаниям и, прежде чем купить се-мена, не мешает подробно ознако-миться с характеристиками выбранно-го сорта в справочной литературе (но не в каталоге фирмы-производителя).

♦ Что должно быть указано на пакете с семенами: сроки созревания, средняя урожайность, потребительские качест-ва, дата выпуска и срок хранения, вес в граммах

или количество семян. Если указан только вес, можно приблизительно оп-ределить количество семян. Так, в 1 г семян тыквы, фасоли, гороха — около 10; дыни, огурца, свеклы — 50-70; то-матов, баклажан — 150-200; капусты — 250-300; лука — 300-400; моркови, пе-трушки, репы — 500-700; шавеля, сель-деря, салата — 1000-1500. На пакете также указывают процент всхожести, но следует учесть, что этот показатель ха-рактеризует всхожесть при оптималь-ных условиях прорастания в лаборато-рии; в так называемых полевых услови-ях он всегда будет несколько ниже.

♦ В домашних условиях купленные пакетики с семенами обычно кладут в стеклянную банку и закрывают крыш-кой: так они меньше подвергаются ко-лебаниям температуры и влажности воздуха, а следовательно — лучше со-храняются.

Консультировал Н.Быханов, селекционер-любитель.

Какие почвы

считаются кислыми?

Почвы сильнокислые имеют pH меньше 4, кислые — 4,1-4,5, среднекислые — 4,6-5, слабокислые — 5,1-5,5, близкие к нейтральным — 5,6-6, нейтральные — 6-7, щелочные — 7-8. При повышенной кислотности (pH 4-4,5) в почвенном растворе увеличивается содержание подвижных форм алюминия, марганца, железа, в избыточном количестве вредных для растений, подавляется жизнедеятельность почвенных микроорганизмов, которые способствуют разложению навоза и других органических удобрений, нарушается азотное и фосфорное питание растений. На кислых почвах нежелательно внесение хлористого калия, так как хлор усиливает отрицательное действие кислотности почв. В качестве калийного удобрения на таких почвах лучше применять сульфат калия, древесную золу.

«Кто» какую почву «любит»?

❖ Различные растения имеют неодинаковый интервал pH, благоприятный для их роста и развития. По отношению к кислотности почвы растения можно разделить на 4 группы.

❖ Не переносящие кислых почв и требующие

нейтральной или слабощелочной реакции почвенной среды (pH 6-7): капуста всех видов, свекла, салат, лук, чеснок, перец, сельдерей.

❖ Требующие слабокислой и близкой к нейтральной реакции (pH 5,6-6): фасоль, горох, огурцы, баклажаны.

КИСЛОТНОСТЬ ПОЧВЫ И УРОЖАЙ

Известно, что урожайность овощных культур зависит не только от плодородия почвы, но и от ее кислотности. Кислотность почвы принято оценивать показателем pH.

❖ Переносящие умеренную кислотность (pH 5,1-5,5): морковь, тыква, томаты и др.

❖ Переносящие повышенную кислотность: щавель, картофель.

Как определить кислотность почвы?

❖ Проще всего — по сорнякам. На кислых почвах, как правило, растут хвощ, пикульник разноцветный, щавель малый, мокрица, лютик, вероника, мята, по дорожнику.

❖ На слабокислых и нейтральных — ромашка непахучая, вьюнок полевой, мать-и-мачеха, лебеда, крапива, бодяк огородный, пырей ползучий, клевер.

Как снизить

кислотность почвы?

❖ Для снижения кислотности почву известкуют. Используют для этого гашеную известь, известковую муку, мел молотый, доломитовую муку, древесную золу.

❖ Гашеную известь вносят, в первую очередь, на

нить древесной золой.

❖ Дозы внесения извести (и других указанных материалов) зависят от степени кислотности и состава почвы. В таблице (см. ниже) указаны примерные дозы извести для раскисления почв с различными показателями pH.

❖ Гашеную известь вносят в почву раз в 4-5 лет, но не вместе с навозом, так как это приводит к потере азота (в виде аммиака). Если навоз вносят в почву осенью, то известь — весной; если навоз вносят весной, то известь (или другие материалы для снижения кислотности) лучше внести при осенней перекопке почвы. Древесную золу можно вносить и осенью и весной и при перекопке почвы, и перед посадкой.

❖ Известкование не только снижает кислотность почвы, но и улучшает ее структуру, уменьшает число сорняков, повышает деятельность полезных микроорганизмов и эффективность минеральных удобрений.

участки, предназначенные для выращивания культур, особенно отзывчивых на известкование — капусты, корнеплодов, лука, листовых растений. На участок под картофель известь не вносят, так как она способствует заражению клубней паршой и снижает их крахмалистость. Ее лучше заме-

| Степень кислотности почвы | Дозы гашеной извести на 1 кв. м | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| | на супесчаных почвах | на среднесуглинистых почвах |
| Сильнокислая (pH 3,8-4) | 500-700 г | 800-900 г |
| Кислая (pH 4,1-4,5) | 350-450 г | 550-650 г |
| Среднекислая (pH 4,6-5) | 200-300 г | 400-500 г |
| Слабокислая (pH 5,1-5,5) | 150 г | 300-350 г |

ПИРАМИДА, СОЛЬ И ОСИНОВЫЙ ДЫМ

❖ Для хранения моркови можно «построить» в погребе пирамиду. Сначала делают площадку — подушку из песка размером 1x1 м толщиной в 3-5 см. На нее укладывают морковь так, чтобы корнеплоды не соприкасались друг с другом. По наружным краям площадки их кладут «хвостиками» наружу. Засыпав 1-й ряд песком, слоем 3-5 см, укладывают второй ряд корнеплодов и т.д. Каждый ряд следует начинать на 1-2 см ближе к центру.

❖ Чтобы свекла и морковь сохранялись свежими, песок должен иметь влажность не менее 15-20 про-

центов. Если сжатый в кулак он рассыпается при раскрытии руки — влажность недостаточна.

❖ В сыром погребе или подвале можно снизить влажность воздуха, если поставить в нем ящик с древесным углем или повесить мешок, пропитанный крепким солевым раствором (одна часть соли, на десять частей воды).

❖ Чтобы в хранилище не появилась плесень, некоторые огородники раз в месяц сжигают на листе жестяной тонкие осиновые полешки. При этом дым помогает выкурить и грызунов.

ИНКРУСТИРОВАННЫЕ СЕМЕНА

«В продаже есть инкрустированные семена. Чем они отличаются от дражированных и как их хранить? Д.Каверин, г.Борисоглебск».

Инкрустированные семена покрываются гидрофобной пленкой с комплексом росторегулирующих веществ. В отличие от дражированных, у которых масса возрастает почти в 10 раз, они меньше объема, размер их почти такой же, как и у необработанных семян.

Инкрустированные (как и дражированные) семена долго хранить нельзя. По данным ВНИИ селекции и семеноводства

ва овощных культур у таких семян быстрее снижается всхожесть. Поэтому при покупке надо обращать особое внимание на срок годности, указанный на пакете.

И еще. При хранении инкрустированных и дражированных семян необходимо строго соблюдать режим влажности, так как при повышенной влажности воздуха они начнут преждевременно прорастать. Но все эти хлопоты с лихвой окупятся на грядке. Растения из таких семян всходят дружнее и раньше, выглядят крепче, растут быстрее.

В.А.Голуб, специалист по защите растений.

«Что можно посоветовать начинающему садоводу, решившему заложить молодой яблоневый сад?»

— Прежде всего, саженцам яблони нужно создать все условия, чтобы они как можно раньше вступили в плодоношение, потому что именно молодые деревья дают более качественные плоды: крупные, насыщенно окрашенные и с хорошими вкусовыми качествами, присущими тому или иному сорту.

Какие саженцы обычно мы видим в продаже? С двумя-тремя веточками или просто один голый ствол. Мы же в нашем хозяйстве добились хорошего результата. Вы видели, что наши саженцы-двухлетки — уже полноценные деревца с 8–10 ветвями.

Где-то в 20 лет яблоня начинает стареть, качество плодов ее ухудшается, а ведь в плодоношение она вступает, как правило, лишь на 7–8-й год. Сколько времени потеряно! На наших же саженцах плодовые почки начинают закладываться уже на второй-третий год и молодые деревца начинают плодоносить.

Чтобы получить саженцы с такой разветвленной системой, мы в питомнике постоянно фиксируем угол отхождения скелетных ветвей (боковых побегов) от центрального побега. Он должен быть 45°–60°. Чем «вертикальнее» стоят ветви, тем больше они растут и соответственно позже вступают в плодоношение. При угле отхождения меньше 40° возможны разломы.

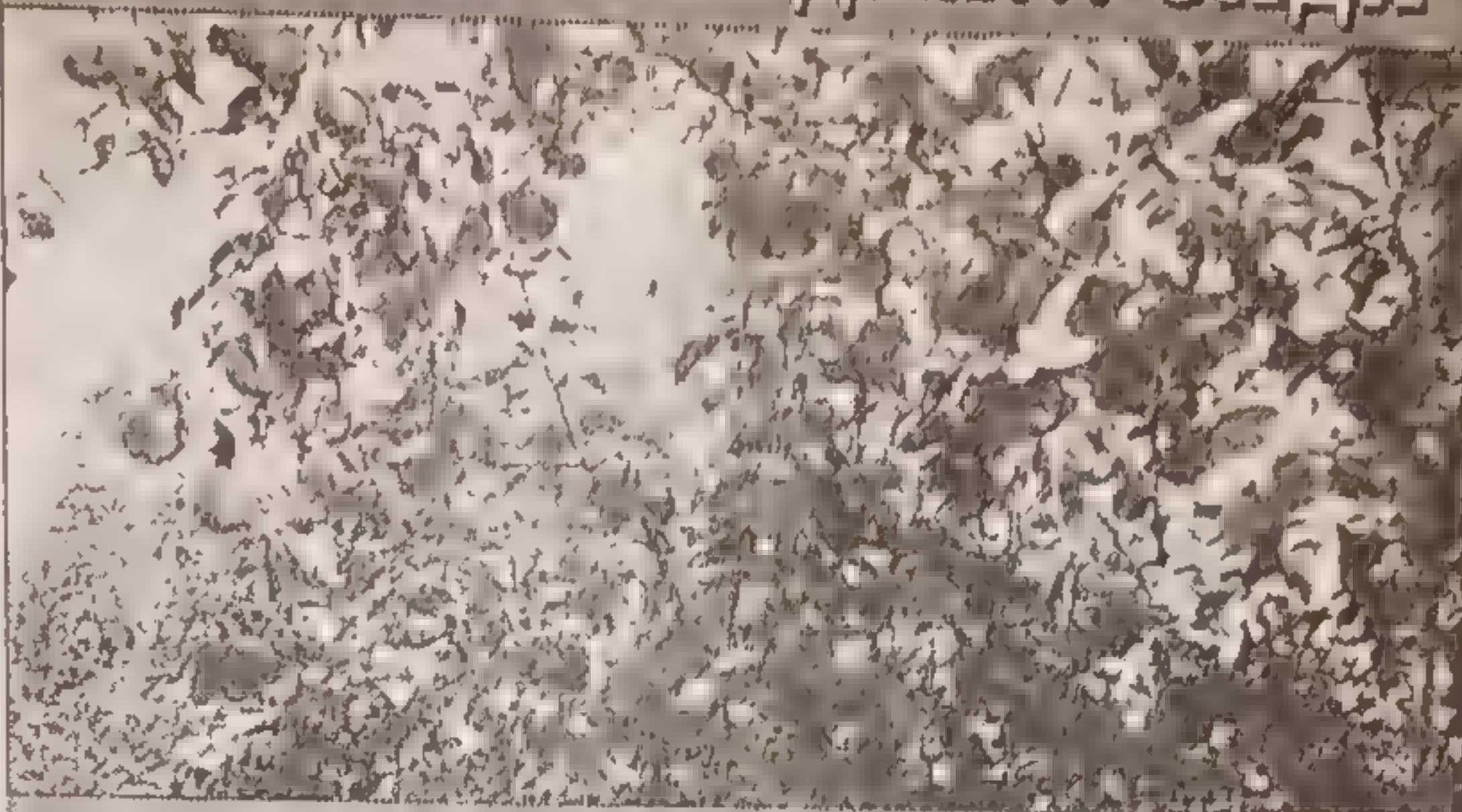
Чтобы придать ветви нужный угол отхождения, мы используем простые, доступные любому садоводу-любителю, подручные средства, такие как деревянная бельевая прищепка и зубочистка. Прищепку закрепляем на стволике, отводим ею боковой побег на необходимый нам угол (45°–60°) по отношению к центральному побегу и фиксируем его другим концом прищепки. Зубочистка оказывает то же самое действие: втыкаешь ее одним концом в центральный побег, а другим — в боковой, отведя его на нужный нам угол (45°–60°). Проходит 2–3 дня такой фиксации и зубочистку можно снимать, фиксируя ею другую веточку. Данную зеленую операцию проводят, когда побеги еще не одревеснели.

Кроме фиксации угла отхождения, мы прищипываем верхушечную почку, в результате чего закладываются боковые ветви. Чем чаще мы прищипываем, тем больше появляется обрастающих ветвей, то есть тех ветвей, которые будут вступать в плодоношение. Интенсивное использование молодого деревца, на которое как бы сразу «нагрузили» урожай, не даст ему сильно вытягиваться вверх. А значит и ухаживать за ним будет легче: обрезать, подкармливать, опылять от вредителей и болезней и т.д. Да и собирать урожай с невысокого дерева намного удобнее.

«Как определить, выработала ли яблоня свой ресурс или от нее еще можно ждать урожая? Можно ли как-то продлить продуктивную жизнь дерева?»

— Между ростом и плодоношением дерева, в том числе и яблони, есть непосредственная связь. Когда рост затухает, то и плодоношение сходит на нет. Если у дерева нет прироста — это уже тревожный показатель. Конечно,

ЗУБОЧИСТКА ДЛЯ... САДА



В почте редакции накопилось немало писем читателей с вопросами по выращиванию такой садовой культуры, как яблоня. Наш корреспондент побывал в ЗАО «Острогжесксадпитомник» и задал вопросы читателям директору этого передового предприятия, заслуженному работнику сельского хозяйства России Николаю Ивановичу Гапоненко:

рост дерева можно стимулировать обрезкой. Когда она правильно проводится, происходит локальное омоложение дерева: там, где его обрезали, появляются новые ветви. Мы проводим обрезку ежегодно. Вы видели наши сады закладки 1974 года, они в хорошем состоянии, но качество плодов, собираемых там, уже не то. Да и эти деревья требуют более трудоемкого ухода. Так что, многие садоводы те деревья, которым за 20 лет, выкорчевывают.

Отвечая на второй вопрос, хочу упомянуть об интересном опыте, который мы провели с садами, заложенными еще в 1956 году на площади 10 гектаров. Представляете, какой титанический труд нам предстоял по выкорчевке такого количества старых деревьев! Мы же пошли другим путем: провели в этом старом саду шоковую обрезку, то есть бензопилой спилили все деревья, оставив стволы высотой 1–1,5 метра со скелетными ветвями по 30–40 см. Уже в следующем году из срезов пошли новые ветви, а через 3 года после проведенной шоковой обрезки деревья вновь стали плодоносить, причем качество плодов на омоложенных ветках стало значительно лучше. Удалось сохранить такой старинный сорт, как Варгуль Воронежский, который вступает в плодоношение лишь на 18-й год после посадки саженца.

«Есть много разных способов хранения яблок. Кто-то перекладывает их соломой, другой — опилками, третий заворачивает в бумагу. А вы можете что-то посоветовать по этому поводу?»

— Недавно мне попалась старинная книга, в которой описывался такой способ: тщательно проверенные яблоки (без механических повреждений, следов заболеваний и т.д.) складывали в небольшие деревянные бочонки и заливали их сверху воском. В таком виде яблоки хранились в погребе до апреля.

В нашем хозяйстве 310 гектаров занято садом, мы имеем фруктохранилище с холодильными камерами на 2000 тонн, в том числе с регулируемой газовой средой на 700 тонн. Тем не менее, перед закладкой на хранение часть яблок, предрасположенных к порче, мы обрабатываем живой водой (с положительно заряженными ионами) и мертвой водой (с отрицательно заряженными ионами), получаемой на промышленной установке, с помощью электродов при использовании обычной водопроводной воды и поваренной соли. Мы смешиваем живую и мертвую воду и заливаем ее в большие емкости непосредственно перед погружением туда на несколько секунд контейнеров с яблоками.

В наших фруктохранилищах яблоки могут храниться до весны, мы реализуем их до марта.

«Довольно распространенное заболевание яблонь — парша. Кроме химических и биологических методов борьбы, можно ли как-то оградить свой сад от этой напасти?»

— В маточнике нашего хозяйства с недавнего времени имеются иммунные сорта яблонь Орловской селекции, обладающие устойчивостью к парше: Строевское, Свежесть, Курнаковское, Солнышко и другие, а также около 100 различных помологических сортов. У нас также есть договоренность с сортоиспытательными станциями плодовых культур по новым перспективным сортам, находящимся в испытании.

«Как приобрести в вашем хозяйстве иммунные и другие саженцы, уже имеющие сформированную разветвленную крону?»

— Мы принимаем заявки на одно- и двухлетние саженцы семечковых культур на 2003–2010 годы. На осень 2003 года имеются в наличии следующие сорта: на сильнорослом подвое — Спартан, Вишневое, Память Мичурина, Лобо; на полукарликовом подвое Р-118 — Вишневое, Острогжеское, Призовое, Строевское. Все сорта являются районированными для Центрально-Черноземной зоны. Но есть опыт их выращивания в Московской области и в средней полосе России. Форма оплаты различная, возможна отсрочка. Обращаться по адресу: 397807, Воронежская обл., Острогжеский р-н, пос. Плодопитомник, ЗАО «Острогжесксадпитомник». Контактный тел./факс (07375) 5-11-31, тел. 5-11-59.

«Роспись»

Вам потребуются: стекло и лист белой бумаги, по размерам соответствующие витражу, ацетон, бесцветный нитролак, разноцветные стержни для шариковых ручек, черная масляная краска, кисточки для живописи, 3 чайных ложки питьевой соды.

Способ изготовления: на лист бумаги наносят контуры рисунка задуманного витража в натуральную величину. Стекло обезжиривают раствором соды (3 чайные ложки соды на 1 стакан воды), промывают чистой водой, сушат и абсолютно сухое протирают ацетоном. Затем на любую горизонтальную поверхность кладут бумагу с рисунком, а на нее — стекло так, чтобы края стекла и бумаги совпадали. Контур рисунка обводят на стекле черной масляной краской, используя тонкую кисточку. Как только масляная краска высохнет, приступают к

ВИТРАЖ

Витражные стекла очень эффектно смотрятся в застекленных дверях, окнах столовых и кухонь, в отдельных проемах лоджий и дачных веранд. Можно ли самому сделать витраж? Конечно, традиционная технология изготовления «стеклянных картин» сложна, но упрощенные ее варианты доступны каждому. Вот два таких варианта.

росписи пространства между черными контурами. Краски для росписи получают, растворяя пасту из шариковых стержней в нитролаке. Интенсивность цвета регулируют соотношением пасты и лака (чем больше лака, тем светлее тон, и наоборот). Чтобы получить большую палитру оттенков, растворы, получившиеся из пасты разных цветов, смешивают, как в живописи. Краску наносят мягкой кистью и дают высохнуть.

«Мозаика»

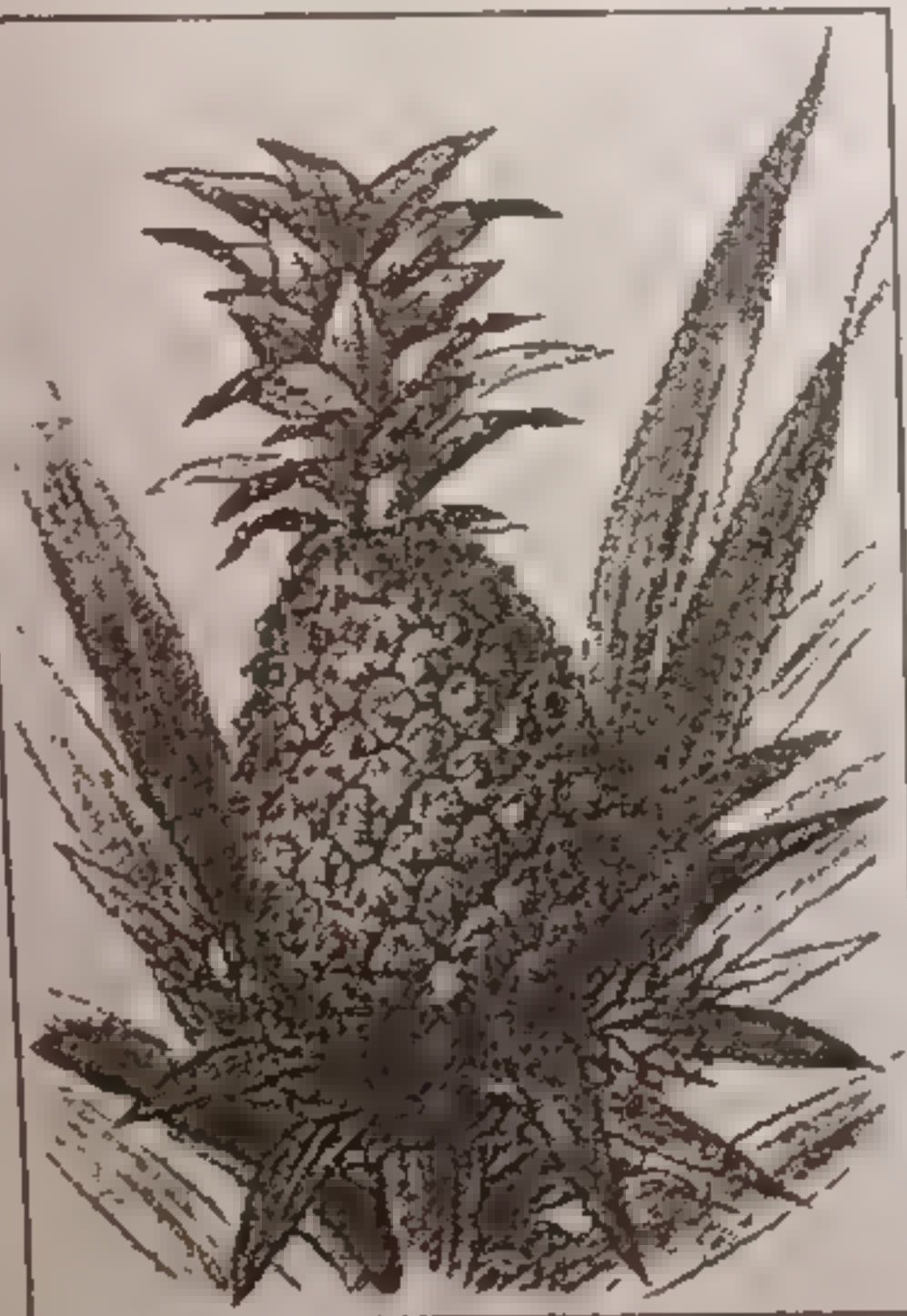
Вам потребуются: так же, как и в первом способе,

стекло, бумага с рисунком, черная масляная краска и тонкая кисточка, сода и дополнительно контурный силикатный клей, осколки цветного стекла (от бутылок, банок, парфюмерных емкостей, светофильтров), нашатырный спирт (продается в аптеке), металлическая банка с крышкой, например от кофе.

Способ изготовления: обработать стекло, уложить его на бумагу и нанести контуры черной краской так же, как и в первом способе, но перед нанесением контуров протереть стекло не ацетоном, а нашатырным спиртом. Дать масляной

краске высохнуть. Разноцветные осколки стекла разбить на куски подходящих размеров, засыпать их в металлическую банку, закрыть ее плотной крышкой, и энергично встряхивать несколько минут. Это делается для сглаживания острых граней. Затем на стекло между черными контурами наносится слой клея и сверху укладываются кусочки стекла в соответствии с замыслом. Смазывать поверхность клеем и выкладывать мозаику следует на небольших участках, чтобы клей не успел высохнуть. Когда мозаика будет полностью выложена, ей дают высохнуть 4-6 часов, а затем всю поверхность витража покрывают еще одним сплошным слоем клея. Это сглаживает шероховатости стекла, поверхность становится волнистой и блестящей, хорошо работает на просвет.

Л.Викторова.



Необходимо приобрести спелый сочный плод ананаса. С купленного плода срезают верхушку — зеленый хохолок и полторасантиметровый слой верхней части самого плода. Получившийся срез следует промыть розовым раствором марганцовки и слегка присыпать древесной золой. Срезанную верхнюю часть ананаса оставляют подсохнуть на несколько часов, а затем высаживают в горшок диаметром менее 10 см. Саженец следует заглубить в землю на 2 см. Для ананасов наиболее

КОМНАТНЫЙ АНАНАС

Мы не раз писали, как выращивать в квартирах киви, мандарины, лимоны, инжир. Но вот недавно один знакомый садовод рассказал мне, как вырастить дома ананас. Можно попробовать «поселить» в квартире и это экзотическое растение.

подходит грунт для орхидей или специализированный грунт. Почва должна быть кислой (рН-4-6). В верхний слой грунта следует добавить песок для большей гигроскопичности. Чтобы верхушка ананаса не упала, ее нужно зафиксировать (например, воткнув вокруг палочками). Поверхностный слой почвы следует слегка утрамбовать и полить. Для укоренения ананаса температуру окружающей среды поддерживают на уровне +25°...+27°С. Горшок содержат в светлом и теплом месте. Вначале поверх саженица надевают прозрачный полиэтиленовый пакет.

Температура для содержания растения летом желательна +25°...+30°С, зимой — +22°...+24°С. Нельзя допускать температуру менее 18°С.

Поливают ананас мягкой и теплой (+30°С) водой. Отстоянная дождевая или талая вода наиболее пригодны для полива ананаса. Для смягчения воды в отстоянную или кипяченую воду можно добавить щепотку лимонной кислоты. При поливе немного воды заливают и в розетку сверху. Земля между поливами должна подсохнуть. Следует также периодически опрыскивать ананас теплой водой. Подкармливают растение стандартным комплексным удобрением для комнатных растений 1 раз в 2 недели. Удобрение следует применять в концентрации, в два раза меньшей, чем для обычных комнатных цветов.

Вполне возможно, что ваш ананас приживется, и

где-то через полтора-два месяца у растения образуются корни и начнут расти новые листья.

Ананас нуждается в ежегодной пересадке. Корневая система у растения очень маленькая, и в большом горшке растение может загнить, поэтому диаметр нового горшка должен быть на 1 см больше, чем у предыдущего. Ананас пересаживают очень осторожно, стараясь не разрушать ком земли.

На 3-й-4-й год могут появиться ананасики. Розетка из листьев в это время разрастается до 80-90 см.

Конечно, этот совет моего приятеля по выращиванию ананаса оказался мне заманчивым, но я не уверен, что удастся вырастить это прихотливое растение в домашних условиях. Однако, опыт заслуживает внимания, и вполне возможно, что дома вас порадуют самые настоящие собраты этих тропических плодов. Правда, весить ананасики будут поменьше — всего 300-500 грамм.

Н.Быханов, селекционер-любитель.

«При неблагоприятных условиях произрастания розы болеют, снижается их устойчивость ко многим паразитным болезням и к появлению на них вредителей. Иногда розы до такой степени угнетаются, что погибают. Сейчас осень, и от многих болезней следует применять различные меры борьбы.

Мучнистая роса. На поверхности листьев, стеблей, бутонов, шипов роз образуется мучнистый налет белого, пепельного или сероватого цвета. Сначала налет слабый: он возникает отдельными беловатыми или сероватыми пятнами, постепенно разрастается и образует сплошную массу по поверхности пораженного участка. В результате поражения мучнистой росой молодые части роз преждевременно отмирают. **Меры борьбы:** осенняя обрезка пораженных побегов, сбор опавших листьев и их сжигание; перекопка почвы с оборотом пласта (при этом происходит гибель грибов от недостатка в почве воздуха); осенью или рано весной (до распускания почек) после обрезки пораженных побегов и уборки опавших листьев опрыскивать розы 1%-ным раствором медного купороса.

Кроме того, осенью и весной почву вокруг кустов роз можно посыпать древесной золой (100–120 граммов на 1 м²) и слегка заделывать ее в поверхностный слой. Вечернее опрыскивание проводят суточным настоем коровяка

«Не устаю удивляться этому растению. Называется оно укропное дерево и отлично подходит для зеленой изгороди. Укропное дерево легко размножается черенками. Достаточно посадить одно растение, а потом можно рядом втыкать черенки и так формировать свой зеленый «забор», который очень красиво смотрится и запах леса от него исходит на расстоянии до 8–9 метров. Если у вас есть время и желание, то верх изгороди можно ровно подрезать.

Укропное дерево вырастает высотой до 1,7–1,8 метра. Оно не вымерзает. Когда у растения молодая листва, у него запах укро-

БОЛЕЗНИ РОЗ



или хорошо перепревшего навоза (1 кг на 10 л воды). Находящиеся в навозной жиже бактерии разрушают грибницу, возбудителя мучнистой росы. Таким образом, осуществляется биологический метод борьбы и внекорневая подкормка роз.

Ржавчина. Довольно редкая, но очень опасная болезнь. Весной на стеблях около распускающихся листиков и корневой шейки появляется оранжевая пылящая масса спор. Летом на нижней стороне листьев появляются мелкие оранжево-желтые подушечки спороношений. Заболевание роз ржавчиной происходит сильнее в годы с теплой и влажной весной. Ржавчинные грибы отнимают у роз питательные вещества, сильно нарушают их физиологические функции: понижается фотосинтез, затруд-

няется дыхание, ухудшается обмен веществ. Все это угнетает розы, вызывает усыхание листьев, деформирует стебли, побеги, цветки.

Методы борьбы: обрезка пораженных побегов, сбор листьев и их сжигание, перекопка почвы, опрыскивание роз перед укрытием на зиму одним из препаратов: 4%-ой бордоской жидкостью, 4%-ым железным купоросом — (до распускания почек).

Черная пятнистость. При этой болезни во второй половине лета на листьях, черешках и прилистках образуются темно-коричневые лучистые пятна разных размеров. Появлению черной пятнистости способствует недостаток калия, особенно часто от нее страдают розы в теплое и влажное лето. При сильном заражении весь лист темнеет, листья засыхают и опадают. Гриб зимует на побегах,

листьях. Меры борьбы:

сбор и сжигание больных листьев и побегов, перекопка почвы с оборотом пласта, осеннее или ранне-весеннее опрыскивание роз и почвы до распускания почек одним из препаратов: 3%-ным железным купоросом; 3%-ной бордоской жидкостью.

В период вегетации опрыскивают 1%-ной бордоской жидкостью; медно-мыльным раствором, как против мучнистой росы.

Рак. Обычно проявляется в виде бурого, с вдавленной поверхностью пятна, возникающего возле основания стебля. Края пятна могут утолщаться, кора при этом растрескивается. Гриб, вызывающий рак или ожог стеблей, проникает через ранки, возникающие при нападении на розу насекомых и других вредителей или при механическом повреждении. Необходимо соблюдать осторожность при рыхлении почвы под кустами. Если края ракового пятна сомкнутся, то весь стебель над пораженным участком погибнет.

Меры борьбы. Заболевшие стебли вырезаются и сжигаются, крупные срезы замазываются садовым варом и производится подкормка роз.

Реализую кусты роз более 40 сортов, в вашем конверте вышлю каталог и бланк заказа. Обращаться по адресу: 357203, г. Минеральные Воды, а/я 10, Савченко Анатолию Алексеевичу».

УКРОПНОЕ ДЕРЕВО

па с хвоей. Когда оно цветет, то источает запах полыни, душицы, хвои, земляники и другие. Настой из такой травы отлично брать в баню и выливать в парилке, запах будет изумительный, как в лесу. Также берут 1 или 2 веточки укропного дерева и кладут их в березовый или дубовый веник. Можно настоем добавлять и в обычную воду при купании в ванной.

Траву этого растения настаивают на оливковом масле, можно настоять и на хорошо очищенном подсолнечном масле. Это

масло применяют после массажа, а также после бритья, если у вас появилось раздражение или сохнет кожа.

Листья и траву укропного дерева используют при мариновании, солении, квашении. Если листья собирать до цветения, то запах будет укропа с хвоей (я его больше предпочитаю при мариновании и солке). Если листву будете собирать после цветения, то запах будет другой: полыни, хвои, душицы, земляники.

Также успешно я применяю это растение при лов-

ле рыбы, добавляя в прикормку (панировочные сухари) сухую траву укропного дерева, предварительно измельченную в кофемолке. Потом добавляю немного воды и делаю шарики, которые на рыбалке бросаю рядом с поплавком. Рыба начинает клевать и клюет целый день, только постоянно нужно подбрасывать эту прикормку.

Всем желающим могу продать саженцы и черенки этого растения. Для ответа обязательно вложите конверт. Пишите по адресу: 392032, г. Тамбов, ул. Николая Вирты, д. 106б, кв. 73, Урюпину Игорю Николаевичу».

Консультирует юрист

«Является ли действительным церковный брак? Л.Жернова, г.Смоленск».

— Закон признает лишь брак, заключенный только в органах записи актов гражданского состояния (ст.1 СК РФ). Таким образом, действительность церковного брака ограничивается рамками религиозной морали, свободы совести и не порождает правовых последствий, то есть не приводит к возникновению прав и обязанностей, охраняемых законом.

Единственное исключение в признании правовой силы за браками, совершенными по религиозным обрядам, относится к бракам граждан, которые были совершены на оккупированных территориях, входивших в состав СССР в период Великой Отечественной войны, до восстановления на этих территориях органов записи актов гражданского состояния (ст. 169 СК РФ).

«Я с мужем и несовершеннолетней дочерью проживаю в двухкомнатной приватизированной квартире, дом подлежит сносу, нам предлагают однокомнатную квартиру, равную по площади. Правомерны ли такие действия? Н.Бирюкова, г.Псков».

— Нет, такие действия неправомерны, поскольку согласно ст.ст. 40, 41, 92, 96 ЖК РФ, предоставляемое гражданам жилое помещение должно отвечать не только санитарным и техническим требованиям и быть благоустроенным, находиться в черте данного населенного пункта и быть размером не менее ранее занимаемого, но учитывать еще ряд заслуживающих внимания обстоятельств. При предоставлении другого жилого помещения должно учитываться состояние здоровья граждан, удаленность жилого помещения от места работы, прежнего места жительства, экологические факторы (загазованность, зашумленность и т.п.) места расположения предлагаемой квартиры. Вы имеете полное право требовать предоставления равнозначного по сравнению с прежним, в том числе в отноше-

нии всех прежних технических удобств, жилого помещения. Надо помнить требования закона о недопущении при предоставлении другого жилого помещения ухудшения жилищных условий. Под ухудшением жилищных условий следует понимать не только предоставление жилого помещения меньшего размера, но и местоположение квартиры в жилом доме. Если, например, вы жили до выселения в квартире на третьем этаже, а вам предлагают квартиру на первом или последнем этажах, то это можно считать ухудшением жилищных условий. И еще, пожалуй, главное для вас требование закона, согласно которому не допускается заселение одной комнаты лицами разного пола старше 9 лет.

«Наш дом собираются признать аварийным. Значит ли это, что нас могут выселить «на улицу»? О.Маркова, г.Тамбов»

Бытует мнение, что при выселении из аварийного жилища наниматель (ведь квартиры в аварийных домах не приватизируются) может быть «выставлен на улицу», то есть остаться без жилья. Это иногда случается, так как оснований для принудительного выселения гражданина (без его согласия) множество. Перечень этих оснований включает 16 пунктов, наиболее распространены следующие: из дома, подлежащего сносу (ст. 91 ЖК РФ); из дома, грозящего обвалом (его обычно называют аварийным); из дома, подлежащего переустройству в нежилой. Однако в этих случаях принудительное выселение производится с предоставлением другого благоустроенного жилья.

Если гражданин является собственником квартиры в многоквартирном доме, который уже после приватизации квартиры был признан грозящим обвалом, то этот гражданин может быть принудительно выселен с предоставлением ему в собственность другого равноценного жилья.

Выселение без предоставления другого жилого помещения производится в тех случаях, когда:

— наниматель, члены его семьи или другие совместно проживающие с ним лица систематически разрушают или портят жилое помещение или используют его не по назначению. В частности, превратили жилое помещение в нежилое (например, в склад), организовали производство, опасное для жизни и здоровья других граждан (ст. 98 ЖК РФ);

— наниматель или члены его семьи и другие совместно проживающие с ним лица нарушают правила поведения в быту, делают невозможным спокойное и нормальное проживание других граждан и когда меры предупреждения и общественного воздействия оказались безрезультатными. Выселение по данному основанию возможно, если эти факты зафиксированы органами милиции, прокуратуры, суда (ст. 98 ЖК РФ);

— наниматель и члены его семьи систематически не вносят плату за помещение (ст. 136 ЖК РФ);

— граждане лишены родительских прав и их совместное проживание с детьми признано невозможным (ст. 98 ЖК РФ). По этому основанию выселяются лица, если будет установлено, что они злоупотребляют своими родительскими правами, жестоко обращаются с детьми.

Надо заметить, что выселение без предоставления жилья всегда производится в судебном порядке, за исключением двух случаев, когда выселение производится в административном порядке с санкции прокурора: если гражданин самоуправно занял жилое помещение и если гражданин проживает в доме, грозящем обвалом (ст.ст.90, 99 ЖК РФ).

Выселение из занимаемого помещения без согласия собственника может быть произведено, если дом, в котором находится жилое помещение, подлежит сносу в связи с отводом земельного участка для государственных или общественных нужд. Например, для строительства автодорог, прокладки газопровода, линий электропередач, строительства объектов, имеющих важное хозяйст-

венное значение и т.д. (ст. 92 ЖК РФ). При этом изъятие земельного участка у собственника может быть осуществлено путем его выкупа по решению, принятому органом исполнительной власти.

Об изъятии (выкупе) земельного участка собственник должен быть письменно уведомлен с указанием даты регистрации решения об изъятии не позднее, чем за год до предстоящего изъятия (ст. 279 ГК РФ).

Если собственник не согласен с решением об изъятии у него земельного участка, либо с ним не достигнуто соглашение о выкупной цене или других условиях выкупа, государственный орган, принявший решение об изъятии земельного участка, может предъявить иск о выкупе земельного участка в суд (ст. 282 ГК РФ).

Выкупная цена, сроки и другие условия выкупа определяются соглашением с собственником участка. В выкупную цену включаются:

— рыночная стоимость участка и находящегося на нем недвижимого имущества;

— убытки, причиненные собственнику, включая упущенную выгоду, и убытки, которые он несет в связи с досрочным прекращением обязательств перед третьими лицами.

По соглашению с собственником ему может быть предоставлен другой участок с зачетом его стоимости в выкупную цену (ст. 281 ГК РФ).

«В нашем подъезде жильцы решили установить домофон и объявили, что тем, кто не сдаст денег, не выдадут ключи от домофона. Я пенсионерка, и мне это не по карману. Это что же, значит, я и домой попасть не смогу? Г.Смирнова, г.Тверь».

— Принимая решение о платной установке домофона, жильцы должны учитывать материальное положение всех соседей по подъезду. Если некоторые жильцы не в состоянии оплатить эту услугу, те, кто на ней настаивает, должны сами за нее рассчитаться, либо отказаться от установки домофона. Но лишать возможности войти в свою квартиру никто не вправе — это нарушение Конституции РФ, и если такое произойдет, вам придется обратиться за защитой в отделение милиции.

Ю.Орос, адвокат.

ЛЬГОТА ЗАВИСИТ ОТ СПРАВКИ?

«Мой муж проработал кабельщиком-спайщиком более 30 лет по Списку №2, а ему отказали в назначении льготной пенсии, так как нет справок, подтверждающих семи- или восьмичасовой рабочий день. Законно ли это? Раньше, когда применялись Списки №1 и №2, утвержденные постановлением Совета министров СССР от 22 августа 1956 года №1173, для назначения пенсии было достаточно трудовой книжки, где указывалась профессия, и справки о зарплате. Теперь по новому закону с 2001 года требуется уточняющая справка. Правильно ли от мужа потребовали справку, уточняющую характер работы и условия труда за весь период работы? В.А.Михайлова, г. Новгород».

— При назначении досрочных пенсий по старости работникам, занятым на работах с вредными и тяжелыми условиями труда, применяются те нормативные акты, которые действуют на день обращения за пенсией. В настоящее время вопросы назначения досрочных пенсий по старости по Спискам №1 и №2 регулируются подпунктами 1 и 2 пункта 1 статьи 27 Федерального закона «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» и постановлением Правительства Российской Федерации от 23 июля 2002 года №516 «Об утверждении Правил исчисления периодов работы, дающей право на досрочное назначение трудовой пенсии по старости в соответствии со статьями 27 и 28 Федерального закона «О трудовых пенсиях в Российской Федерации». В стаж работы, дающей право

на досрочное назначение трудовой пенсии по старости, засчитываются периоды работы, выполняемой постоянно в течение полного рабочего дня. Под полным рабочим днем понимается выполнение работы в условиях труда, предусмотренных Списками, не менее 80 процентов рабочего времени. Требование постоянной полной занятости на работах с вредными и тяжелыми условиями труда было предусмотрено как Списками №1 и №2, утвержденными постановлением Совета министров СССР от 22 августа 1956 года №1173, так и списками №1 и №2, утвержденными постановлением Кабинета министров СССР от 26 января 1991 года №10, которые применяются с 1 января 1992 года.

В разделе XXXI «Связь» Списка №2 1956 года указаны кабельщики-спайщики, занятые на работах по спайке освинцованных кабелей, заливке кабельных муфт свинцом и на сдирке свинца с кабеля. Разделом XXIX «Связь» Списка №2 1991 года предусмотрены кабельщики-спайщики, занятые на работах по спайке освинцованных кабелей и кабелей с полиэтиленовыми и с полихлорвиниловыми оболочками.

Поскольку записи в трудовой книжке не содержат полной информации о специальном стаже работы, необходимой для определения права кабельщиков-спайщиков на досрочное пенсионное обеспечение, Управление Пенсионного фонда правильно потребовало от вашего мужа справку, уточняющую характер работы.

Читателям отвечал А.Красных,

Обмуровщики предусмотрены

«Проработал на Чукотке с 1967 года по 2001 год. Последние 10 лет работал обмуровщиком в котельном цехе на монтаже и ремонте паровых котлов. Когда в 2001 году я собрался идти на пенсию с 50 лет, мне в назначении пенсии было отказано. Специалисты пенсионной службы разъяснили, что обмуровщики Списком №2 не предусмотрены. Разъясните, на основании чего мне было отказано в назначении пенсии и в каком возрасте я могу пойти на пенсию по старости? В.А.Теплоухов, с. Новая Усмь».

— Мужчинам, проработавшим не менее 15 календарных лет в районах Крайнего Севера, либо не менее 20 календарных лет в местностях, приравненных к ним, имеющих не менее 12 лет 6 месяцев специального стажа работы, предусмотренной Списком №2, пенсия назначается с двойным снижением возраста, то есть с 50 лет (возраст снижается на 5 лет за работу на Севере и на 5 лет за работу по Списку №2).

Разделом XIII «Электростанции, энергопоезда, паросиловое хозяйство» Списка №2, утвержденного постановлением Кабинета министров СССР от 26 января 1991 года №10, предусмотрены печники. Обмуровщики в Список №2 не включены.

Однако разделом XIV «Электростанции, энергопоезда, паросиловое хозяйство для производственных целей» Списка №2, утвержденного постановлением Совета министров СССР от 22 августа 1956 года №1173, были предусмотрены обмуровщики на ремонте топок и газоходов котлов, и эта работа в случае ее документального подтверждения за период до 1 января 1992 года может быть включена в специальный стаж для назначения досрочной пенсии по старости.

А.Половинкин, начальник отдела ГУ ОПФР по Воронежской области.

Химпродукция без вредности

«Муж проработал 20 лет на тепличном комбинате закрытого грунта рабочим по химической защите растений. Его работа связана с применением ядов и химических удобрений. Объясните, пожалуйста, идет ли ему вредность по Списку №1 или №2? Г.Медведева, Пермская область».

— Действующим пенсионным законодательством предоставлено право на досрочное пенсионное обеспечение работникам, занятым производством химической продукции. Работники, использующие в своей работе химическую продукцию, права на досрочное пенсионное обеспечение по Спискам №1 и №2 не имеют.

КОМУ ВЫГОДЕН ПЕРЕРАСЧЕТ

«Кому пересчитывалась пенсия в связи с вступлением в силу с 1 февраля 1998 года Закона «О порядке исчисления и увеличения государственных пенсий» от 21 июля 1997 года №113-ФЗ? Засчитывается ли в стаж период работы по записи в трудовой книжке, произведенной на основании справок? Г.Власенко, Новохоперский район».

— Перерасчет пенсий с 1 февраля 1998 года на основе индивидуального коэффициента пенсионера (ИКП) был приемлем только для тех неработающих пенсионеров, у которых при расчете пенсии по Закону №113-ФЗ от 21 июля 1997

года ее размер получался больше. Тем лицам, у которых отсутствовал заработок или его отношение было невысоким, был оставлен прежний размер пенсии, рассчитанный по Закону Российской Федерации «О государственных пенсиях в

г. специалист отдела ГУ ОПФР по Воронежской области.

Российской Федерации» от 20 ноября 1990 года №340-1. К пенсиям, рассчитанным по этому закону, устанавливались компенсационные выплаты. С учетом компенсационной выплаты размер пенсии должен был быть не менее минимальной совокупной выплаты.

В подтверждение трудового стажа принимаются только те сведения о периодах работы, которые внесены в трудовую книжку на основании документов.

Суммарная запись об общем трудовом стаже, внесенная в трудовую книжку

на основании документов (справки), является доказательством трудового стажа в отношении периодов работы до 14 декабря 1962 года, даже если в трудовую книжку не внесены конкретные записи о том, на каком предприятии, в какое время, на какой должности работал человек до поступления на предприятие, которое выдало трудовую книжку. После 14 декабря 1962 года в трудовой книжке обязательно должны быть такие записи.

И.Умарова, гл. специалист отдела ГУ ОПФР по Воронежской области.

УСТАНОВКА УСТАНОВКЕ РОЗНЬ

«Я работаю машинистом холодильных установок с 1971 года. С 1971 года по 1977 год я обслуживал две аммиачно-холодильные установки. После к действующим аммиачно-холодильным установкам добавили одну фреоновую. Может ли это повлиять на стаж по вредности? В Управлении Пенсионного фонда мне еще сказали, что периоды работы до 1992 года во вредный стаж не входят. Правильно ли это? Имею ли я право на льготную пенсию? О.В.Рыжова, г.Тула».

— В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2002 года №537 с учетом изменений, внесенных постановлением Правительства Российской Федерации от 24 апреля 2003 года №239, при досрочном назначении трудовой пенсии по старости работникам, занятым на подземных работах, на работах с вредными условиями труда и в горячих цехах, на работах с тяжелыми условиями труда, применяются Списки №1 и №2, утвержденные постановлением Кабинета министров СССР от 26 января 1991 года №10.

При этом время выполнявшихся до 1 января 1992 года работ, предусмотренных Списками №1 и №2, утвержденными постановлением Совета министров СССР от 22 августа 1956 года №1173, засчитывается в стаж работы, дающей право на досрочное назначение трудовой пенсии по старости.

Разделом XXXII «Общие профессии» Списка №2 1956 года были предусмотрены машинисты (мотористы, компрессорщики), обслуживающие аммиачно-холодильные установки в

промышленности и на транспорте. Эта работа до 1 января 1992 года включается в специальный стаж.

Разделом XXXIII «Общие профессии» Списка №2 1991 года предусмотрены машинисты холодильных установок, обслуживающие аммиачно-холодильные установки. Указанная работа включается в специальный стаж, если работник ее выполнял в течение полного рабочего дня, то есть не менее 80 процентов рабочего времени. Если кроме работы, предусмотренной Списками, работник выполнял другую работу, Списками не предусмотренную, и она занимала более 20 процентов рабочего времени, пенсия назначается на общих основаниях. Работа по обслуживанию фреоновых установок Списком №2 не предусмотрена. Если она занимала более 20 процентов рабочего времени, то периоды одновременного обслуживания аммиачно-холодильных и фреоновых установок не могут быть засчитаны в специальный стаж.

А.Красных, главный специалист
отдела ГУ ОПФР
по Воронежской области.

Совет из конверта



ПОМОЖЕМ... ЗОНТИКУ

✓ Сломанную спицу можно починить, соединив ее концы пустым стержнем от шариковой ручки.

✓ У зонтика часто от конца спицы отрывается ткань. Проблему можно решить при помощи тонкой лески. Ею трижды обматывают конец ткани, завязывают узел, продевают леску через отверстие в конце спицы и закрепляют (завязывают на 2-3 узла, а кончики аккуратно оплавливают).

✓ Для того, чтобы зон-

тик мог легко открываться и закрываться, его надо время от времени поливать в открытом виде теплой водой из душа.

✓ В дождливый темный вечер, чтобы осветить себе дорогу, можно воспользоваться несложным приспособлением. Обычную ручку зонтика заменяют на переходник с резьбой, в который можно вворачивать или пластмассовую ручку, или электрический фонарик на батарейках.

Н.Иванов.



ЧЕЧЕНСКИЙ БАНК: СУДЬБА ВКЛАДОВ

«Мы вынужденные переселенцы из Чеченской Республики, пенсионеры. У нас ранее имелись вклады в бывшем Чеченском банке Сбербанка России, которые были зарегистрированы в Сбербанке города Лабинска Краснодарского края. Когда будут выплачиваться эти вклады и будет ли проводиться их компенсация? Т.А.Савченко, В.Р.Белоглазова, В.Н.Голь, Краснодарский край».

— Действительно, в соответствии с Порядком, одобренным Правительственной комиссией по вопросам восстановления социальной сферы и экономики Чеченской республики, в период с 21 января по 22 марта 2002 года структурными подразделениями Сбербанка России производилась регистрация вкладчиков бывшего Чеченского банка Сбербанка России на основании документов, подтверждающих внесение денежных средств в бывший Чеченский банк Сбербанка России.

Для рассмотрения обращений вкладчиков и разрешения спорных ситуаций в субъектах Российской Федерации в период с 21 января по 22 апреля 2002 года работали согласительные комиссии в составе уполномоченных сотрудников территориальных органов миграционной службы (органов внутренних дел) и Сбербанка России.

Составленные по обращениям вкладчиков бывшего Чеченского банка Сбербанка России сводные реестры были переданы Сбербанком России на утверждение в Правительственную комиссию по вопросам восстановления социальной сферы и экономики Чеченской республики.

В настоящее время проводится выплата сумм вкладов и предварительной компенсации (компенсаций) по вкладам, внесенным до 20 июня 1991 года в бывший Чеченский банк Сбербанка России в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации №117 от 19 февраля 2003 года владельцам вкладов, включенным в вышеупомянутые реестры. Для получения вкладов и сумм компенсации (в случае, если вы относитесь к одной из категорий граждан, указанных в Постановлении Правительства РФ №117 от 19 февраля 2003 года), вам следует обратиться в то структурное подразделение Сбербанка России, которое осуществляло регистрацию ваших вкладов, либо оформить заявление о переводе, обратившись в любое структурное подразделение Сбербанка России.

В.Гайдуков, и. о. начальника сектора по работе с частным клиентом отдела Управления вкладов и расчетов населения ЦЧБ Сбербанка России.

ИЗ КОПИЛКИ РЕЦЕПТОВ

ПРИ ГИПЕРТОНИИ

Траву пустырника обыкновенного, листья мяты перечной, плоды калины обыкновенной, корень валерианы лекарственной, траву сушеницы болотной — поровну. Измельчить, перемешать. 1 столовую ложку сбора залить 1 стаканом кипятка, настоять 20–30 минут, процедить, долить кипяченой водой до первоначального объема. Принимать по 1/3 стакана 3 раза в день независимо от приема пищи.

ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ

❖ 2 столовые ложки корней лапчатки прямостоячей залить 1 л сухого красного вина, настоять 10 дней в темном месте, процедить. Принимать по 15 капель 3–5 раз в день между приемами пищи. Хранить в холодильнике.

❖ 5 столовых ложек сушеных ягод черники, по 1 столовой ложке сухих измельченных листьев черники, корневища пырея, корней ежевики. Перемешать, залить 1,5 л холодной воды, довести до кипения, кипятить 15 минут, настоять 1 час, процедить. Пить по 1/2

стакана 4 раза в день независимо от приема пищи.

ДЛЯ ОЧИЩЕНИЯ ОРГАНИЗМА И ПОХУДЕНИЯ

Смешать 900 г свежего сока грейпфрута, 900 г свежего сока апельсина, 200 г лимонного сока и 2 л талой воды (приготовленной в морозильнике). Соки выжимать пластмассовой соковыжималкой и процеживать. Выпить, распределив напиток, равномерно на 3 дня, соблюдая в эти дни вегетарианскую диету (без молока, яиц, мяса, рыбы). Также исключить растительное масло и хлеб. Можно есть каши на воде, овощи и фрукты в сыром и вареном виде, овощные супы. Хранить состав в холодильнике.

ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ

❖ 1 столовую ложку сухих измельченных корней лопуха залить 2 стаканами кипятка, настоять 2 часа, процедить. Пить по 1/2 стакана 2–4 раза в день за полчаса до еды.

❖ Корни горца змеиног, листья подорожника, трава хвоща полевого, трава зверобоя, корни валерианы лекарственной, цветки ромаш-

ки — поровну. Измельчить, перемешать. 1 столовую ложку сбора залить в термосе 1 стаканом кипятка, настоять 2 часа, процедить. Пить по 1/2 стакана 3 раза в день за полчаса до еды.

❖ Семена льна, корни алтея, исландский мох — поровну. Измельчить, перемешать. 2 столовые ложки сбора залить 2 стаканами холодной воды, настоять 1 час, довести до кипения, кипятить 5 минут, процедить. Пить по 2/3 стакана 3 раза в день за полчаса до еды.

❖ Траву хвоща полевого, листья березы повислой, корень одуванчика лекарственного, корневище пырея ползучего, траву тысячелистника обыкновенного, рыльца кукурузы обыкновенной — поровну. Измельчить, перемешать. 1 столовую ложку сбора залить 1 стаканом кипятка, настоять в течение 20–30 минут, процедить, долить кипяченой водой до первоначального объема. Принимать по 1/3 стакана 3 раза в день независимо от приема пищи.

ПРИ СУХОМ КАШЛЕ

❖ Травы тимьяна обыкновенного (чабреца) — 2 части, цветки ромашки аптечной — 1 часть, корни солод-

Народная медицина



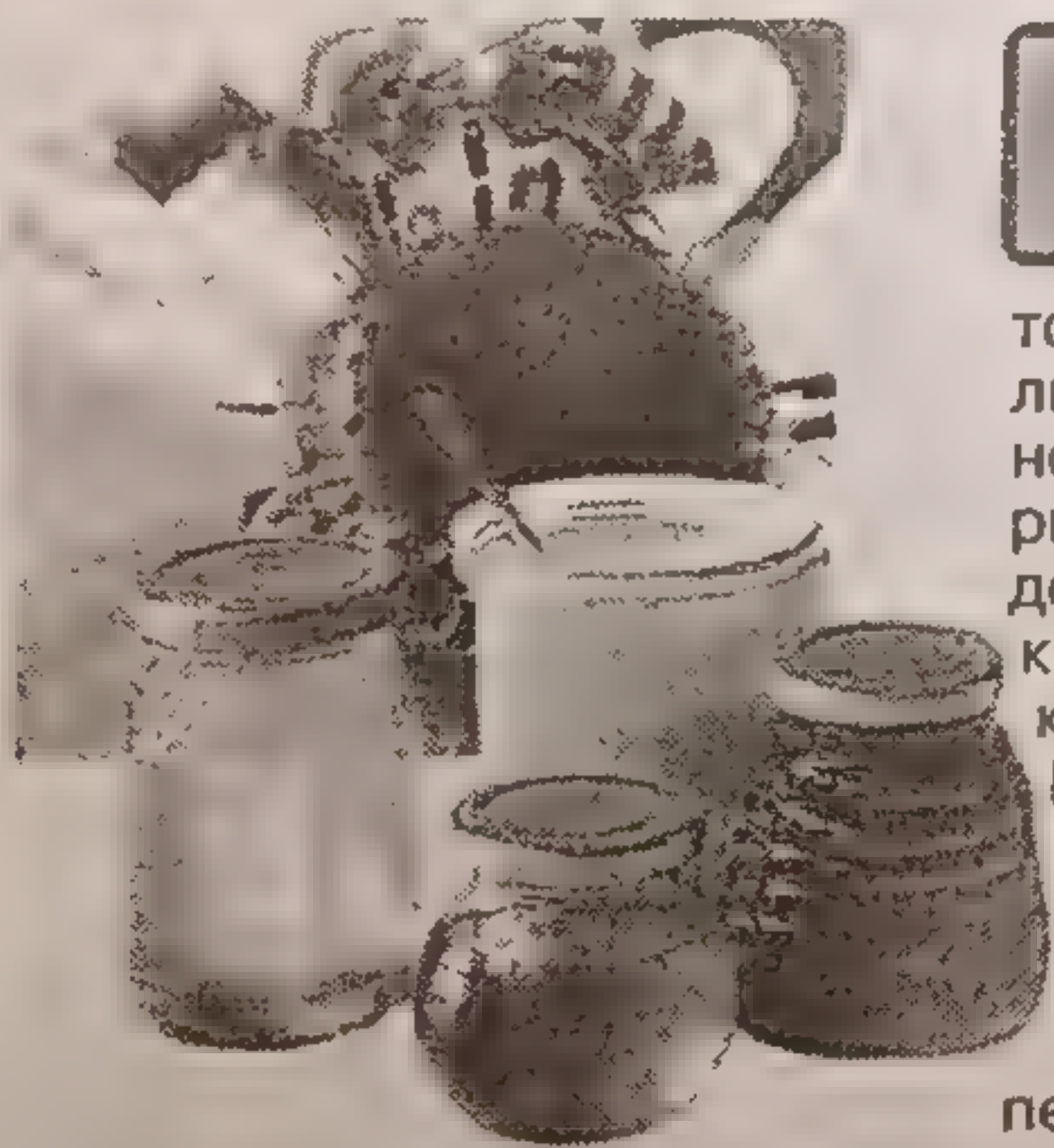
ки голой — 1 часть, корни алтея лекарственного — 1 часть. Измельчить, перемешать. 1 столовую ложку сбора залить 2 стаканами кипятка, нагревать на водяной бане 10 минут, настоять 2 часа, процедить. Пить по 1/3 стакана 4 раза в день после еды.

❖ Листья земляники лесной — 2 части, листья шалфея лекарственного — 1 часть, листья Melissa — 2 части, трава тимьяна обыкновенного (чабреца) — 1 часть. Измельчить, перемешать. 1 столовую ложку сбора залить 1 стаканом кипятка, настоять 30 минут, процедить. Принимать по 1/4 стакана 4 раза в день после еды.

ПРИ ЦИСТИТЕ

Листья толокнянки, листья березы, кукурузные рыльца, корень солодки — поровну. Измельчить, перемешать. 1 столовую ложку сбора залить 1 стаканом кипятка, нагревать на водяной бане 15 минут, настоять 1 час, процедить. Пить по 1/4 стакана 4 раза в день за 20–30 минут до приема пищи.

По кн. В.Т.Махлаюк, А.Н.Окорокова.



ПРИ АТЕРОСКЛЕРОЗЕ И ГИПЕРТОНИИ

150 г тертого корня хрена, 0,5 кг апельсинов, измельченных на мясорубке, вместе с кожурой, 1 л красного сухого вина, 300 г меда перемешать. Нагревать на водяной бане 1 час. Принимать по 1/4 стакана 3 раза в день через 2 часа после еды.

ПРИ АТЕРОСКЛЕРОЗЕ

1 стакан укропного семени, 2 столовые ложки моло-

МЕДОЛЕЧЕНИЕ

того корня валерианы залить 2 л холодной кипяченой воды. Трижды, с перерывом в 5 минут, довести до кипения, плотно закрыть крышкой, поставить емкость в тепло на 1 сутки. Получившийся настой процедить и добавить 2 стакана натурального меда. Хорошо перемешать. Хранить в холодильнике, перед употреблением перемешивать. Пить по 1 столовой ложке за 30 минут до еды 4 раза в день. Курс лечения — 2 месяца, из диеты исключить алкоголь, мясо, острые приправы. Не курить.

ПРИ БЕССОННИЦЕ

Утром 1 чайную ложку измельченных листьев Melissa залить 1 стаканом кипятка, настоять 15 минут, процедить. В полученный настой добавить 20 очищен-

ных и измельченных ядер орехов миндаля, 1 столовую ложку очищенных и измельченных семян тыквы. Настаивать 12 часов. Вечером добавить в стакан 2 чайные ложки меда, взбить миксером до однородной массы и выпить за час до сна.

Прежде, чем воспользоваться рецептами, посоветуйтесь с лечащим врачом. Особенно осторожно необходимо быть людям с повышенной чувствительностью к меду. Настои, отвары и соки, не использованные в течение суток, рекомендуется хранить в холодильнике.

Примечание: травы тысячелистника, шалфея, корневища аира, корень солодки, укропное семя противопоказаны при беременности, ли- мерулонефрите, травы спорыша и тимьяна обыкновенного (чабреца) — при беременности, острых воспалениях почек и мочевого пузыря, мяты перечной, Melissa — при гипотонии, кукурузные рыльца — при повышенной свертываемости крови, трава подорожника — при повышенной секреторной функции желудка.

ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПОЧЕК И МОЧЕВОГО ПУЗЫРЯ

1 столовую ложку сушеной травы базилика залить 0,5 л воды, кипятить 20 минут на слабом огне, процедить, настоять 2 часа, затем добавить 2 столовые ложки меда. Пить утром натощак и перед сном по 1/2 стакана.

По кн. М.Молчановой «Исцеление медом», А.Синякова «Медовый учебник».

Материалы полосы подготовила О.Мубаракшина, канд. мед. наук.

В настоящее время садоводы-любители хотят расширить сортимент имеющихся в саду плодовых и ягодных культур. Интересны и перспективны некоторые новинки. К ним относятся и редкий в наших краях кустарник — лох многоцветковый, или гуми (японское название) *Elacagnus multiflora* Thumb.

У некоторых московских садоводов он успешно выращивается много лет. Это кустарник высотой 1–1,5 м. Листья цельнокрайние, продолговатые, кажутся серебристыми из-за пушистого налета. Цветки мелкие, белые, трубчатые, обоеполые. Есть самобесплодные формы, поэтому чтобы обеспечить перспективное опыление и получить урожай плодов, нужно иметь на участке несколько растений.

Плоды созревают в конце июля — в августе. Они удлиненные, темно-красные, усеянные серебристыми звездочками, как и все растение. Кожица плода тонкая, мякоть сочная, прият-

О ГУМИ, ИЛИ ЛОХЕ МНОГОЦВЕТКОВОМ

ного кисло-сладкого вкуса. Внутри находится удлиненная косточка. Плоды содержат ряд биологически активных веществ, в том числе сахара, пектиновые вещества, витамин С, органические кислоты и большой набор аминокислот. Оказывают тонизирующее и омолаживающее действие.

Размножают гуми как семенами, так и вегетативно-стеблевыми летними черенками. Для распространения в новых районах выращивания рекомендуем семенной способ. У свежесобранных плодов отмыывают косточки и осенью под зиму закапывают их во влажном песке в деревянном ящике, на глубину около 10 см, до весны. Весной проросшие косточки высевают на гряды. Другой

способ: отмытые косточки помещают в какую-нибудь ткань, держат 4 дня в воде и затем закапывают в ящики с влажным песком. Держат его в комнате при температуре +18°...+20°С. Один раз в неделю семена проветривают 5 минут, промывают и снова закапывают в песок. По прошествии 2 месяцев ящик с семенами закапывают глубоко под снег до весны. В конце марта ящик с семенами вносят в помещение. С растрескиванием косточек их сразу же высевают в подготовленную почву. Всходы обильно поливают и частично затеняют от прямых солнечных лучей.

В фазе 3–4-го настоящего листа сеянцы пикируют в ящики или в холодный парник.

Черенкование проводят в июне-июле, когда побег разрезают на черенки с почками. Сажают в холодный парник, набитый плодородной почвой, а сверху песком 4–5 см. Обильно поливают и притеняют. На 2-й–3-й год жизни прижившиеся черенки переводят в школку на доращивание. На постоянное место в саду саженцы размещают на расстоянии не менее 2 м друг от друга. Желательно выбирать солнечное место. При посадке вносят перегной и минеральные удобрения, древесную золу. В сухую погоду обязательно поливают.

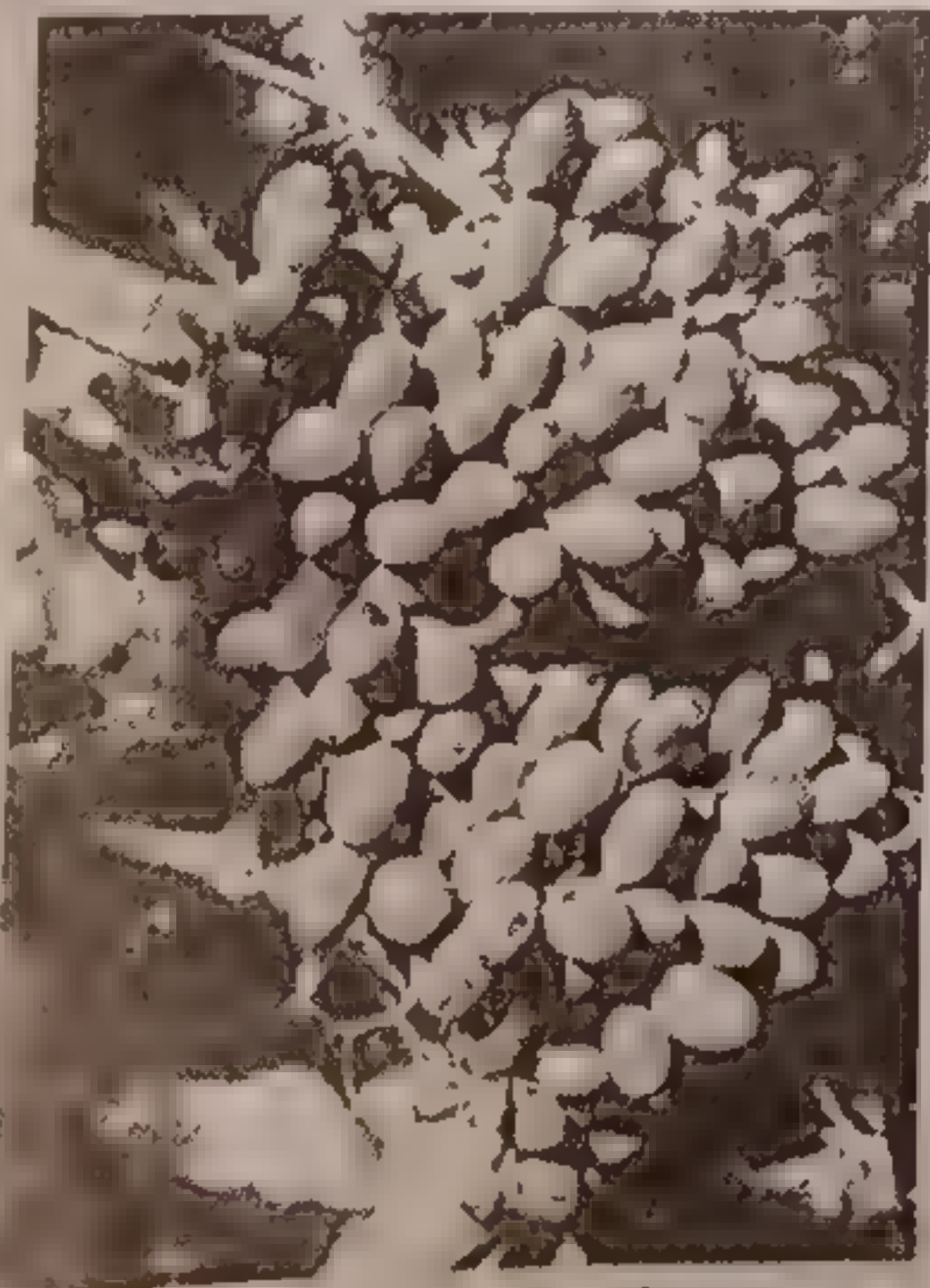
Необходимый прием успешного выращивания гуми — прищипывание годовичных побегов к земле на зиму. Это предохраняет от вымерзания стебли и цветочные почки, которые всю зиму находятся под покровом снега.

Э. Колбасина, доктор биологических наук, г. Москва.

Советы
из конверта

ЧЕСНОК ВЫМЕРЗ, А ВИНОГРАД НЕТ

«Я садовод-любитель со стажем около 23 лет. Испытываю в своем регионе новые лучшие отечественные и зарубежные сорта различных плодовых культур, таких как яблоня, груша, слива, алыча, черешня, абрикос, многие сорта черной крупноплодной смородины, а также виноград различных комплексно устойчивых сортов, который я уже на протяжении 18 лет не опрыскиваю от милдью, и он у меня не болеет. Рассылаю свой ви-



Сорт Кодрянка

ноград в виде черенков и саженцев на всей территории России от Прибалтики до Дальнего Востока.

Хотя в прошлом году была очень суровая зима для нашей местности, морозы были относительно не сильные до -26°...-27°С, но без снега и держались они около 7–8 дней, земля начала трескаться. И я уже думал, что мой виноградник сильно подмерзнет, но благодаря тому, что почти все сорта у меня устойчивые и с повышенной устойчивостью к морозам, я смог избежать их вымерзания, хотя укрытие было очень легкое: тонкая прорезиненная ткань (1 мм толщиной, по краям я даже не присыпал ее землей, а придавил арматурой и кирпичами, чтобы порывы ветра не сдули покрытие с кустов, так как у нас бывают зимой очень сильные ветры. Даже некоторые 2-летние деревца у меня вымерзли и чеснок вымерз (чего за 20 лет никогда не было), а виноград остался жив, и только отдельные лозы отдельных сортов частично подмерзли. Но на об-



Сорт Кеша-1

щем урожае это не сказалось. Урожай винограда был в этом году отменный, в этом можете убедиться, рассмотрев фотографии, сделанные на моем винограднике. Это лучшие мои сорта, которые я выращиваю около 19 лет, и замены им пока нет. Сейчас же испытываю более 20 новых и новейших сортов. Желющие приобрести саженцы винограда осенью 2003 года могут писать мне по адресу: 347820, Ростовская обл., Каменск-Шахтинский р-н, п. Лиховской, ул. Вокзальная, 93, Колупаеву Владимиру Степановичу».

ДАЧНИКАМ НА ЗАМЕТКУ

■ Для работ, которые производятся стоя на коленях, очень удобны наколенники, сделанные из старой автопокрышки. Вырежьте из покрышки два куса длиной 15 см, привяжите к ним по две пары тесемок.

■ В футляр от использованной помады можно вставить кусочек мела, которым вы пользуетесь, тогда руки не будут пачкаться.

■ Порванный детский мячик можно использовать вместе с ножницами для резки колючих растений: крыжовника, шиповника. От мяча отрезают половину, в центре проделывают отверстие и одевают на ручки ножницы со стороны лезвий выгнутой стороной.

А. В. Жеромский,
г. Воронеж.

«Мы раньше никогда не держали у себя на подворье корову, а сейчас пересхали из Казахстана в село и купили корову. Пока было легко кормить ее осенью и зимой, что ей можно давать кроме сена. Семья Кривошеиных, Липецкая область».

Обычно осень — время стельности, когда организм коровы подготавливается к родам. В это время уже заканчивается летнее пастбищное содержание животных, и их переводят на зимнее — стойловое. Таким образом, глобальная перестройка организма маточной коровы, подготовка ее к родам, совпадает с изменением ее рациона кормления. Неправильное содержание и кормление коровы в осенне-зимний период могут привести к рождению нежизнеспособного молодняка и низким удоям в следующем году.

Сухостой у коров продолжается обычно 45–75 дней, в зависимости от возраста, упитанности и продуктивности, сокращение его (менее 45 дней) влечет за собой снижение удоя в последующую лактацию, в то же время удлинение к увеличению удоя не приводит.

В период сухостоя в теле коров откладывается большое количество полезных веществ, поэтому его можно рассматривать как период восстановления запасов белка, жира, минеральных солей и витаминов, которые расходуются из организма коров в начале следующей лактации. Нужно учесть, что основное количество молока, которое будет получено в следующем году, будет дано в первые 100 дней доения. Молочные коровы часто не могут физически поесть столько корма, сколько необходимо на образование молока, поэтому недостаток энергетического питания приводит к тому, что животные используют внутренние запасы белка, жира, солей и витаминов, накопленные в осенне-зимний период. В связи с этим становится понятным, насколько важно организовать правильное кормление сухостойных коров.

В первую очередь хочется отметить, что перевод коровы с пастбищного содержания на стойловый должен проводиться постепенно — уменьшается доля зеленых кормов и увеличивается — концентратных. В этот период очень полезно давать свежий кукурузный силос, который, являясь зеленым кормом, содержит в составе белки, жиры и углеводы в количестве гораздо большем, чем в зеленой массе, но в меньшем, чем в концентратах.

Чтобы не допустить впоследствии снижения удоев, необходимо иметь в виду следующее: зеленые корма осеннего периода являются ценным источником протеина и витаминов в

рационе животных, однако они отличаются высокой влажностью, низкой питательностью, в них мало углеводов, клетчатки, макро- и микроэлементов. Только зеленая масса кукурузы характеризуется высоким содержанием сахара при недостатке протеина. Поэтому осенние рационы содержат пониженное количество питательных веществ. Это ведет к необходимости уже в сентябре почти полностью обеспечивать потребность скота в питательных веществах за счет



зимних кормов, а пастбищные и зеленые корма в стойлах использовать только в качестве дополнительной подкормки.

В рацион вводят сено, силос, сенаж, травяную резку и корнеплоды, постепенно увеличивая их дачу с таким расчетом, чтобы в начале октября почти полностью перейти на зимний рацион. Количество концентратов на животное рассчитывается, исходя из его продуктивности (среднего суточного удоя). В этот период на 1 кг молока надо давать в 1,5–2 раза больше концентратов, чем в основной период лактации и в заключительный период. Если же при раздое животное не удовлетворяет свою потребность в питательных веществах, то это может привести к срыву лактации или ее укорочению.

В предстоящем зимне-стойловом периоде немаловажное значение приобретает подготовка соломы к скармливанию. Для этого необходимо всю солому, предназначенную на кормовые цели, хранить под навесом или в помещениях с целью предохранения от осадков. Простейшим способом обработки соломы является ее измельчение. Соломенную резку животные хорошо поедают в смеси с силосом и корнеплодами. Такое скармливание повышает поедаемость соломы, улучшает ее использование.

Наиболее эффективным способом скармливания сенажа, силоса, соломы, корнеплодов и концентратов является приготовление из них полноценной кормосмеси, в которую необходимо вводить недостающие микрокомпоненты. На каждые 3 кг силоса желательно скармливать 1 кг корнеплодов, а на каждые 10 кг силоса — 1 кг сена, яровой соломы, хорошего сенажа. Надо давать 10–12 г поваренной соли.

Опытные животноводы стельных сухостойных коров кормят так же, как дойных с суточным удоем 10 л молока. Не менее важным в это время является достаточный моцион коров — прогулки животных. Нельзя поить стельных коров холодной водой и скармливать им некачественные корма.

Сложившиеся в этом году погодные условия крайне отрицательно сказались на количестве и качестве заготавливаемых кормов. Основными компонентами рациона на период сухостоя должны стать сено, сенаж, силос, солома и т.п. Удельный вес их в структуре рациона должен составлять 70 и более процентов. Однако при этом следует учитывать, что продуктивность животных и расход концентратов во многом зависят от качества травянистых кормов.

Применяя различные методы подготовки концентрированных кормов, можно значительно сократить их расход. Наиболее эффективными приемами подготовки зерновых кормов являются размол, обогащение в условиях хозяйств белково-витаминно-минеральными добавками и др. Размол зерна — самый простой способ его подготовки к скармливанию. Установлено, что размолотое зерно переваривается животными лучше на 18–20 процентов. Для коров зерно размалывается до величины частиц 1,5–2 мм.

Зерновая часть комбикорма бедна минеральными веществами и витаминами. В него необходимо вводить соответствующие кормовые добавки. В период сухостоя часть комбикорма может быть заменена отрубями, овсяной дертью, льняным и подсолнечниковым шротом.

В среднем за сухостойный период прирост живой массы должен составлять не менее 60 кг. Коровы к отелу должны быть упитанными, но не жирными. У высокоупитанных животных значительно выше как молочная продуктивность, так и выход молочного жира. Хорошая подготовка стельных коров к отелу способствует увеличению молочной продуктивности на 500–700 л молока за лактацию при жирности 3,36–3,59 процента, рождению более крупных телят и снижению потери живой массы на 24 кг в период раздоя.

Б.Жаркой, ветеринарный врач, кандидат биологических наук.

Знакомство по переписке



Продолжая рубрику «Знакомство по переписке», напоминаем: она открыта для поиска друзей по интересам и личной с ними переписки. Редакция не несет ответственности за последствия знакомств и достоверность адресатов. На конвертах писем, направляемых в редакцию, делайте пометку «Знакомство по переписке». В связи с большим потоком писем просим указывать в объявлении домашний адрес, или номер абонентского ящика на почте, или адрес, по которому можно написать до востребования, с указанием фамилии и инициалов, а не номера документа.

г.Слободской, ул. Советская, д.143 «Ф», Зязеву Геннадию Ивановичу».

✉ «О себе: 50 лет, по гороскопу Близнец, добрая, спокойная, люблю порядок и уют в доме. Надеюсь встретить свободного, доброго и верного мужчину, без жилищных и материальных проблем, с которым было бы легко и надежно. Мой адрес: 396750, Воронежская обл., г.Богучар, военный городок, д.6, кв.38, Шендрик Тамаре».

✉ «О себе: 19/165/55, без вредных привычек, добрая, стройная, симпатичная, спокойная. Ищу свою вторую половинку для серьезных отношений от 20 до 24 лет, верного и без вредных привычек. Мой адрес: 155335, Ивановская обл., г.Вичуга, ул. Московская, д.10, кв.2, Сидниной Варе».

✉ «О себе: 29/166, Лев, Тигр, красивая, без материальных и жилищных проблем, без вредных привычек, имею дочь 12 лет, у меня есть дом, хозяйство, машина ГАЗ-52, нет хорошего, надежного, доброго, без вредных привычек мужа. Надеюсь встретить мужчину от 30 до 35 лет, ведущего здоровый образ жизни, согласного на переезд в сельскую местность. Судимых прошу не беспокоить. Мой адрес: 301500, Тульская обл., Арсеньевский р-н, п/о Истьяно, до востребования, Гончаровой Евгении Геннадиевне».

✉ «Познакомлюсь для создания семьи с доброй, хозяйственной девушкой (можно инвалидом). О себе: 30/165/65, добрый, симпатичный, с чувством юмора, без вредных привычек, инвалид, но рабочий, жильем обеспечен, женат и судим не был. Отвечу на подробное письмо с фото. Писать по адресу: 243517, Брянская обл., Суражский р-н, с.Кулаги, Рыбину Александру Алексеевичу».

✉ «Хотела бы найти работающего, доброго, некурящего мужчину (можно с ребенком), желательно согласного на переезд ко мне. О себе: 26/160/57, глаза зелено-карие, от первого брака есть дочь 6 лет. Работаю, проживаю с мамой в деревне. Подробности — при переписке. Писать по адресу: 619180, Пермская обл., Юсьвинский р-н, Купросский с/с, д.Кагулево, Алиевой Елене».

✉ «Стройная брюнетка познакомится с жителем Краснодарского края (желательно, проживающим недалеко от мо-

ря). Буду верной подругой некурящему, серьезному, образованному мужчине 40-48 лет. О себе: 28 лет, люблю читать, готовить, путешествовать. Имею ребенка, который не будет обузой для нового папы. Подробности письмом, желательно фото (верну). Писать по адресу: 362002, РСО-Алания, г.Владикавказ, пер. Покровский, д.1, кв.43, Фаине».

✉ «О себе: 36/175/75, по гороскопу Близнецы, добродушный, внимательный и ласковый, неординарный, загадочный и странный. Умею понять и выслушать. Ненавижу ложь и хитрость. Брак по расчету не признаю. Ищу умную, понимающую, родственную душу. Мой адрес: 354000, Краснодарский край, Павловский р-н, ст. Старолеушковская, ул. Комсомольская, д.4, Разумному Сергею Анатольевичу».

✉ «О себе: 53/164/68, образование среднеспециальное, педагог в дошкольном учреждении, без жилищных и материальных проблем. Для серьезных отношений познакомлюсь с порядочным, доброжелательным, надежным, жизнерадостным мужчиной. Мой адрес: 188540, Ленинградская обл., г.Сосновый Бор, ул. Космонавтов, д.20, кв.14, Синельниковой Галине Юрьевне».

✉ «Вдова, уставшая от одиночества, 62 года, рост 165 см, по гороскопу Дева, добрая, скромная, без вредных привычек, друга жизни (до 70 лет), с чувством юмора и без вредных привычек. Я имею свой дом, живу одна, но возможен и переезд. Пьющих, судимых, любопытных прошу меня не беспокоить. Остальное — при откровенной переписке. В письмо прошу вложить фото (верну) и конверт с домашним адресом. Писать по адресу: 393360, Тамбовская обл., г.Кирсанов, ул. Приовражная, д.6, Алпатовой В.К.».

✉ «Парень 22 лет желает познакомиться с девушкой от 18 до 23 лет, ростом от 170 см (ребенок не помеха), хозяйственной, не склонной к полноте, без вредных привычек. В письме желательно конверт с обратным адресом и фото (верну). Писать по адресу: 307239, Курская обл., г.Курчатова, пр. Коммунистический, д.19, кв.17, Агапову Алексею».

✉ «О себе: 55/160, средней полноты, выгляжу моложе, симпатичная, хозяйственная, без детей. Для совместной жизни познакомлюсь с надежным, хозяйственным мужчиной до 63 лет (жителем Тимашевского района Краснодарского края), с вредными привычками — в меру и без материальных проблем. Писать по адресу: 309514, Белгородская обл., г.Старый Оскол, до востребования, Быковой Валентине Павловне».

✉ «Молодая шатенка с голубыми глазами, 24/178/73, стройная, симпатичная, романтическая, люблю домашний уют, порядок. Хочу найти спутника жизни от 25 до 35 лет с чувством юмора, серьезного, настоящего мужчину (во всех отношениях), любящего детей. Пишите письма серьезные, вложите фото (обязательно верну) и конверт с обратным адресом. Судимых, пьющих, наркоманов прошу не писать. Мой адрес: 396072, Воронежская обл., г.Нововоронеж, ул.Набережная, д.36, кв.41, Кулаковой Надежде».

Знакомство с добрым, надежным, желательным мужчиной. Единственность и возраст не имеют значения. О себе: 49 лет, с высшим образованием. Писать по адресу: 396000, Воронежская обл., д/я 1393».

✉ «Очень хочется встретить свою половинку, очень серьезного, надежного, непьющего мужчину (до 37 лет). О себе: русская, переселенка из Узбекистана, приятной внешности, рост 160 см, к полноте не склонна, скромная, серьезная, порядочная, замужем не была, детей нет. Писать по адресу: 396870, Воронежская обл., с.Нижедевицк, до востребования, Снытко Светлане Ивановне».

✉ «Мужчина, 42/180/76, без вредных привычек, с высшим образованием, познакомится с романтической, материально независимой женщиной до 45 лет, желательно фото. Обращаться по адресу: 354000, г.Сочи, главпочтамт, до востребования, Резниченко Александру Николаевичу».

✉ «Для серьезных отношений хочу познакомиться с женщиной от 45 до 60 лет, рост 170-180 см, можно вдовцом, который полон сил и желания любить и быть любимым самостоятельным, без вредных привычек, уставшим от одиночества, умеющим вести домашнее хозяйство, желающим переехать в село. Альфонсов, судимых прошу меня не беспокоить. О себе: 51 год, высокая, умею все, имею двух взрослых сыновей, люблю музыку, природу, животных и т.д. Писать по адресу: 309032, Белгородская обл., Прохоровский р-н, с. Лучки, Филиной Надежде Георгиевне».

✉ «О себе: 28/186/68, люблю спорт, временно не работаю (ухаживаю за бабушкой, ей 81 год). Жильем обеспечен, материально пока трудностей нет. Надеюсь встретить девушку или женщину 23-28 лет, стройную, опрятную, которая не боится жизненных трудностей и для которой главное — человеческие качества партнера по браку, а не деньги и прописка. Я сам готовлю, стираю, убираю. Отвечу сразу: писать жителям города Воронежа или Воронежской области, которые будут готовы переехать ко мне. Без серьезных намерений прошу не беспокоить. Мой адрес: 394019, г.Воронеж, ул. Еремеева, д. 41, кв. 43, Москаленко Виктору».

✉ «О себе: 52/170, одинокая, средней полноты, работник культурной сферы, занимаюсь пчеловодством, Овен. Хочу познакомиться с мужчиной от 50 до 60 лет (с вредными привычками в меру), умеющим водить машины всех категорий, желательно пчеловодом, понимающим толк и имеющим навык в строительстве, согласным на переезд ко мне (можно с детьми). Мой адрес: 301500, Тульская обл., Арсеньевский р-н, п/о Истьяно, до востребования, Гончаровой Вере Васильевне».

✉ «Прошу откликнуться одинокую, ни от кого не зависящую женщину (до 60 лет). Вас ждет одинокий мужчина, имеющий свой дом, автомобиль, непьющий, некурящий, с серьезными намерениями. Если не согласна жить в Кировской области, то согласен на переезд в Подмоскovie. Мой адрес: 613100, Кировская обл.,

себе: 35/169/60, ищу самую красивую женщину, умеющую жить в городе и в селе, можно с ребенком (желательно из ближних районов). О себе: скромный, тихий, не пью, работаю водителем, зарплата небольшая, есть автомобиль, занимаюсь спортом и закаливанием, работаю на огороде и помогаю по хозяйству родителям. Остальное — при переписке. Переезд возможен. Желательно фото (верну). Мой адрес: 396420, Воронежская обл., г.Павловск, РУС, а/я 40, Владимиру».

✉ «Очень хотела бы познакомиться с интересными молодыми людьми, от 21 года до 30 лет. О себе: 20 лет, рост 178 см, окончила музыкально-педагогический колледж, поступила в вуз на психолога. Очень люблю детей. Мой адрес: 353866, Краснодарский край, г.Приморско-Ахтарск, авиагородок, д.7, кв.71, Костюк Виктории».

✉ «О себе: 47/174/76, люблю природу, рисую, нравится путешествовать. Нет квартиры и богатств, есть сын-студент. Надеюсь найти друга, духовно богатого со схожими интересами и без вредных привычек. Желательно фото (верну). Мой адрес: 188736, Ленинградская обл., Приозерский р-н, п/о Кривко, ул. Лермонтова, д.9, Смирновой Елене Васильевне».

✉ «45/175/70, по гороскопу Дева, без вредных привычек, характер спокойный, уравновешенный, очень стеснительный, имею II группу инвалидности, слегка заикаюсь, верующий. Был женат, детей нет. Жилплощадью своей не обеспечен. Для создания семьи хотел бы познакомиться с верующей (православной) женщиной от 37 до 48 лет, желательно доброй и благочестивой (можно с группой инвалидности). Убедительная просьба без серьезных намерений не писать. Мой адрес: 397475, Воронежская обл., Таловский р-н, с.Тишанка, ул. Набережная, д.38, Ерхову Николаю».

Читатель подсказывает



«Здравствуйте, дорогая редакция газеты «Сто советов». Большое вам всем спасибо за интересную газету. Очень понравилась рубрика «Садовый рай», а вообще газету читаем с мужем всю от первой до последней строчки, так как есть сад, огород и цветник, любим рыбалку. Особенно нас интересует овцеводство. Мы разводим романовских овец, чему очень рады. Но почитали бы и о других породах, пообщались бы с единомышленниками. Если кому-то нужен молодой или кто-то хочет поменять барана, будем рады помочь. Обращайтесь по адресу: 397681, Воронежская обл., Петропавловский р-н, с.Березняги, Николюкиным Евгении Андреевне и Евгению Петровичу».

ЗАГАДОЧНАЯ КРАСАВИЦА

Тест

Умение выглядеть загадочной в глазах парней — путь к успеху! Представителям сильного пола малоинтересно общаться с заурядной девушкой, им хотелось бы дружить с особой, необычной, загадочной девушкой. Насколько девушка загадочна, она может узнать из предлагаемого нами теста.

1. Тебе ужасно не нравятся друзья парня, с которым ты сейчас встречаешься. И ты...

- а) стараешься к ним лучше приспособиться;
- б) просто в открытую высказываешь им свое мнение;
- в) делаешь так, чтобы твой друг реже с ними виделся.

2. Во время какой-то мелкой ссоры любимый утверждает, что разборку затеяла ты. А ты уверена в обратном и...

- а) спокойно соглашаешься с ним;
- б) объясняешь ему, что он делает из мухи слона;
- в) начинаешь злиться в открытую.

3. Вы вместе собирались в гости к приятелям, и вдруг ты узнаешь, что он позвонил им и отменил визит. В ответ ты:

- а) пытаешься заставить его объяснить свой странный поступок;
- б) расплачешься и объявишь бойкот;
- в) обдумываешь план супермести.

4. Тыходишь в кафе и видишь свое сокровище в обществе яркой блондинки. Твоя реакция:

- а) подходишь к своему милому и делаешь вид, что ее в упор не видишь;
- б) делаешь вид, что не замечаешь их обоих;
- в) следишь за ними из укрытия или вообще тихо удаляешься.

5. Твой парень обещал позвонить тебе и сообщить о своих планах на вечер, но телефон почему-то упорно молчит. Ты...

- а) просто звонишь ему сама;
- б) сидишь возле телефона и переживаешь;
- в) когда телефон звонит, просишь снять трубку и сказать, что тебя нет дома.

6. Вы празднуете чей-то день рождения, и твой парень вдруг начинает активно приударять за какой-то девчонкой. Ты...

- а) не стеснясь, во весь голос высказываешь ему все, что об этом думаешь;
- б) просто не обращаешь внимания;
- в) в отместку кокетничаешь с его приятелем.

7. Вы собирались провести классный вечер, но вдруг выясняется, что у твоего парня нет желания развлекаться. Ты:

- а) из всех сил стараешься понять, в чем здесь причина и почему он вдруг передумал;
- б) идешь куда-нибудь с подружкой;
- в) говоришь ему, что он тебя обидел и вообще-то должен считаться с твоими желаниями.

8. Как это ни странно, но в гостях он довольно-таки часто не обращает на тебя внимания. Что ты предпринимаешь:

- а) когда он, наконец, вспоминает о тебе, разговариваешь с ним нехотя;
- б) исподтишка наблюдаешь за его действиями;
- в) через пять минут такого невнимания начинаешь заводить себя и звать его к себе.

9. По непонятным причинам твой ненаглядный опоздал на встречу на целый час. Ты...

- а) сначала, само собой, выражаешь недовольство, а потом держишься с ним как ни в чем не бывало;
- б) не скрываешь радости, что он все-таки пришел;
- в) открыто злишься и, нисколько не стесняясь, демонстрируешь ему это.

10. Он то и дело начинает уклоняться от свидания под разными предлогами. Твоя реакция:

- а) закатываешь ему сцену;
- б) не показываешь, что это тебя хоть сколько-нибудь колышет;
- в) при первой же возможности мчишься на свидание с парнем, который давно к тебе неравнодушен.

Подсчитай свои очки

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| A | 5 | 0 | 0 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 |
| B | 0 | 10 | 5 | 5 | 0 | 0 | 10 | 5 | 0 | 5 |
| B | 10 | 5 | 10 | 0 | 10 | 5 | 0 | 0 | 10 | 0 |

0-25. Ты — сама загадка, даже для себя! Изменчивость настроений как бы окружает тебя ореолом таинственности. Многие парни согласны прощать тебе и маленькие капризы, и то, что бываешь невыдержанной, недостаток логики! Полезные советы: никогда не плачь при парне, не мсти за причиненную тебе обиду и не выражай свой протест против каких-то его поступков при его друзьях, особенно демонстративно.

30-55. В тебе загадочности всего около пяти процентов. В большинстве случаев ты понятна своему парню настолько, как если бы ты была на его ладонке! Ты девушка правдивая, покладистая и на редкость добродушная.





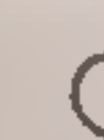

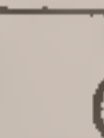

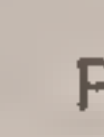
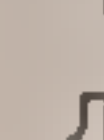
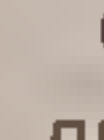


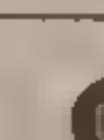
Готова пожертвовать чем угодно, лишь бы избежать ссоры с парнем, и веришь всему, что он тебе говорит. Дельные советы: напусти тумана на свой слишком земной образ; старайся рассказывать о себе лишь намеками.

60-90. Тебя вряд ли можно назвать таинственной незнакомкой, хотя загадочность в тебе есть! Ты бываешь непоследовательной, но нечасто. Потому как четко знаешь, чего хочешь, и парень может полностью положиться на тебя. Твои достоинства — терпимость и великодушные, хотя время от времени они тебе изменяют. Но это не беда, должна же ты хоть иногда помучить своего любимого?


(По материалам прессы).

ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ РАБОТ

При проведении работ следует учитывать погодные условия и климатические особенности р-иона.

| Дата | Время | Фазы Луны, знаки Зодиака | Виды работ |
|--|---------------------|--|---|
| ВТ 30.09 СР 1.10 ЧТ 2.10 | с 4:58 до 7:22 |  СТРЕЛЕЦ | ОКТАБРЬ Обвязка стволов плодовых деревьев. Укрытие многолетних цветочных растений на зиму. Посадка шиповника. Выкопка гладиолусов и георгинов — 30.09 и 1.10. |
| ЧТ 2.10 ПТ 3.10 СБ 4.10 | с 7:22 до 11:46 |  КОЗЕРОГ | Посадка плодовых деревьев, кустарников, луковиц гиацинтов (только 3.10). Осеннее перекапывание почвы, окучивание, мульчирование. Подготовка грядки для подзимних и ранневесенних посевов. Подзимний влагозарядковый полив (кроме тех районов, где в начале осени прошли обильные дожди). Рыхление приствольных кругов и внесение удобрений. |
| СБ 4.10 ВС 5.10 ПН 6.10 | с 11:46 до 18:21 |  ВОДОЛЕЙ | Обвязка стволов плодовых деревьев. Укрытие многолетних цветочных растений на зиму. Выкопка гладиолусов и георгинов — 5.10 и 6.10. |
| ПН 6.10 ВТ 7.10 СР 8.10 ЧТ 9.10 | с 18:21 до 3:09 |  РЫБЫ | Посадка крыжовника, малины, смородины. Осеннее перекапывание почвы, окучивание, мульчирование. Подготовка грядки для подзимних и ранневесенних посевов. Рыхление приствольных кругов и внесение удобрений. Подзимний влагозарядковый полив. |
| ЧТ 9.10 ПТ 10.10 СБ 11.10 | с 3:09 до 14:06 |  ОВЕН | Полнолуние 10.10 в 11:29 (неблагоприятные дни Полнолуния 9.10 — 11.10). Очистка участка от растительных остатков. Обвязка стволов плодовых деревьев. Укрытие многолетних цветочных растений на зиму. Посадка зубков чеснока. |
| СБ 11.10 ВС 12.10 ПН 13.10 ВТ 14.10 | с 14:06 до 2:46 |  ТЕЛЕЦ | Подзимний влагозарядковый полив. Посадка плодовых деревьев и кустарников. |
| ВТ 14.10 СР 15.10 ЧТ 16.10 | с 2:46 до 15:42 |  БЛИЗНЕЦЫ | Укрытие растений на зиму. Уборка урожая поздней белокочанной капусты. |
| ЧТ 16.10 ПТ 17.10 СБ 18.10 ВС 19.10 | с 15:42 до 2:42 |  РАК | Подзимний посев моркови, петрушки, укропа. Посадка ирги, калины, облепихи. Подзимний влагозарядковый полив. |
| ВС 19.10 ПН 20.10 ВТ 21.10 | с 2:42 до 10:02 |  ЛЕВ | Уборка урожая поздней белокочанной капусты. Укрытие многолетних цветочных растений на зиму. |
| ВТ 21.10 СР 22.10 ЧТ 23.10 | с 10:02 до 13:28 |  ДЕВА | Подзимний посев петрушки. Укрытие растений на зиму. Подзимний влагозарядковый полив. |
| ЧТ 23.10 ПТ 24.10 СБ 25.10 | с 13:28 до 14:10 |  ВЕСЫ | Новолуние 25.10 в 16:51 (неблагоприятные дни Новолуния 24.10 — 26.10). Укрытие растений на зиму. Уборка участка от растительных остатков. |
| СБ 25.10 ВС 26.10 ПН 27.10 | с 14:10 до 12:56 |  СКОРПИОН | Укрытие растений на зиму. Обвязка стволов плодовых деревьев. Уборка участка от растительных остатков. |
| ПН 27.10 ВТ 28.10 СР 29.10 | с 12:56 до 13:38 |  СТРЕЛЕЦ | Посадка жимолости. Укрытие растений на зиму. Обвязка стволов плодовых деревьев. |
| СР 29.10 ЧТ 30.10 ПТ 31.10 | с 13:38 до 16:42 |  КОЗЕРОГ | Посадка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Осеннее перекапывание почвы. Рыхление приствольных кругов и внесение удобрений. Подзимний влагозарядковый полив. |

Примечания: 2.10 в 23:10 — первая четверть
18.10 в 16:32 — последняя четверть

 — растущая Луна

 — Полнолуние

 — убывающая Луна

 — Новолуние

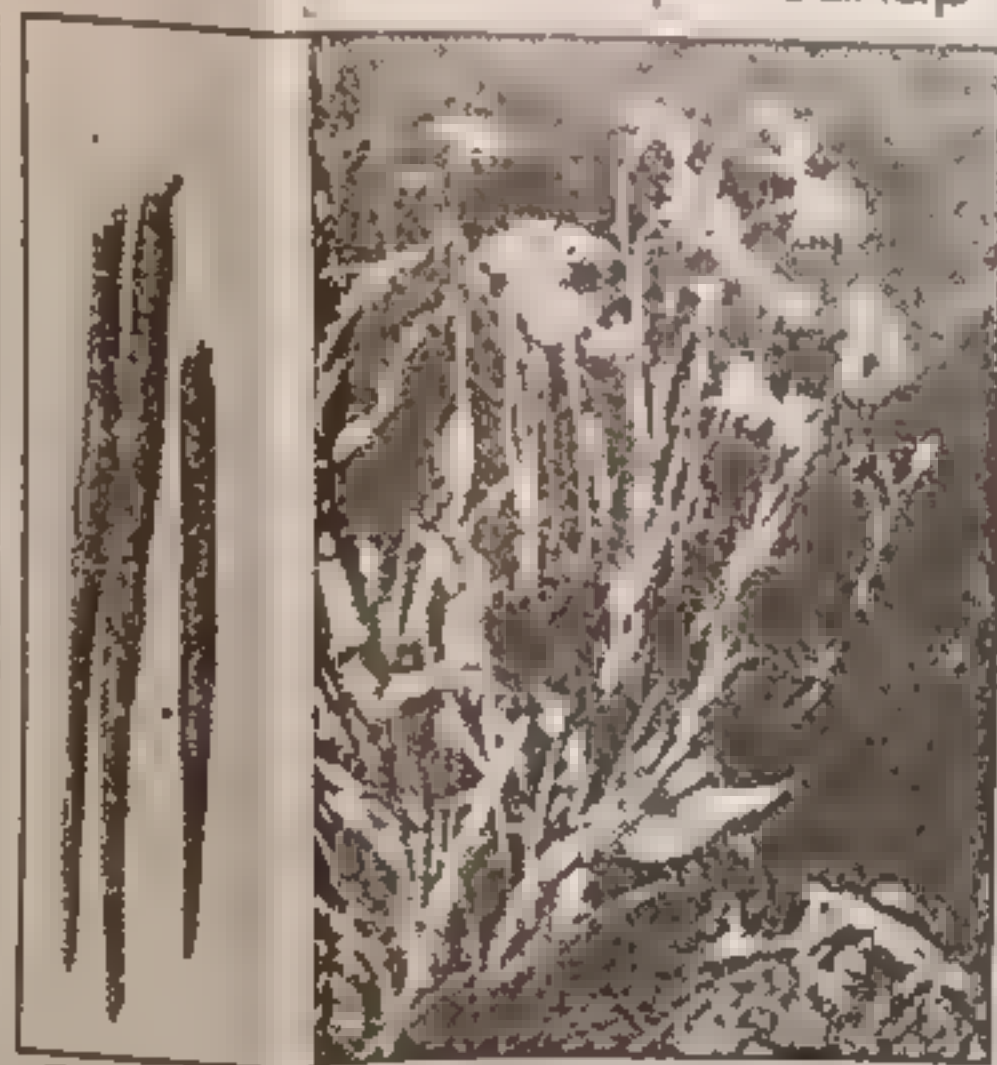
Подготовила Л.Широкова, астролог-консультант, член Московской академии мировой астрологии и метаинформации.

Черным корнем (или скорцонером) в народе называют скорцонеру. Если вы иммете ввиду это растение. Его нередко путают с другим, которое в народе называют чернокорнем. Он содержит в себе яд, и используется для отпугивания мышей и других грызунов.

Родина скорцонеры — Средиземноморье, но широко распространена она и в Западной Европе, Америке. У нас пока еще достаточно редко встречается, в основном — у любителей дикувинок.

Тибетские монахи считают, что это растение заменяет целую аптеку. Есть мнение, что по целебности оно превосходит даже женьшень.

Корнеплоды скорцонеры богаты белками, жирами, сахарами, солями калия, магния, железа, а также витаминами B₁, B₂, C и провитамином A. В них содержится инулин, аспарагин, холин и лактуцин. Благодаря содержанию инулина и аспарагина скорцонера полезна при сахар-



Скорцонера (черный корень)

ЗАМЕНЯЕТ ЦЕЛУЮ АПТЕКУ

«Недавно друзья угостили меня очень вкусным и своеобразным блюдом — рагу из черного корня. А я всегда считала, что черный корень применяют в лекарственных целях и для отпугивания мышей. Расскажите, пожалуйста, об этом растении. О.Благова, г.Челябинск».

ном диабете. В народной медицине ее применяют при желудочно-кишечных заболеваниях, а также как болеутоляющее, успокаивающее, противосудорожное средство.

Свежие корнеплоды этого ценного диетического высококалорийного продукта используют для приготовления гарниров, приправ к супам, консервирования огурцов. Высушенные корнеплоды входят в состав суповых смесей. Свежие листья добавляют в салаты.

Скорцонера — многолетник, но в культуре используется как двулетник. В год посева развивает розетку сочных листьев, на второй год дает цветоносы и побеги. Корневище конусообразное, длиной 30–40 см, толщиной 3–4 см, сверху покрыто черной кожей, но внутри — белое, сочное. Очистить его не совсем просто, поэтому, чтобы снять кожуру, корнеплод вначале надо обдать крутым кипятком, затем опустить в холодную воду на 2–3 часа, чтобы удалить млечный сок.

Черный корень — холодостойкое растение. К

влажности он не очень требователен, но хороший урожай дает на поливе. Растет на всех почвах, кроме бедных песчаных, однако предпочитает глубоко обработанные и богатые гумусом. Лучшие предшественники — огурцы, горох, томаты, картофель, лук, то есть культуры, под которые вносили органические удобрения. Удобрения свежим навозом черный корень не выносит — плоды получают уродливыми. Из минеральных удобрений используют сернокислый аммоний — 15–20 г на м², суперфосфат — 30–35 г на м², калийную соль — 25 г на м² и вносят их при перекопке почвы перед посевом.

Посев проводят ранней весной (одновременно со всеми холодостойкими культурами) или в июле (после уборки ранних овощей). На грядках семена высевают поперечными рядами, расположенными через 25–30 см друг от друга. Глубина заделки семян — 2,5–3 см. Норма посева 1,5–2,2 г на 1 м². Всходы появляются через 8–10 суток (недружно). Почву со-

РЕДКИЕ РАСТЕНИЯ

держат в рыхлом и чистом от сорняков состоянии. В фазе двух-трех настоящих листьев растения прореживают, оставляя между ними расстояние в 10–12 см. В дальнейшем уход заключается в прополках и рыхлении. Если при летнем посеве некоторые растения стрелкуются, то цветоносы удаляют.

Убирают скорцонеру поздней осенью и очень осторожно, так как корни легко обрываются, в результате чего плохо хранятся. Скорцонера хорошо зимует в почве, в погребе во влажном песке хранится хуже, поэтому растения, предназначенные для зимнего потребления, убирают, обрезав листья, в погреб, а остальные оставляют в почве и выкапывают ранней весной. Урожайность составляет 1,5–2 кг с 1 м².

Растения, предназначенные на семена, обычно на зиму не выкапывают. Цветение их начинается в первой половине июня и продолжается больше месяца. Семена, напоминающие рубленную соломку светло-желтого цвета, созревают неравномерно, поэтому собирают их многократно. Спелость семян определяют по белым «летучкам» на соцветиях, которые становятся к этому времени подобными перу. От летучек-перышек семена отделяют перетиранием. Хранят в сухом месте.

ЧТО ТАКОЕ РАНУНКУЛЮС?

«Что такое цветок под названием ранункулус или лютик? Я купил в магазине, но совершенно не представляю, что это такое, каков уход? Н.А.Воробьев, г.Курск».

— Лютик или ранункулус — травянистый корневищный многолетник высотой 30–60 см с простыми и густомахровыми цветками разнообразной окраски. Распространен преимущественно в умеренных и холодных зонах. Большинство видов морозостойки, хорошо растут в полутени. Почва нужна легкая, хорошо удобренная, обильно увлажненная в течение всего сезона. Используют лютик для посадки на клумбах, для срезки и выгонки.

Наиболее ценен в культуре лютик азиатский или са-

довый (R. asiaticus L.), высотой 30–50 см, стебель простой или ветвистый, листья трехраздельные, корни мясистые, клубневидные, цветки махровые различной окраски (кроме голубой), диаметром до 6–7 см, на длинных цветоножках; цветет в июне — июле. У азиатского лютика есть две группы: персидские (или азиатские), которые сильно варьируют по форме и окраске, и чалмовидные



(или африканские) с более крупными листьями и цветками с многочисленными «завитыми» (загнутыми внутрь) лепестками, напоминающими махровые пионы.

Размножают ранункулус семенами и делением кустиков. Семена сеют в марте — апреле в ящики с легкой питательной смесью, засыпая на 3–4 см; всходы появляются в апреле — мае. В 1-й год ящики

с сеянцами прикапывают в холодном парнике или в открытом грунте. Осенью, когда листья засохнут, корнеклубни выбирают из земли, слегка подсушивают, очищают и засыпают песком. Хранят при температуре +4...+6°C. В начале мая корнеклубни намачивают в течение суток в воде, затем высаживают на глубину 3–4 см на тяжелой почве и 6–8 см на легкой, на расстоянии 15 см. С 3-го года кустики начинают делить.

Выгоняют ранункулус в течение всей зимы, периодически высаживая заготовленные корнеклубни в ящики с землей. Посадку для выгонки производят с августа по ноябрь. Зацветает растение через 3 месяца после посадки.

Консультировал П.Воробьев, канд. с.-х. наук.

Гороскоп на октябрь

ОВЕН. После 6 октября у некоторых овнов возможны нестабильность в финансах, противоречия в отношениях с окружающими. Конфликты возможны по поводу недвижимости, интриг завистников. Не в лучшем состоянии будет и здоровье. Людям этого знака рекомендуется снизить нагрузки и избегать спорных ситуаций. Особую осторожность стоит проявить Овнам-автомобилистам.



ТЕЛЕЦ. Для многих Тельцов — напряженный период. В начале месяца возможны проблемы с начальством или партнерами по бизнесу, которые уладятся к концу месяца. С 4-го по 16-е число не исключены конфликты с близкими. Чтобы найти выход из этого положения, не стоит решать «в лоб» сложные ситуации, лучше проявить выдержку и сдержанность. Третья декада месяца принесет большинству Тельцов приятные перемены. Они, возможно, помирятся с близкими, продвинутся по службе, возможен финансовый успех.

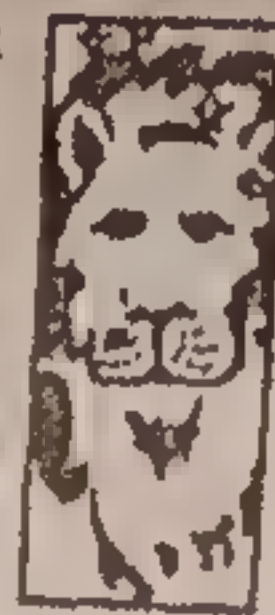
БЛИЗНЕЦЫ. Первая половина месяца — сложное время для некоторых Близнецов. Им придется приложить усилия, чтобы добиться стабильности. Не исключены непредвиденные расходы на расширение дела, обустройство дома. Однако в третьей декаде ситуация изменится: безработные смогут трудоустроиться, возможны финансовая прибыль, возврат старых долгов.



РАК. В начале октября удача будет сопутствовать Ракам, занимающимся продажей недвижимости, посредническими услугами. Они могут рассчитывать на получение кредитов, удачные сделки. Ракам других профессий повезет меньше. С 1 по 14 октября не исключено ухудшение здоровья, что может помешать в реализации планов. После 14-го числа заботы отойдут на второй план, большинство людей этого знака обретет уверенность в себе, им захочется праздника и любви, и многие постараются отключиться от дел и забот и переложить их на чужие плечи.

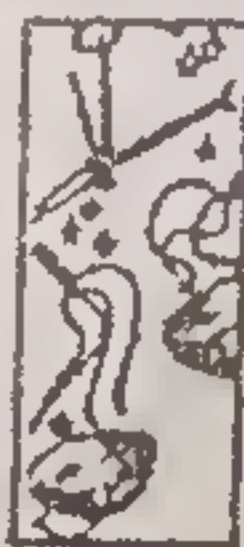


ЛЕВ. Первая половина октября — удачное время для большинства Львов. Они проявят интерес к новым формам деятельности, определят перспективы на ближайшее будущее. Однако с 14-го по 19-е число необходимо более четко контролировать отношения с окружающими. Во второй половине месяца многие могут надеяться на увеличение доходов. Они благополучно разберутся с неприятностями прошлых месяцев и выйдут на новый финансовый уровень. Любовные отношения станут ровнее, переживания — спокойнее, а здоровье стабилизируется. С 2 по 11 октября нежелательно отправляться в путешествие.



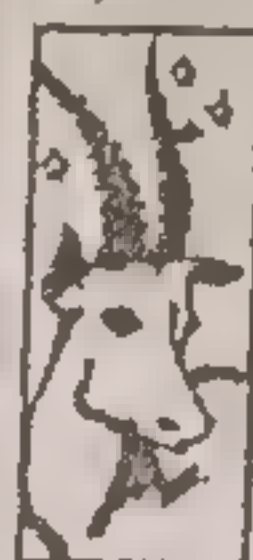
ДЕВА. В октябре планета счастья Юпитер будет находиться в знаке Девы, что будет способствовать улучшению финансового положения, удачным покупкам, успехам во многих начинаниях. С 1-е по 12-е число большинству Дев будут полезны активное общение и могут появиться полезные знакомства. С 13-го по 17-е не стоит доверять советам окружающих и рисковать финансами. В любовной сфере наиболее благоприятна вторая половина октября.

ВЕСЫ. В октябре для большинства Весов весьма важно не останавливаться на достигнутом. Желание перемен будет подталкивать их к новым свершениям. С 3-го по 12-е число придется отстаивать свои позиции и преодолевать сопротивление внешних обстоятельств. С 13-го по 18-е могут возникнуть проблемы в отношениях с начальством. Во второй половине месяца Фортуна станет более спокойной к людям этого знака. После 18 октября увеличится энергетический потенциал Весов. Многих ждет улучшение финансовой ситуации.



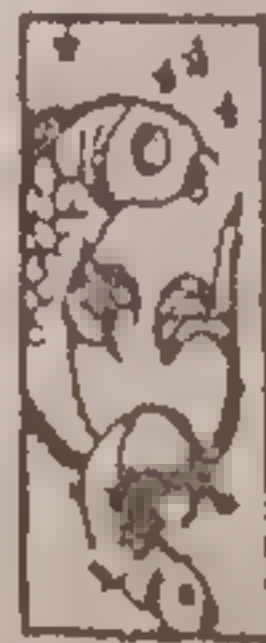
СКОРПИОН. Начало октября — благоприятный период для многих Скорпионов. Однако не стоит перегружать себя работой, так как в это время высока вероятность заболеваний. В это время некоторым Скорпионам будет сложно объективно оценивать поступающие предложения. Им не стоит принимать скоропалительных решений. В середине месяца не исключены финансовые проблемы, их помогут решить партнеры или близкие. С 27-го по 31-е число некоторым Скорпионам следует быть более сдержанными, чтобы избежать конфликтов с окружающими.

СТРЕЛЕЦ. Расположение звезд окажется благоприятным для многих Стрельцов. Деловые соглашения, заключенные с 1-го по 12-е число, обещают стать весьма удачными. Успешными будут общение и выходы в свет. Однако возможны финансовые проблемы. С 13-го по 19-е излишняя суета и эмоциональное напряжение могут потребовать разрядки, и некоторые Стрельцы захотят развлечений, что окажется чревато проблемами. Чтобы не разрушить гармоничные отношения с окружающими, им необходимо вести себя более осмотрительно. После 20 октября они несколько поостынут и смогут окунуться в работу. К концу месяца урегулируется материальное положение.



КОЗЕРОГ. Для большинства Козерогов — благоприятный месяц. Многие будут заниматься переустройством быта, карьерой, реорганизацией собственного бизнеса. У некоторых появится возможность начать новую жизнь. С 14 по 19 октября могут пострадать профессиональная репутация, авторитет среди друзей и личные отношения. После 21-го числа отношения с коллегами и родственниками восстановятся. В финансовом плане удача в течение месяца будет на стороне Козерогов.

ВОДОЛЕЙ. В октябре многие Водолеи благодаря партнерам или друзьям смогут реализовать себя в профессиональной сфере. У них появится возможность отправиться в интересную поездку. Материальное положение стабилизируется, что станет особенно заметным в третьей декаде. Несмотря на интенсивную профессиональную жизнь, большинство людей этого знака могут ожидать от любимого человека понимания и поддержки.



РЫБЫ. В первой половине октября большинство Рыб ждут успехи в делах. Однако не следует быть легкомысленными, чтобы не ввязаться в авантюрные проекты. У некоторых могут возникнуть проблемы со здоровьем. Личная жизнь многих будет весьма напряженной. Не исключена нестабильность в финансовой сфере. Кому-то придется потратить много сил и средств на своих детей или близких родственников. После 22 октября у большинства Рыб появится возможность решить накопившиеся проблемы.

Л.А. Широкова,
астролог-консультант.

ТОПИАРИЙ: ВЫРАСТИМ СКУЛЬПТУРУ

Вы можете сделать свой сад оригинальным, придав некоторым растениям необычную форму зеленой скульптуры. Это удивительно просто. Древнее искусство создания топиариев сейчас не менее популярно у садоводов, чем во время Римской империи.

Куст-птица

Живой скульптуре можно придать интересную форму, если использовать проволочный каркас. Для изготовления такой скульптуры потребуются следующие материалы: растение, которое станет «птицей», проволочная сетка, обрезки проволоки, секатор, садовые ножницы, опоры, бруски из твердой древесины, напильник или рубанок, краска и кисть.

Выберите хорошо разветвленное растение в форме штамбового куста высотой от 30 см до 1 м. Лучше всего подходят мел-

колистные сорта с прочными, но гибкими стеблями, например, бирючина, жимолость, плющ.

Выройте яму нужного размера, вбейте в землю опору, потом посадите куст и неплотно привяжите его к опоре.

Небольшой ствол куста будет напоминать птичью ногу.

Вырежьте из проволочной сетки подходящий по размерам кусок и накройте им куст, придав ему форму птичьего тела, — это будет матрица для обрезки отрастающих ветвей (рис. 1). В нескольких местах привяжите сетку к



опоре, чтобы каркас стал более устойчивым.

По мере роста куста ослабляйте его связь с опорой. Прищипывайте побеги, прорастающие сквозь сетку: это стимулирует ветвление и развитие более густой листвы.

Когда куст достигнет желаемого размера, прикрепите «клюв», вырезав его из бруска твердой древесины и придав ему напильником и рубанком нужную форму. Покрасьте эмалью. Просверлите в клюве дырки и пропустите через них тонкую проволоку, которой привяжете его к сетчатому каркасу.

Рис. 1



Уход за топиарием

• Обрезайте растение сверху вниз. Лучше предварительно накрывать его каркасом из проволоки.

• Когда куст быстро растет, прищипывайте побеги один раз в 2 недели. Обрезанные части складывайте в компостную кучу.

• При обрезке всегда оставляйте на ветке хотя бы 3-4 почки, иначе часть растения может прекратить рост и засохнуть.

• Подкармливать куст следует только весной и летом до июля, во время самого активного роста (ежемесячно вносить жидкое удобрение).

• Основательно подкормить растение нужно осенью.

РОГОЗ НА УЧАСТКЕ

«У нас на участке есть небольшой пруд, я хочу посадить туда рогоз. Если можно, посоветуйте, как сажать это растение. С.Кульнева, Липецкая область».

— Трудно представить себе водоем без крупных растений с декоративными листьями. Рогоз относится к роду многолетних водных трав семейства рогозовых. Насчитывается около 15 видов рогоза, главным образом — в умеренных поясах. Один

из них рогоз широколистный. Это привлекательное многолетнее растение высотой 1-2 метра с толстым корневищем и длинными широкими ланцетными листьями. Цветки собраны в темно-коричневые початки. Цветет в июне-июле.

Рогоз прекрасно растет и зимует в открытом грунте водоема. Его высаживают участками корневищ длиной 15-20 см в грунт водоема на глубину 20-30

см от поверхности воды. В дальнейшем необходимо ограничить его активное разрастание, так как при этом образуется малое число початков, которые очень украшают растения.

Вы можете не только любоваться рогозом у пруда. Он пригодится и в хозяйстве: из его листьев можно сплести оригинальные корзины, циновки, веревки, занавески, маты. Корневища, богатые крахмалом, могут быть использованы в рационе ондатр и нутрий.

ЦВЕТОВОДСТВО

В ОКТЯБРЕ

Довольно часто до середины месяца, а то и дольше, стоит теплая хорошая погода. В этом месяце иногда продолжается цветение многолетних астр. До середины октября у сирени, роз, форзиции, жасмина и других декоративных кустарников не прекращается сокодвижение.

В целях уничтожения оставшихся зимовать на стеблях и листьях розы паразитных грибов, желательно опрыскнуть их 3%-ным раствором бордоской смеси (применять согласно инструкции). Почву между кустами следует прокопать вилами, во избежание травмирования корневой системы. В конце месяца розы нужно окучить землей на высоту 10-30 см для предохранения их от вымерзания. Плетистые розы снимают с опоры (решеток) и опускают их стебли на землю, придавив аккуратно досками, а при похолодании засыпают опилками.

На участке, где росли однолетние цветочно-декоративные растения, проведите очистку от растительных остатков, внесите перегной (2 ведра на 1 м²), перекопайте почву на штык лопаты.

Участок многолетников не оставляйте без присмотра. Усохшие растительные остатки многолетников срежьте и сожгите, почву под ними осторожно взрыхлите садовыми вилами.

Не забудьте проверить посадки многолетних флоксов, дельфиниумов, ирисов, ромашки. Иногда у этих растений оголяются корни — подсыпьте им плодородной земли.

Наступила пора подготовки гряд для подзимнего посева однолетних и многолетних цветов. Под зиму можно сеять астру, алиссум, календулу, нигеллу дамасскую, амарант, люпин, аквилегию и другие.

Для ранневесеннего посева и пикировки цветочно-декоративных растений (сальвия, петуния, цинерария приморская и др.) постарайтесь заготовить землю до промерзания почвы.

Консультировала Г.Московцева, заведующая сельскохозяйственным отделом облСЮН.

Тенденции

Средневековые: кожаные жилеты, корсеты, шнуровки; мини-платья и топы похожи на кольчуги, накидки — на рыцарские плащи, жакеты — на куртки охотников и крестьян; необходимые дополнения — сапоги-ботфорты и перчатки.

Послевоенные 40-е: маленькие беретки, пиджаки с меховыми воротниками, узкие юбки-карандаши; обувь — остроносые классические лодочки на высоких каблуках под кожу рептилий и хищников, черные, белые или чистых ярких цветов.

Свободолюбивые 60-е: свитера-водолазки, узкие мини-юбки, контрастные канты, карманы-иллюминаторы, геометрический крой, яркие плотные колготки (однотонные или разноцветные: в крупный горох, клетку, цветочек), драповые или буклированные костюмы в стиле Шанель, маленькие пальто. Обувь — туфли с массивным каблуком, закругленным носом и пряжками, облегающие сапоги до колена с прямыми устойчивыми каблуками различной высоты.

Дерзкие 80-е: эластичные мини, затянутые талии, объемные плечи, большие стоячие воротники, асимметричный крой, создающий эффект по спирали, лакированная кожа, латекс. И все это сочетается с современными узкими силуэтами и маленькими топами. Очень популярны черные или белые обтягивающие брюки-леггинсы. Их можно надевать с жакетами и свитерами, а можно с шифоновым платьем или платьем-свитером. Для прохладных дней — куртки-алюски, отороченные «пушистыми» мехами (енотом, песцом, чернубуркой, рыжей ли-

сой). Обувь — обтягивающие сапоги и туфли на высоких каблуках.

Основной образ

Несмотря на такой «разброс времен», на всех подиумах доминирует один образ — сильная женщина,

рашютные стропы, в других — на ленты спасательных жилетов, в третьих — на амуницию космических рейнджеров или охотников Дикого Запада.

Цвета

На пике — сочетание

цвета, но его рекомендуют носить без всяких цветовых дополнений.

Сумки

Для сумок главный девиз — порядок и дисциплина. Поэтому на смену летним бесформенным рюкзакам, корзиночкам, отличающимся невероятной декоративностью, приходят строгая геометрическая форма, классические пропорции, дорогие материалы, короткие ручки, никаких «веселых» расцветок.

Макияж

Последние несколько сезонов в центре внимания были блески для губ. Сегодня возвращаются матовые помады. Самые популярные цвета — нежно-розовый и кроваво-красный. Наносят помаду пальцами, не прорисовывая четкий контур карандашом. Еще несколько новинок макияжа: сияющая (но не блестящая) светлая кожа, бело-серебристые веки, яркие густые брови и объемные, как будто склеенные, ресницы. На пике моды — «заснеженный макияж». Тени и подводки — всех оттенков снега, от серебристо-розового до ледяного голубого. Чтобы цвет глаз был ярче, визажисты советуют прорисовывать нижнее веко белым перламутровым карандашом. К таким глазам «подойдут» бледно-розовые перламутровые с мерцающим блеском румяна и матовая нежно-розовая или бледно-сиреневая помада с легким «металлическим» эффектом. Что касается волос, то в моде гладкие прически: прямые длинные волосы, пучки, «ухаженные» стрижки, ко-сой пробор или густая ровная челка до бровей.

Л.Суворина.

НОСТАЛЬГИЯ ПО ПРОШЛОМУ

Коллекции осенне-зимнего сезона 2003–2004 насквозь пронизаны ностальгией по прошлому. Последние показы похожи на путешествия в машине времени. Какие же «остановки» в этом путешествии ждут нас нынешней осенью?

повелевающая мужчинами. Она подчеркивает грудь, затягивает талию с помощью корсетов, широких ремней и тугих шнуровок, носит высокие каблуки, прозрачные ткани, блестящий латекс, мини-юбки, сапоги-ботфорты, мех хищников, много кожи, металла, в общем — все, что подчеркивает красоту, силу и власть.

Хиты

♥ Перчатки, и чем длиннее, тем лучше. Самая модная длина — до локтя. Их делают из самых разнообразных материалов (кружево, атлас, замша, кожа, шифон, «деревенская» пряжа) и самых невообразимых расцветок.

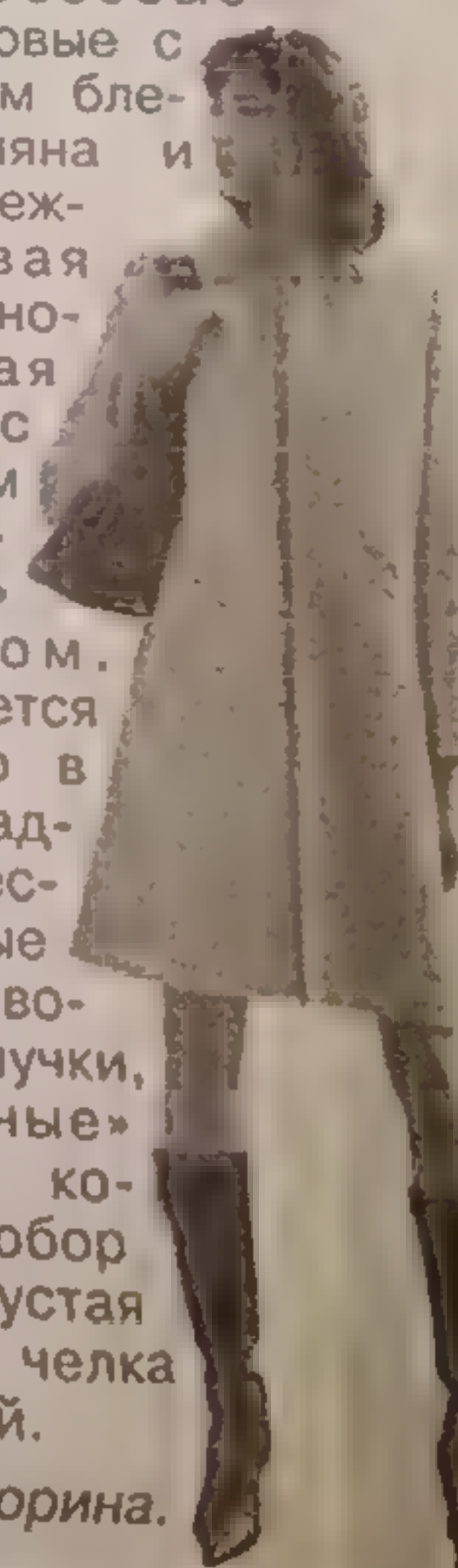
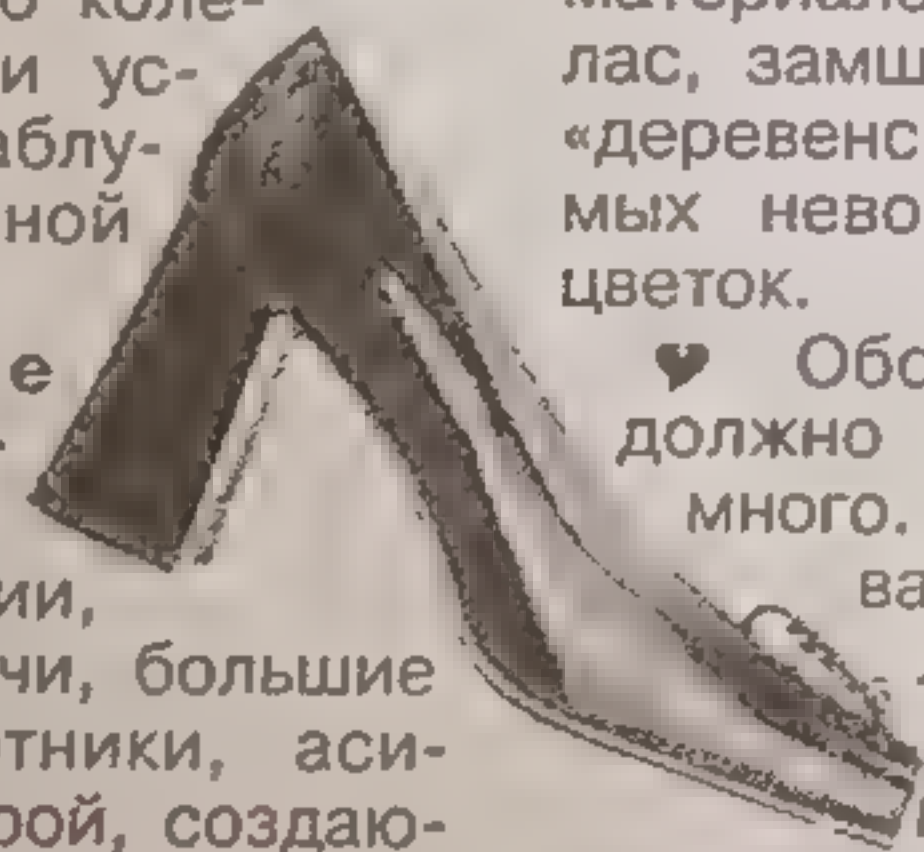
♥ Оборки, которых должно быть очень много. Ими отделывают не только легкие блузки, вечерние платья, но и классические костюмы из фланели и твида.

♥ Двубортная застежка не только на пиджаках и пальто, но и на платьях и юбках.

♥ Объемные большие воротники на трикотажных изделиях.

♥ Бесчисленные лямки, ремешки, пояса. В одних моделях они похожи на па-

черного и белого в любых интерпретациях, но прежде всего — в причудливых геометрических узорах, создающих эффект трехмерности (так называемый оп-арт). Кроме того, дизайнеров одежды в этом сезоне вдохновили простота и графичность линий, насыщенность и чистота цвета в произведениях русских художников-авангардистов Малевича, Кандинского, Родченко. Модели, почти полностью повторяющие картины этих художников, постоянно мелькали на последних показах. Следующая по популярности — шотландская клетка, но вместо привычных юбок в складку из нее шьют пальто, платья, шелковые блузы и даже вечерние топы. Актуальны зеленый, желтый и розовый. Они могут быть приглушенными, мягкими или вызывающе яркими, но обязательно в сочетании с белым или черным. Во всех коллекциях присутствовала одежда красного





АСИММЕТРИЧНОЕ ПОНЧО И БЕРЕТ

Широкий шарф, соскальзывая с плеч, доставляет определенное неудобство. Проблема может быть решена с помощью одного шва, который превращает шарф в асимметричное пончо. Законченность этому ансамблю придает мягкий гладковязанный берет.

«Коса»: вязать по схеме на 12 п. Числа справа обозначают лицевые ряды. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку. В высоту после 16-го р. повторять с 5-го по 16-й ряд.

Плотность вязания: 12 п. х 18 р. = 10 х 10 см, связано платочной вязкой спицами №10 в 2 нити.

Пончо: набрать 51 п. в 2 нити на спицы №10. Вязать в следующей последовательности: кром., 8 п. платочной вязки, 12 п. «косы», 9 п. платочной вязки, 12 п. «косы», 8 п. платочной вязки, кром. Через 125 см от начального ряда петли свободно закрыть. Один короткий край пришить к продольному краю на расстоянии 16 см от второго короткого края так, чтобы

«косы» находились на лицевой стороне изделия. К свободному короткому краю прикрепить 20 кистей. Для каждой кисти нарезать по 8 нитей длиной по 40 см (длина бахромы в готовом виде 18 см).

Берет (обхват головы 56 см): набрать на чулочные спицы 128 п. в 1 нить. Петли равномерно распределить на 4 спицы и замкнуть в кольцо. Вязать 2 см = 7 р. резинкой. Продолжить работу лицевой гладью. Отметить каждую 16-ю п. В 6-м р. и 8 раз в каждом следующем 2-м р. перед отмеченными петлями из протяжек вывязать по 1 лицевой скрещенной петле = 200 п. Еще через 4 р. отметить каждую 40-ю п. В следующем ряду по 2 п. перед

отмеченными петлями провязать вместе с наклоном влево (= 1-ю п. снять, как при лицевом вязании, следующую петлю провязать лицевой и протянуть через нее снятую петлю), по 2 п. после отмеченных петель провязать вместе лицевыми. Эти убавки повторить еще 17 раз в каждом 2-м р. Оставшиеся 20 п. стянуть рабочей нитью, нить закрепить.

Условные обозначения

п. — петля

р. — ряд

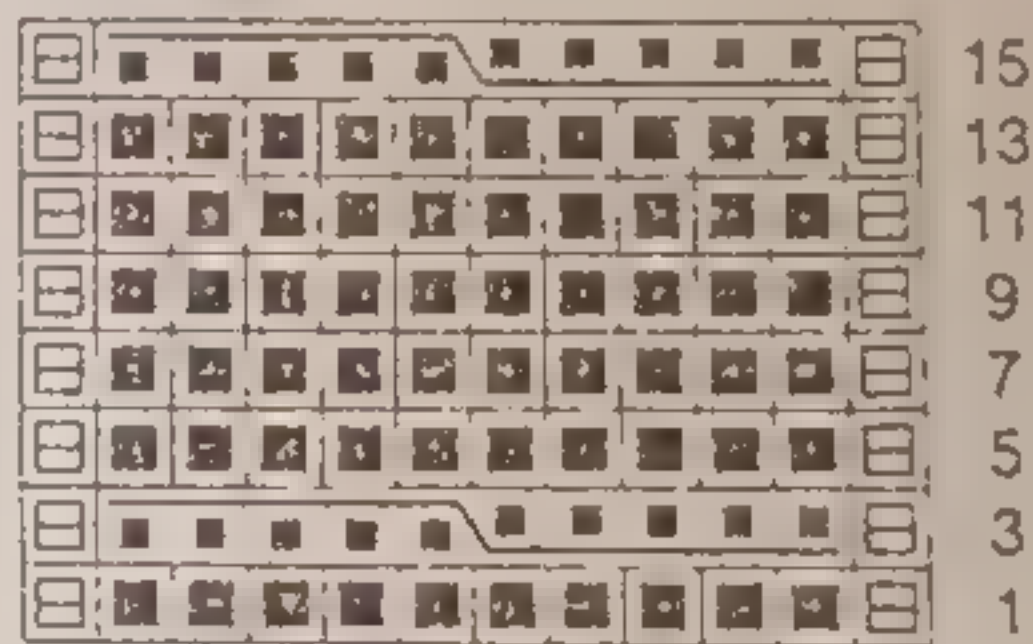
■ — 1 лицевая

□ — изнаночная

■■■■■■■■■■ — 10 п. перекрестить на-

лево: 5 п. оставить на вспом. спице перед работой, 5 лиц., затем провязать лицевыми 5 п. со вспом. спицы.

Схема



МУЖСКИЕ ТРУСЫ

Чертеж выкройки дан на 48-й размер, но в случае необходимости его можно переделать на любой размер, подставив свои цифры. Для построения чертежа нужны следующие мерки, (см): длина изделия (Ди = 48); объем талии/2 (Ст = 42); объем бедер/2 (Сб = 50). Выкройки даны с припусками на швы.

Передняя половинка трусов.

Начертить прямоугольник ABCD, с вертикальными линиями AD и BC, которые равны длине трусов по снятой мерке, а горизонтальные AB и CD = $\frac{1}{2} Сб + 3$ см для всех размеров = $50 : 2 + 3 = 28$ см. От точки A вниз по линии AD откладывают величину длины шага, равную $АШ = \frac{1}{2} Сб + 9 = 50 : 2 + 9 = 34$ см. От точки Ш вправо проводят горизонтальную линию и точку пересечения с вертикальной линией BC обозначают Ш₁. Затем от точки Ш₁ по горизонтали вправо откладывают величину Ш₁Ш₂ = $\frac{1}{4}$ ширины прямоугольника ABCD = $28 : 4 = 7$ см. От точки В влево по линии АВ откладывают 2 см (для всех размеров), ВВ₁ = 2 см. От точки Ш₁ по линии СВ вверх откладывают $\frac{1}{4}$ ширины прямоугольника ABCD = $28 : 4 = 7$ см и обозначают цифрой «7». Точки В₁, «7» и Ш₂ соединяют плавной линией. От точки С по горизонтали откладывают 2 см (точка С₁) и соединяют ее с точкой Ш₂. Прямую С₁Ш₂ делят пополам и восстанавливают перпендикуляр влево, равный 0,5 см. Через него проводят плавную вогнутую линию.

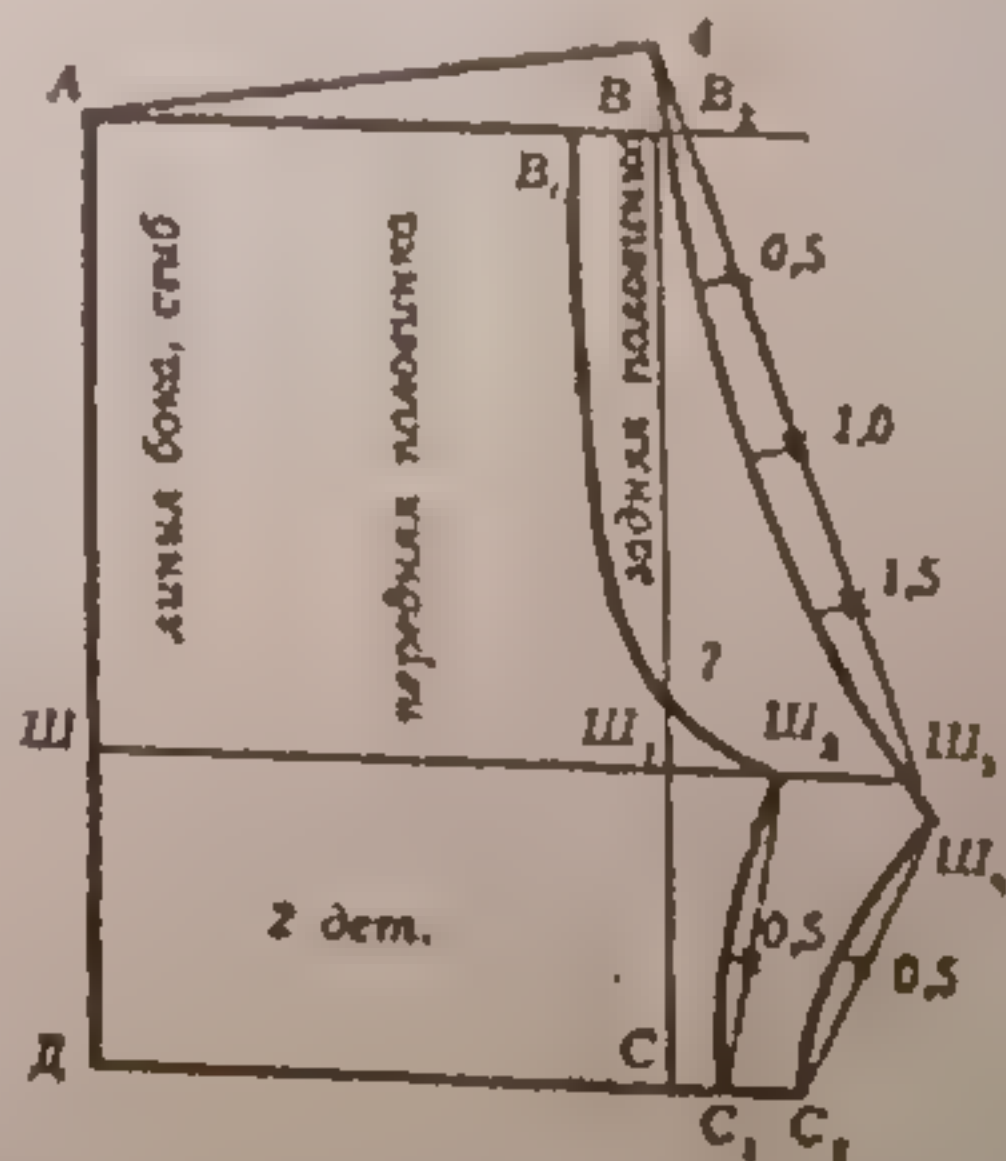
Задняя половинка трусов.

Чертеж задней половинки трусов строят на том же прямоугольнике. От точки В вправо по горизонтали откладывают 2 см (точка В₂), а от нее вертикально вверх — 4 см для всех размеров (точка «4»). Точки А и «4» соединяют прямой линией.

От точки Ш₂ вправо по горизонтальной линии откладывают величину Ш₂Ш₃ = $\frac{1}{4}$ ширины прямоугольника ABCD = $28 : 4 = 7$ см. Точки Ш₃ и «4» соединяют, а полученную линию делят на 3 части и восстанавливают перпендикуляры, равные 0,5 см, 1 см и 1,5 см (см. чертеж). Через вершины перпендикуляров

проводят плавную линию, соединяя точки Ш₃ и «4». Полученную линию продлевают вниз на 1,5 см и получают точку Ш₄. Линию DC продлевают вправо на 4 см для всех размеров. С₁С₂ = 4 см. Точки Ш₄ и С₂ соединяют плавной вогнутой линией с прогибом посередине 0,5 см.

При раскрое по верхней линии к выкройке прибавляют 3–4 см на подгиб для резинки. Все швы стачиваются бельевым швом. Сначала соединяют передние и задние половинки по средним швам, затем застрачивают боковые швы; шаговый шов стачивают в последнюю очередь.



Полосу подготовила А.Андреева.



«Подскажите, как разводить опарышей? Ю. Терешенко, г. Воронеж».

— Опарыш — это личинка мясной мухи. Одним из перспективных объектов, пригодных для разведения опарышей является протоформия — синяя весенняя муха. Для разведения опарышей нужно взять кусочек свиной или говяжьей печени, легкого или несколько мелких рыбешек (не обязательно свежих, лучше даже «с душком») и, сделав на них небольшие

РЫБНЫЙ ДЕЛИКАТЕС

надрезы, подвесить на воздухе где-нибудь в тени. Мухи с дальнего расстояния безошибочно найдут объект для откладки яиц (личинки можно также выращивать на тухлых куриных яйцах, на птичьих потрохах, на внутренностях и головках рыб, на кусочках случайно испорченного мяса).

Через несколько часов, когда приманка будет покрыта обильным количеством едва заметных белых яичек, ее кладут в банку и прикрывают крышкой с мелкими отверстиями. Спустя 2–3 дня из отложенных яиц выведутся белые личинки. Это опарыши. Они еще очень малы, но прожорливы и еще через 2–3 дня от корма не оставят даже следа. Тут самое время подложить им для подкормки немного творога.

На 7–8-й день содержимое банки откидывают на специальное металличе-

ское сито с ячейками 3 x 3 миллиметра. Сито ставят на банку, заполненную до половины сухим песком, просяной шелухой или опилками. Личинки, прячась от света, стремятся пролезть сквозь сито вниз и падают в банку. Так происходит отделение опарышей от субстрата — среды, на которой они выращивались. Копышась в сухом песке, личинки самоочищаются, становятся белыми и упругими.

В теплое время опарыша хранят в сыром и как можно более прохладном месте в банках с крышкой на винтовой резьбе. Отверстия для воздуха в крышке или стенках металлической банки должны быть не толще диаметра швейной иглы. Баночку можно закопать в сырой земле. Без доступа кислорода у личинок останавливается процесс окукливания, но, извлеченные из земли через несколько суток, они снова

оживают. Если же личинки держать в тепле, то через 10–12 дней они окукливаются, превращаясь в твердые темно-коричневые бо- чонки длиной 6–8 миллиметров, а еще через несколько дней из этих куколок вылупляются новые мухи. Поэтому, как только личинки мясных мух потемнеют и станут затвердевать, их нужно немедленно уничтожить.

Опарыша можно заготовить и для зимней рыбалки, и для ловли ранней весной, упаковав его в туго закупоренной посуде с песком или отрубями. Для этой цели личинки разводят осенью. Опарыши, выведенные из яиц осенних мух, очень выносливы: при нулевой температуре и без доступа воздуха они впадают в состояние анабиоза и могут пролежать в неподвижности несколько месяцев. Личинки можно хранить в холодильнике (но не в морозилке). Весной или зимой, оказавшись в тепле, они оттаивают и оживают.

Совет из конверта

ЧТОБЫ ЛЕЩ СТАЛ ТРОФЕЕМ

Без проверки и прикормки леща поймать можно только случайно. Для приготовления такой приманки нужны целые или рубленые черви, закатанные в «пирожки» из глины, различные каши, жмых, остатки хлеба, вареный картофель, пареные зерна злаковых. Приваду на выбранном месте опускают или забрасывают в течение двух-трех дней в определенное время, луч-

ше вечером до захода солнца.

Ловят леща донкой и поплавочной удочкой. Можно с берега и с лодки. Леска — диаметром 0,2–0,3 мм, на особо крупных лещей — 0,35–0,4 мм. Поплавков — из гусиного пера или пенопласта удлинённой формы. Крючок — № 5–7. Кованые крючки мало пригодны, часто рвут губы леща. Расстояние грузила от крючка — 5–10 см, не больше, иначе поклевку леща можно не заметить.

Поклевка леща — редкое по красоте зрелище. Поплавок слегка, чуть замет-

но, погрузится в воду, затем вдруг начнет «расти». Вот в этот момент и следует сделать подсечку. Но не сильную. Губы у леща нежные, и их легко порвать крючком.

Лещ — рыба осторожная. Не случайно первейший закон при ловле этой рыбы гласит: «Не шуметь!»

НА САЗАНА БЕЗ КРЮЧКА

Для этого берется леска толщиной 0,8 мм. На конец ее прикрепляется пуговица, а чуть повыше — кусочек жмыха. Представьте себе голодного сазана. Рыщет

рыбина по дну, и вдруг — вкусная наживка. Забыв обо всем на свете, сазан бросается на нее, но... Мотается по течению на леске пуговица, надоедливо бьет по жабрам. Вертится сазан, отпихивает пуговицу и, наконец, разозлившись, хватается ее. Пуговица — вещь несъедобная. Это сазан определяет сразу. Выплевывает, но не изо рта, а... пропускает через жабры, как все несъедобное. Сам же на кулан и садится. Тут уж надо не зевать — на берег его, голубчика!

Ю. Гребенщиков, рыбовод-любитель.

ЗАМОРИ ЧЕРВЯЧКА

УХА БУРЛАЦКАЯ

300 г мелкой рыбы, 250 г крупной рыбы, 500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 20 г сливочного масла, 4–5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, немного зелени петрушки и укропа, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Из мелкой рыбы варят бульон, процеживают его, солят, кладут очищенный, нарезанный крупными дольками картофель, очищенный мелко рубленый лук и варят 7–10 минут. Затем добавляют нарезанные куски крупной рыбы, перец, лавровый лист, сливочное масло и доводят до готовности (10–15 минут). При подаче на стол украшают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

АНЕКДОТ СТРАНИЦЫ

На собрании общества рыболовов-любителей выступает председатель:

— Приближается время зимнего лова. Сколько будем брать водки на рыбалку? В позапрошлом году мы привезли по одной бутылке на брата — растеряли удочки, в прошлом году затарились по две — потеряли автобус. Какие будут предложения?

На трибуну выходит самый заядлый рыбак:

— Предлагаю в этом году купить по три бутылки, но удочки не брать и из автобуса не выходить...

Подготовил М. Калугин, рыбовод-любитель.



САЛАТ «АЛМА-АТА»

4 помидора, 2 яблока, 200 г листьев салата, по 1 пучку укропа и петрушки, 100 г сметаны 10% жирности, 3 столовые ложки очищенного и натертого на мелкой терке корня хрена, 5 очищенных грецких орехов, 1 зубчик чеснока, соль — по вкусу.

Помидоры и яблоки нарезать тонкими дольками, смешать и сразу посолить. Листья салата, петрушку и укроп измельчить и засыпать ими помидоры и яблоки. Ядра грецких орехов и чеснок потолочь. Смешать орехи, чеснок и тертый хрен, добавить сметану, все тщательно вымешать и залить этим соусом помидоры, яблоки и зелень.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

БАВАРСКАЯ МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА

500 г мясного фарша, 400 г яблок, 0,5 л воды, 2 головки репчатого лука, 2 картофелины, 50–70 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки столового уксуса (9%), 1 ст. ложка сахарного песка, 2 гвоздики, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Приготовить маринад: положить в кастрюлю с водой сахар, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, довести до кипения, кипятить 3 минуты, снять с огня, влить уксус. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и семечки, залить горячим маринадом, дать постоять 20 минут, затем маринад слить. Репчатый лук мелко порубить, картофель очистить, натереть на крупной терке. Лук, картофель и мясной фарш соединить и вымешать. В смазанную маслом форму для выпечки

укладывают яблоки, затем фарш, снова яблоки, и сверху — слой фарша. На фарш укладывают предварительно замороженное и натертое на крупной терке сливочное масло, заливают взбитым яйцом, посыпают панировочными сухарями и запекают в духовке при температуре +180°...+200°C 30 минут.

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

10–12 крупных картофелин среднего размера, 150–200 г свежих грибов, 1/2 стакана ядер грецкого ореха (или фундука), 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2–3 столовые ложки растительного масла для жарки, 2–3 ст. ложки соевого соуса, 3–4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Картофель отварить в кожуре в подсоленной воде до полуготовности (10 минут), остудить, каждую картофелину очистить, срезать с одного бока, в месте среза острым

ножом вырезать часть мякоти, чтобы образовалась выемка. Срезанные бока и вынутую мякоть натереть на крупной терке. Очищенные ядра грецких орехов и зубчики чеснока потолочь. Грибы и лук мелко порубить, морковь натереть на крупной терке. Грибы, лук, морковь соединить, подсолить и обжарить в растительном масле. К обжаренным грибам, луку и морковке добавить тертый картофель, толченые орехи и чеснок, мелко нарубленную зелень укропа, соевый соус, перец. Все тщательно перемешать. Получившимся фаршем начинить картофель, уложить клубни на противень или сковороду фаршем вверх, запекать 15–20 минут в хорошо прогретой духовке.

Котлетки на «тарелочке»

Порезать кружками кабачок, серединку вырезать. Положить кружки на противень, смазанный маслом. На каждый кружок положить по ломтику картошки (сырой), а сверху фарш (можно и куриный, и мясной). Затем полить майонезом. Можно положить кружок помидора. Поставить в духовку на 40 минут.

СОК И МАСЛО ОБЛЕПИХИ

Ягоды облепихи для сока и масла собирают, когда они начинают перезревать и размягчаться. В это время в них накапливается наибольшее количество масла.

Приготовление сока. Облепиху промывают теплой водой (+30°...+40°C) обсушивают до полного высыхания воды и отжимают из ягод сок. Сок заливают в эмалированную кастрюлю, засыпают туда же сахар в соотношении 1:1 (на 1 л сока — 1 кг сахара) и нагревают, периодически помешивая до кипения (но не кипятят). Горячий сок разливают в стерилизованные банки и укупоривают.

Приготовление масла. Мезгу облепихи, оставшуюся после отжима сока, тонким слоем раскладывают на противнях, досках, столах, застеленных белой бумагой, и высушивают, периодически помешивая, чтобы она не заплесневела (можно сушить

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

мезгу в духовке при температуре +40°...+50°C). Высушенную мезгу измельчают в электрокофемолке или электросоковыжималке, или мясорубке. Чем мельче «помол», тем полнее извлекается масло. Измельченную мезгу помещают в стеклянную банку и заливают рафинированным растительным маслом, подогретым до температуры +40°...+50°C так, чтобы масло на 0,5–1 см покрывало мезгу сверху. Банку накрывают любой крышкой, ставят в темное место и настаивают 5–7 дней при комнатной температуре. Затем масло фильтруют и отжимают через двойной слой марли, дают отстояться в темном месте, пока оно не станет прозрачным и на дно сосуда не выпадет осадок. После этого масло аккуратно сливают с осадка. Хранят облепиховое масло в холодильнике.

Рябиновое вино

На 5 кг ягод: 5 кг сахарного песка, 10 л воды, 0,5 л закваски. Для закваски: 1 горсть изюма без косточек, 50 г сахарного песка, 2 стакана воды.

Приготовление сусла: ягоды рябины обыкновенной (красной) промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Полученную массу поместить в эмалированную или стеклянную емкость, добавить сахар, перемешать, накрыть марлей и оставить в защищенном от света месте при комнатной температуре на 2–3 недели. Пока готовится сусло, делают закваску. Изюм закладывают в стеклянную бутылку, 50 г сахара заливают 2 стаканами воды, доводят до кипения, кипятят 3–5 минут до полного растворения сахара. Полученный сироп охлаждают до

+40°...+50°C, заливают им изюм, закрывают бутылку пробкой из ваты и дают постоять 3–4 дня в теплом месте при комнатной температуре. Затем жидкость с изюма сливают и используют в качестве закваски. Когда сусло будет готово, заполнить им стеклянные бутылки на 1/3 объема, долить указанным количеством теплой (40°...50°C) кипяченой воды, добавить закваску.

На каждую бутылку с суслом и закваской надевают резиновую перчатку. Через 1–2 дня, когда перчатка сильно раздуется, каждый ее палец прокалывают иголкой для выхода скопившегося газа. По мере созревания вина натяжение перчатки ослабевает. Брожение обычно длится от двух до двух с половиной месяцев. Готовность вина определяется по окончательно опавшей перчатке. Готовое вино сливается с остатка, процеживается. Оставшаяся гуща может быть использована в качестве закваски для новой порции.

Подготовила Т. Зайцева.

Женщина рассказывает механику га-
ржа о неполадках в своей машине.

Ну, на «пых-пых», — подумав, от-
вечает механик, — не обращайтесь вни-
мания, а вот «тах-тах» влетит вам в
кругленькую сумму.



— Почему ты до сих пор не заявля-
ешь в милицию, что у тебя угнали ма-
шину?

— А я жду, когда воры ее покрасят.



Муж учит жену водить автомобиль.
Она усаживается за руль и спраши-
вает:

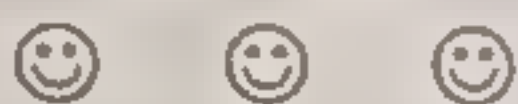
— Ну? Что я должна делать?

— Это все очень просто, — объясня-
ет муж, — если светофор зеленый, ты
едешь, если светофор красный, ты
ждешь, а если я бледный, ты тормо-
зишь.



— А почему это гаишники запреща-
ют ездить в пьяном виде?

— Да просто завидуют. Слишком
много удовольствий сразу.



Муж с женой едут в автомобиле с
большой скоростью. За рулем жена.

— У меня отказали тормоза, а впер-
еди пост ГАИ.

ПЕРЕД ЛЮБОВНЫМ СВИДАНИЕМ

Давно известно, что у каждого чело-
века есть свой неповторимый запах,
который при эмоциональном и сексу-
альном возбуждении резко усиливает-
ся. Ученые установили, что запах чело-
веческого тела в достаточной степени
зависит от того, что мы едим и пьем.

Резкие, весьма неприятные запахи
от человека вызывают рыба, жареная
картошка, черный хлеб, капуста,
«твердые» сыры, конечно же, — лук,
чеснок и, увы, жареное и щедро одоб-
ренное острыми соусами мясо. Из на-
питков — водка, пиво и томатный сок.

Нейтральной едой в этом плане счи-
таются кисломолочные продукты, слад-
кая выпечка, орехи, птица. Но при этом
следует учесть, что мучное и жирное
долго перевариваются и могут спрово-
цировать не самый приятный аромат.

К продуктам, «заставляющим» тело
хорошо пахнуть, относятся цитрусо-
вые, все фрукты и ягоды, соки, вино-
градные (особенно мускатные) вина,
коньяк (конечно, в ограниченном коли-
честве и не с похмелья).

Так что перед свиданием или ночью
любви стоит немного посидеть на
фруктово-молочной диете, а выбирая
меню для романтического ужина, ис-
ключить «пахучие» продукты.

Общественная редколлегия: Н.С.Быха-
нов, селекционер-любитель, П.Н.Воробь-
ев, кандидат сельскохозяйственных наук.

Индекс газеты «Сто советов» — 51177.

Заказ № 4140. Тираж 195000.

ИПФ «Воронеж», пр. Революции, 39.

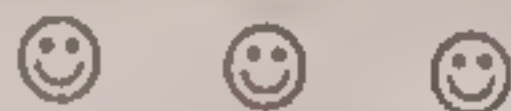
Подписано в печать:

по графику в 18.00, фактически в 18.00.

АНЕКДОТЫ



— Дорогая, постарайся врезаться во
что-нибудь подешевле.



— Ты слышал? Зигмунд недавно за-
дел машиной какую-то женщину на
улице, а теперь он на ней женился.

— Да, да, если бы такие случаи про-
исходили чаще, шоферы ездили бы
значительно осторожнее.



— Вы могли бы показать мне самый
короткий путь на станцию?

— Нет.

— Вы нездешний?

— Здешний, но я водитель такси.



Приятель говорит своему другу, во-
дителю такси:

— Послушай, на полу твоей машины
лежит кошелек.

— Когда у меня долго нет клиентов, я
открываю дверь и кладу пустой коше-
лек. И ты бы видел, сколько находится
тогда желающих проехать в моей маши-
не хотя бы одну трамвайную остановку!

Отпуск в горах подошел к концу. Три
англичанина и шотландец ехали в доли-
ну. Машина резво бежала по крутой
извилистой дороге, как вдруг шофер
закричал:

— Тормоза отказали! Я не могу ос-
тановить машину! Мы погибем!

Англичане молча закурили сигары.
Шотландец закричал на шофера:

— Послушайте, вы! Если вы не може-
те остановить машину, так по крайней
мере выключите счетчик!



Давка в автобусе.

— Гражданин, вы лежите на мне
уже десять минут, — говорит девуш-
ка.

— Ну что же я могу поделать?

— Если ничего не можете поделать,
уступите место другому.



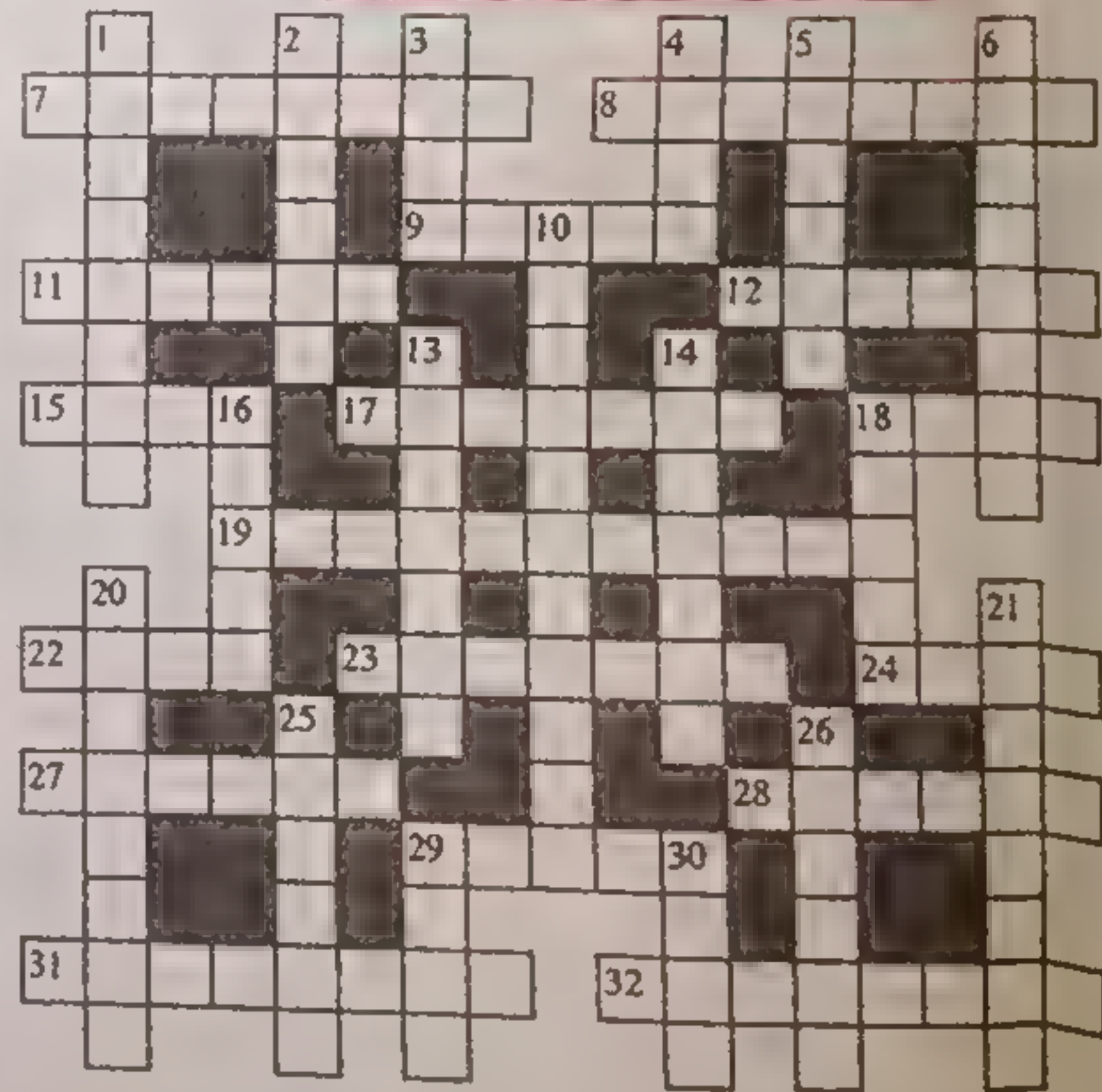
В автобусе один пьяный всей тушей
наваливается на женщину. Та сначала
очень долго терпит, а потом говорит
ему:

— Может, вы, гражданин, на меня
еще ляжете?

Тот смотрит на нее налитыми кро-
вью глазами и выдавливает в ответ.

— Ишь! Размечталась!!!

КРОССВОРД



По горизонтали: 7. Остров
на севере Атлантического океа-
на. 8. Малокалиберная винтовка,
находившаяся на вооружении
русской армии. 9. Бразильский
писатель, автор романа «Дона
Флор и ее два мужа». 11. Отвер-
стие в радужной оболочке глаза.
12. Столица Армении. 15. Мел-
кие летающие насекомые.
17. Порядок букв в азбуке. 18. У
верующих: нарушение религиоз-
ных предписаний. 19. Отчаянный
человек. 22. Музыкальный ин-
струмент. 23. Сорт сухого вина.
24. Род государственного объе-
динения. 27. Нижняя часть сто-
пы. 28. Песчаный наносный
холм. 29. Испытание. 31. Ого-
родное растение. 32. Латинский
алфавит.

По вертикали: 1. Лицо, го-
товящееся к научной деятель-
ности при высшем учебном за-
ведении. 2. Условная пометка.
3. Однолетнее бобовое кормо-
вое растение. 4. Государство в Южной Америке. 5. Шведский теннисист. 6. Жук,
обожествленный в Древнем Египте. 10. Областной центр. 13. Орган плавания у
водных животных. 14. Автор «Книги джунглей». 16. Ребенок грудного возраста.
18. Помет диких птиц. 20. Двугорбый верблюд. 21. Заздравный тост. 25. Объявле-
ние о том, что все билеты проданы. 26. В греческой мифологии: крылатая женщи-
на-чудовище. 29. В греческой мифологии: сын Дедала. 30. Представитель одного
из народов финно-угорской группы.

По горизонтали: 7. Исландия. 8. Бердана. 9. Амаль. 11. Эрачок. 12. Ереван. 15. Гнус.
17. Арифметик. 18. Грек. 19. Сорвиголова. 22. Баян. 23. Рислинг. 24. Орда. 27. Ступня.
28. Бархан. 29. Искус. 31. Бакажан. 32. Латиница. По вертикали: 1. Аспирант. 2. Значок.
3. Вика. 4. Перу. 5. Эдберг. 6. Скарабей. 10. Архангельск. 13. Плавник. 14. Киплинг. 16. Со-
сун. 18. Гуано. 20. Бактриан. 21. Здраница. 25. Аншлаг. 26. Гарпия. 29. Икар. 30. Саам.

Звоните по тел.: 52-24-17; пишите:
394026, г. Воронеж, ул. Плехановская, 53.
Авторы несут ответственность
за достоверность фактического материала.
Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Гл. редактор Е.Н.Бокова.

Газета зарегистрирована
Комитетом Российской Федерации
по печати № 016558 от 29 августа 1997 года.
Цена договорная.

Это 1000 ССОВЕТОВ

В НОМЕРЕ:

издается с 1992 года

**Зацветут ли
деревья в саду**

Посевы по Луне

**➡ Дачная амнистия:
как будем оформлять**

**О ЕДВ, северных,
перерасчете**

**➡ Субсидии
считаем по-новому**

**Перепелки: и дешевле,
и безопаснее**

Урожайная бригантина

Гнездокоп и окучник

**➡ Наука обрезать
и прививать**

О яблочной элите

**Пристрастие к
игровому автомату**

➡ Птичий грипп

Брачные объявления

Гороскоп, сканворд



Уважаемые читатели!

В марте проводится досрочная подписка на II полугодие 2006 года. При досрочной подписке стоимость будет дешевле. Будьте внимательны при подписке, не спутайте нас с газетами, в заголовках которых есть слово «советов».

Наши подписные ИНДЕКСЫ:

51177 в «Каталоге российской прессы «Почта России» (раздел «Региональные издания»),

11177 в Объединенном (зеленом) каталоге «Пресса России», стр. 155.

Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.

Православный календарь

Март

2 — Священномученика Ермогена, патриарха Московского и всея России, чудотворца (1612).

5 — Заговенье на Великий пост.

6 — Седмица 1-я Великого поста.

9 — Первое (IV) и второе (452) обретение главы Иоанна Предтечи (празднование переносится на субботу, 11 марта).

13 — Седмица 2-я Великого поста.

15 — Иконы Божией Матери, именуемой «Державная» (1917). Святителя Арсения, епископа Тверского (1409).

17 — Благоверного князя Даниила Московского (1303).

18 — Обретение мощей благоверных князей Феодора Смоленского и чад его Давида и Константина, Ярославских чудотворцев (1463).

Поминовение усопших.

20 — Седмица 3-я Великого поста.

22 — Сорока мучеников, в Севастийском озере мучившихся.

25 — Святителя Григория Двоеслова, папы Римского (604).

Поминовение усопших.

27 — Седмица 4-я Великого поста.

Апрель

1 — Поминовение усопших.

3 — Седмица 5-я Великого поста.

7 — БЛАГОВЕЩЕНИЕ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ.

Преставление святителя Тихона, патриарха Московского и всея Руси (1925).

8 — Похвала Пресвятой Богородицы. Отдание праздника Благовещения Пресвятой Богородицы. Собор Архангела Гавриила.

Март

1 — Даниил, Илья,

Павел.

2 — Федор.

3 — Лев.

4 — Евгений, Макар, Максим.

5 — Антон, Василий, Денис,

Иван, Лев, Савва, Сергей,

Тихон, Федор, Филипп.

6 — Георгий, Тимофей.

7 — Федор, Филипп.

8 — Александр, Иван.

9 — Иван.

10 — Тарас.

13 — Арсений, Василий, Иван,

Николай, Марина, Кира.

14 — Антон, Нестор, Антонина, Евдокия.

15 — Арсений.

17 — Василий, Вячеслав,

Герасим, Григорий, Даниил,

Павел, Яков.

18 — Давид, Иван, Констан-

тин, Марк, Федор, Ираида.

19 — Аркадий, Константин,

Федор.

20 — Василий, Евгений,

Таинство Причащения

Таинство Причащения Святых Христовых Тайн, или Евхаристия, — величайшее Таинство Церкви, установленное Самим Спасителем во время Тайной Вечери и данное Им нам как необходимость в деле нашего духовного спасения. По учению Православной Церкви, каждый христианин во время Причастия таинственно — непосредственно для нашего разума — соединяется со Христом. Причащение Святых Тайн Тела и Крови Христовых необходимо, чтобы войти в жизнь вечную. Причащение совершается общинно в храме во время Евхаристии, то есть на литургии.

Величие Даров Святой Евхаристии возлагает на желающих принять Святые Тайны определенные обязанности: они должны подготовиться — очистить свою совесть, свое сердце, исправить жизнь. «Насколько велико и чудно это Таинство, — учит святитель Иоанн Златоуст, — настолько же верно и то, что если приступишь к нему с чистотой — приступишь во спасение, если же с совестью лукавой — в наказание и мучение». В современной практике Церкви миряне, регулярно посещающие храм, причащаются обычно один раз в месяц или же в той мере, в какой это определяет их духовник. Существует также благочестивый обычай причащаться в день своего Ангела (на именины), в день рождения, супругам — в день их венчания.

КАК ГОТОВИТЬСЯ КО СВЯТОМУ ПРИЧАЩЕНИЮ

Верующие, которые хотят причаститься на литургии, должны предваритель-

но исповедоваться и получить разрешение от священника. Исповедоваться можно вечером или утром, перед Литургией. Перед исповедью нужно непременно примириться со своими обидчиками и с теми, кого обидел сам, смиренно испросить у всех прощения. Если нет возможности исповедоваться вечером, нужно сделать это до начала Литургии, в крайнем случае — до Херувимской песни. Без исповеди никто, кроме детей до семи лет, не может быть допущен к Причащению.

Для того, чтобы достойно подготовиться к Святому Таинству Причащения, верующий обязан говеть (поститься). Говение продолжается несколько дней (не менее трех) и касается как телесной, так и духовной жизни человека. Телу предписывается воздержание, то есть телесная чистота и ограничение в пище (пост), воздержание от скоромной пищи — мяса, яиц, молока и молочных продуктов, при строгом посте — и от рыбы. В остальной пище надо соблюдать умеренность.

Накануне Причащения следует быть в храме во время вечернего богослужения. После службы следует сохранять молитвенное настроение, дома можно немного поесть, но только до 12 часов ночи. После полуночи нельзя ни есть, ни пить, ни курить. Многие готовящиеся причаститься (говеющие) после вечерней службы уже ничего не едят.

Накануне Причащения кроме обычных молитв на сон грядущий следует прочитать: канон покаянный или Иисусу Сладчайшему;

канон Пресвятой Богородице; канон Ангелу-Хранителю; также канон ко Причащению.

Утром прочитываются молитвы утренние и все Последование ко Святому Причащению, кроме канона, прочитанного накануне. (Некоторые по благословению священника читают накануне все Последование.)

Перед Причащением следует приготовить себя и телесно: вымыться, опрятно одеться. Причащающемуся никак нельзя опаздывать на богослужение. Лучше даже прийти до начала службы, подать записки, поставить свечи и стать на удобное место. Во время службы желательно никуда не отходить, если вы уже прежде исповедовались, или отойти только на исповедь.

В конце литургии все причащающиеся собираются у амвона, ближе к чаше, которую вынесет священник. Перед чашей нужно совершить земной поклон, и сложив на груди руки крестообразно, правую на левую, подходить по очереди к Святым Дарам. При этом нужно ясно назвать священнику свое полное христианское имя и открыть рот для принятия Святых Тайн. После приобщения следует поцеловать край чаши и отойти без поклонов и крестного знамения к столику, где приготовлены для причащающихся теплота и просфоры. Проглотив теплоту и съев просфору, нужно про себя прославить Бога: «Слава Тебе, Боже, слава Тебе, Боже, слава Тебе, Боже».

Подготовил о.Петр (Петров), настоятель Свято-Никольского храма.

В День Ангела!

Апрель

1 — Иннокентий, Дарья, София.

2 — Виктор, Иван, Никита, Сергей, Александра, Клавдия, Светлана.

3 — Кирилл, Серафим, Фома, Яков.

4 — Василий.

5 — Василий, Лидия.

6 — Артем, Захар, Петр,

Степан, Яков.

7 — Тихон.

8 — Василий, Гавриил, Алла,

Анна, Лариса.



«СТО СОВЕТОВ» — В ЗОЛОТОМ ФОНДЕ ПРЕССЫ

9 февраля в Российской государственной библиотеке имени Ленина в Москве были вручены Знаки отличия «Золотой фонд прессы», учрежденные оргкомитетом XIII Международной профессиональной выставки «Пресса-2006».

ем всю прессу России. Именно эта пресса — качественные печатные СМИ, обращающие внимание государства и общества на самые главные вопросы, — и есть совесть Российской Федерации».

Знака отличия «Золотой фонд прессы» была удостоена и наша газета «Сто советов», которая выпускается с 1992 года. Эта почетная награда стала возможной благодаря вам, наши дорогие читатели, благодаря письмам и теплым словам, приходящим в адрес редакции, дающим нам силы и энергию двигаться дальше. Вот строки из писем:

«Здравствуй, уважаемая редакция всеми любимой газеты! Какая находка иметь такое издание, в котором есть забота о людях, никакой политики, все полезное, нужное, необходимое и по сезону! Спасибо вашему коллективу за эту заботу о людях от земли! Вы помогаете нам выживать в непростых условиях, ведь если бы не наши сотни да ваши советы, как бы мы жили? Особое спасибо за рубрики... даже затрудняюсь назвать, мне все по душе. Любовь Николаевна, Республика Башкортостан».

«Очень нравится мне ваша газета. Покупала раньше в газетных киосках, а потом решила выписывать. Соседи сначала брали почитать, а потом и сами выписали. Очень много полезного узнаем из вашей газеты. Вы стали частью семьи. А.Быкадорова,

хутор Поповский, Ростовская обл.».

«Как хорошо, что вы продолжаете выпуск замечательной газеты. Здорово, что вы придумали рубрику «Совет из конверта»! Это же кладезь знаний и опыта. Еще одно подтверждение изобретательности и находчивости российского человека. Вы помогаете знакомиться с житейскими мудростями и внедрять их у себя людям небогатым, нуждающимся, но не пасующим перед трудностями. Г.И. Добренко, г. Ефремов».

Из ваших писем, дорогие читатели, мы черпаем темы и вместе с вами постигаем смысл реформ и перемен. Мы вместе с вами стараемся выживать. Ваши заботы — наши заботы. И помогают нам в работе наши замечательные авторы — компетентные ученые-агроарии, специалисты в животноводстве и других отраслях. Особые слова благодарности специалистам Пенсионного фонда РФ, комитета жилищно-коммунальной политики, нашим замечательным юристам, которые с душой отвечают на ваши вопросы.

Короче, мы все вместе делаем нашу народную газету, которая как пишут, «помогает жить».

На снимке: В.Г. Поздняков, директор Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки, профессор, заслуженный работник культуры РФ, вручает Е.Н. Боковой, главному редактору газеты, почетную награду.

Общественный экспертный совет под председательством руководителей двух крупнейших библиотек страны — генерального директора Российской государственной библиотеки, члена Совета при Президенте РФ по культуре и искусству, президента Библиотечной ассамблеи Евразии В.В. Федорова и президента Российской библиотечной ассоциации, генерального директора Российской национальной библиотеки В.Н. Зайцева — назвал СМИ, удостоенные этой высокой награды. Среди них — «Российская газета», «Культура», «Новые Известия», «Гудок», «Собеседник», «Вечерняя Москва», «Огонек», «Работница», «Журналист» и другие крупнейшие издания.

Почетный гость церемонии награждения президент-ректор Российской академии государственной службы при Президенте РФ В.Егоров сказал: «Приятно осознавать, что сегодня, благодаря этому значимому событию в жизни медиасообщества, в этом зале мы приветству-

ЕСЛИ ДЕРЕВО ПОДМЕРЗЛО

«В этом году были очень сильные морозы. Как определить степень подмерзания плодовых деревьев и что нужно с этим делать? Н.Гордиенко».

— В нашем климате периодически (раз в 6–8 лет) суровые зимы наносят ощутимый вред садам. При этом повреждаются прежде всего цветковые почки (особенно у косточковых культур), отмирают плодовые образования — кольчатки, плодушки, букетные веточки и т. д. У молодых побегов часто можно видеть подмерзание невызревших верхушек при затягивании роста в конце вегетации.

Небольшие подмерзания обрастающих ветвей в той или иной степени случаются довольно часто, это не особенно сказывается на жизнеспособности дерева. Другое дело, когда из-за сильных морозов (это было нынешней зимой), происходит массовое повреждение обрастающей древесины, и, кроме этого,

подмерзшими оказываются основания скелетных ветвей и штамба. Если повреждения затрагивают ткани коры и камбий, наблюдается отмирание значительных участков коры у развилок ветвей и штамба, в итоге скелетные ветви усыхают, а иногда гибнет и все дерево. Правда, кора и камбий, в отличие от древесины, в середине зимы, когда деревья находятся в состоянии покоя, способны выдерживать сильные морозы и подмерзают очень редко.

Результаты действия мороза становятся видны в начале вегетации. Поврежденные цветковые почки не распускаются и осыпаются. Подмерзшие ветви, если даже и остались живыми, имеют угнетенный вид, листья на них мельчают, развивают-

ся очень медленно и неодновременно. Часто, особенно у косточковых, такие ветви отмирают на второй-третий год после суровой зимы.

Определить степень подмерзания цветковых почек можно по окраске зачатков цветков на срезах. Для этого острым ножом или бритвой делают продольный разрез почки. Погибшие зачатки цветков имеют бурый цвет, живые остаются зелеными. О подмерзании древесины также судят по интенсивности побурения тканей на срезах веток — от светлой (жизнеспособной) до темно-коричневой (такая окраска древесины говорит о ее полной гибели). В молодом возрасте дерево может выдержать даже полную гибель древесины, поскольку весной камбий образует новые слои древесины. Однако прочность таких ветвей резко снижается, они легко обламываются.

(Продолжение на стр. 19).

Этой осенью заложили молодой сад. Нам сказали, что саженцы — двухлетки (ростом они около метра и в один ствол, без веточек). В местах прививки имеются «ямочки» (как бы не заросла еще прививка). Я зачистила до зеленого калюса, эти места смазала соком алоэ, проложила кусочком полиэтиленовой пленки и промазала садовым варом. Зарастут ли эти «ямочки»? Посадила я свои саженцы стволиком на восток, а «ямочкой» на запад, а мне говорят, что нужно было наоборот. Сажала я их на пересечении двух линий, груз вращался против часовой стрелки. Так ли я все сделала? Нужно ли что-то еще делать весной? Жду вашего совета. С. Полянская, с. Матышево, Волгоградская обл.». — Среди садоводов-любителей бытует мнение, что рост плодового дерева зависит от того, в какую сторону (на север или на юг) при посадке будет обращена прививка. На самом деле, это не имеет никакого значения. Высаженное деревце, если оно здорово, будет хорошо расти, если за ним правильно ухаживать: вовремя поливать, подкармливать, рыхлить приствольный круг, а на зиму защищать ствол от солнечных ожогов.

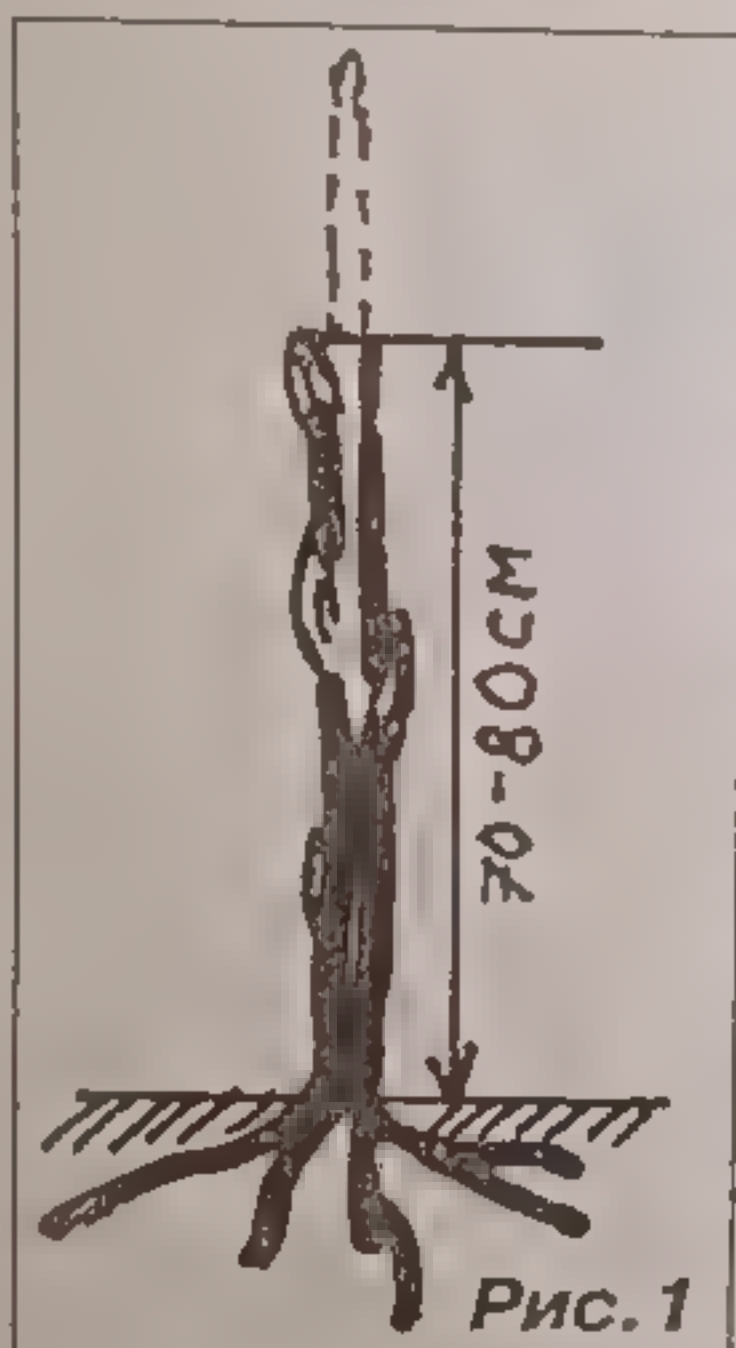


Рис. 1

Двухлетний саженец обычно имеет крону, состоящую из трех — четырех скелетных веток и проводника. Если боковых веток нет, то это либо однолетний саженец, либо нестандартная двухлетка. Во всяком случае, у него должны быть однолетние побеги 40–50 см длиной, иначе сформировать крону будет очень сложно. Некоторые культуры (вишня, абрикос часть сортов сливы и яблони) образуют боковые ветви уже в первый год жизни.

Однолетки груши и черешни и большинство сортов яблони, как правило, не ветвятся, то есть имеют один ствол без боковых веток. Чтобы стимулировать рост боковых побегов, ствол у таких саженцев после посадки обрезают над хорошо развитой почкой, не оставляя пенька (части ствола, ветки над срезом), на высоте 70–80 см от земли (рис. 1).

На второй год у плодовых деревьев образуются боковые ветки. Их должно быть 3–4. Если боковых ветвей сформировалось больше, «лишние» вырезают «на кольцо». Что значит «на кольцо»? На стволе у основания ветки есть валик. При обрезке «на кольцо» ветку срезают без пенька, остав-

ОБРЕЗКА САЖЕНЦЕВ

ляя только этот валик (рис. 2). Срез замазывают садовым варом, а еще лучше — масляной краской. При необходимости (если боковые ветви выросли слишком длинными) на второй год их обрезают так, чтобы центральный проводник был на 30–40 см выше боковых веток (рис. 3). В дальнейшем проводить обрезку дерева надо ежегодно. Как? Это зависит от выбранной вами формы обрезки. Главный принцип таков: крона дерева должна быть ажурной, то есть просвечиваться, и ветки не должны мешать друг другу.

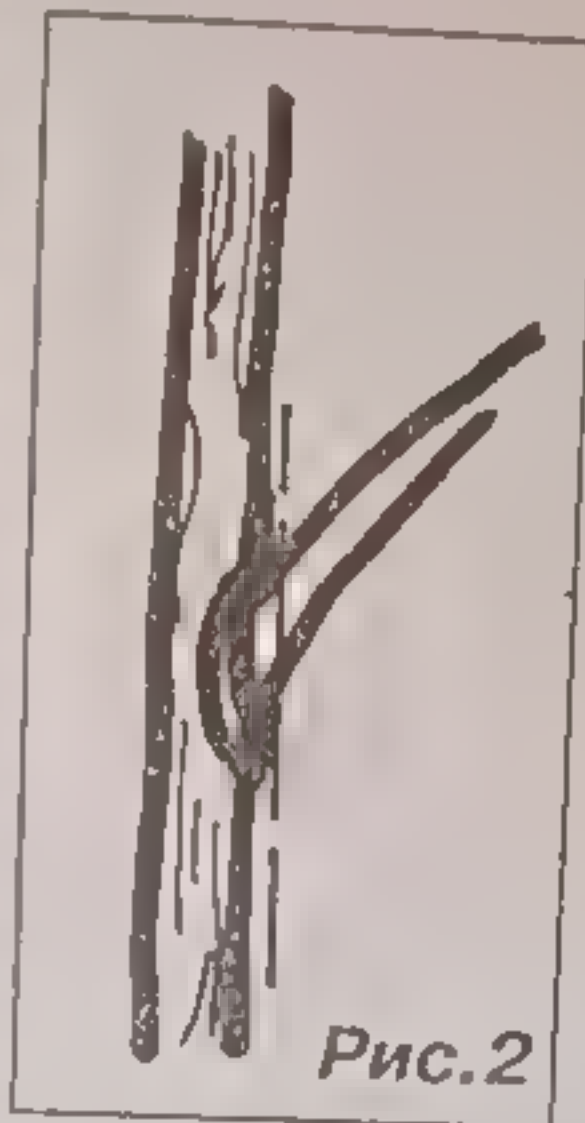


Рис. 2

Определять место посадки для будущего плодового дерева надо в соответствии с особенностями культуры и здравым смыслом. Размещать растения надо так, чтобы они не затеняли друг друга и было удобно за ними ухаживать. Более теплолюбивые культуры (черешню, виноград) постарайтесь посадить в защищенные от ветра места, очень хорошо — с южной стороны строений. Важно, чтобы на участке не было близкого залегания грунтовых вод. На старых участках надо придерживаться правил смены пород. Например, на месте, где ранее росла вишня, не желательно снова сажать вишню, посадите здесь что-нибудь другое или дайте земле несколько лет отдохнуть.

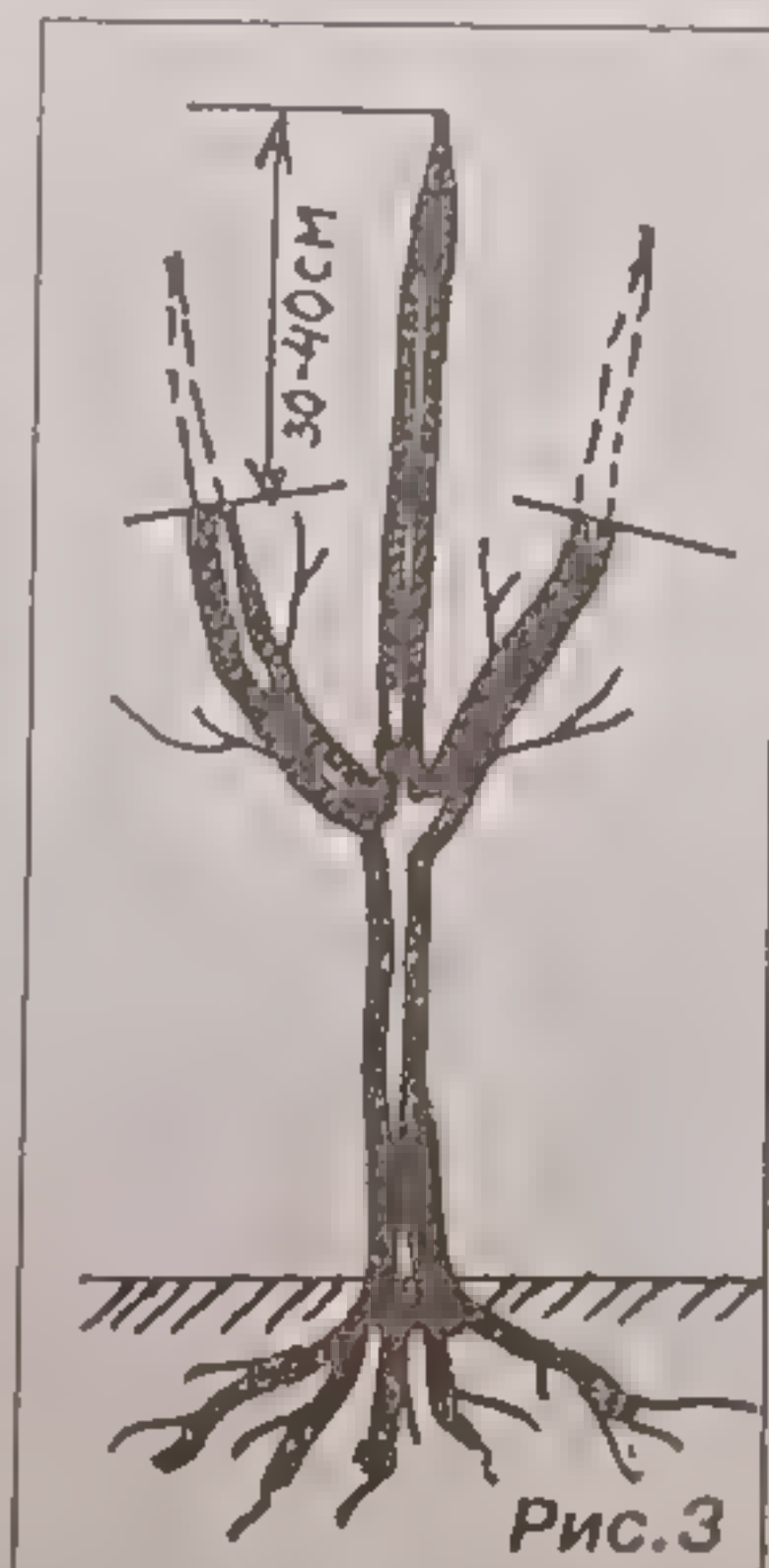


Рис. 3

Использование различного рода приспособлений (металлических рамок, прутиков, грузиков на веревочке и пр.) в выборе места посадки — это, скорее, действия психологического порядка.

«Мы переехали на новое место жительства; при доме молодой (лет 5–6) сад, но он слишком загущен, ни разу не обрезался. Две яблоньки плодоносят, но плодов удержать не могут, так как яблоки крупные.

Ветки у яблонь растут только вверх, как у кипариса. Как обрезать, когда, надо ли удалить часть деревьев и каких?»

Еще один вопрос. Наш сад заливается водой во время дождей, деревья стоят в воде. Внук хочет навозить земли и засыпать, но ведь шейки деревьев будут засыпаны землей? Можно ли так делать? Может, сделать вокруг деревьев ограждение из кирпичей, зацементировать? Л. Черемисова, г. Адлер».

— Если крона у молодых деревьев яблони узкопирамидального типа, то надо осторожно придать ветвям более горизонтальное положение с помощью распорок или шнуров, которые привязывают к вбитым вокруг дерева колышкам. Это ускорит вступление дерева в полное плодоношение и повысит прочность кроны. Сильно загущенную крону необходимо проредить, оставив в первом от земли ярусе (рис. 4) 3–4 скелетных ветви. Срезы делают, не оставляя пеньков, на кольцо, и обязательно замазывают садовым варом или масляной краской. Если старое дерево очень высокое, центральный проводник срезают на расстоянии 3–3,5 м от земли над верхней боковой веткой, не оставляя пенька. Но вообще, обрезка ранее не обрезавшихся взрослых деревьев с защищенной кроной — дело сложное, не каждый садовод с этим может справиться.

Если сад заливается водой во время сильных дождей и она долго не уходит, то лучше устроить дренажные каналы для отвода воды. Подсыпка земли, а равно и ограждение деревьев кирпичными стенками вряд ли даст положительный результат.

СРОКИ ОБРЕЗКИ

Что касается сроков обрезки, то традиционно она всегда проводилась ранней весной, до начала сокодвижения. Сейчас специалисты-садоводы считают, что обрезку можно проводить с ранней весны и до поздней осени, исключая только зимние месяцы, а в Европе наибольшее распространение получила летняя обрезка.

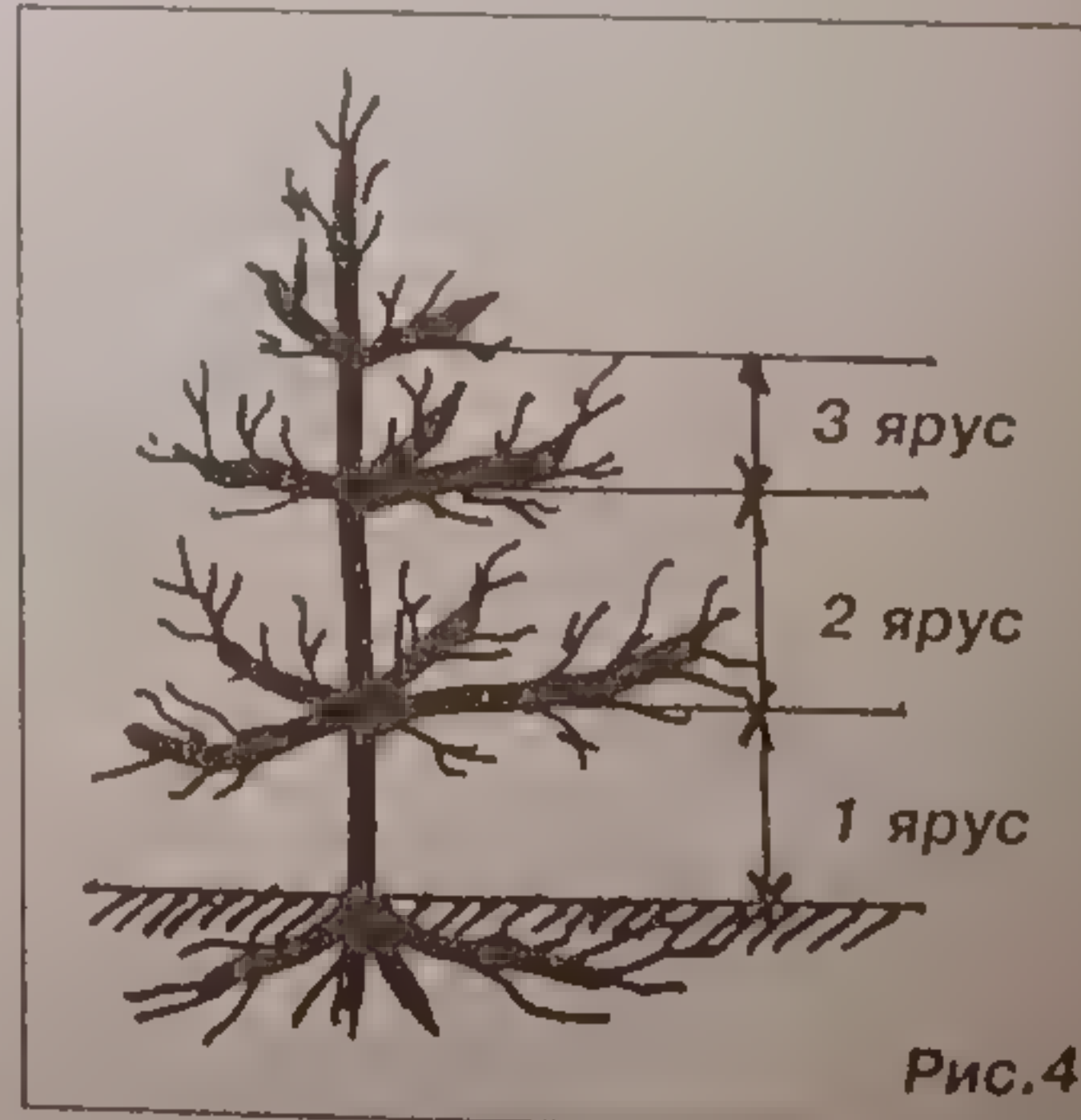


Рис. 4

В. Чаплиев, канд. с.-х наук.

ОФОРМИТЬ УЧАСТОК: УПРОЩЕННЫЙ ПОРЯДОК

Не секрет, что процедура регистрации собственности порой обретает сложные формы. Однако с принятием поправок оформить в собственность дачный домик или гараж станет намного легче.

1 февраля 2006 года Правительство РФ внесло поправки в восемь действующих законов для того, чтобы помочь жителям России оформить в собственность дачные домики, гаражи и землю. Поправки направлены на уточнение условий и порядка признания прав граждан на жилые и садовые дома, гаражи в товариществах и кооперативах, а также на земельные участки. Гражданам будет дана возможность до 1 января 2007 года зарегистрировать самовольно возведенные постройки на принадлежащих им земельных участках, если при возведении этих строений не были нарушены права соседей и муниципалитетов.

Закон вводит упрощенный (заявительный) порядок признания прав собственности дачников на земельный участок. Теперь они смогут выбрать между арендой и оформлением участка в собственность. Кроме того, узаконивается фактически сложившаяся площадь земельного участка в случае согласия соседей владельца участка, кооператива или муниципалитета, если участок соприкасается с их территорией.

Часть поправок связана с легализацией прав на неоформленные строения, на которые права собственности не были зарегистрированы. В случае, если гражданин обратился до 1 января 2007 года в органы госрегистрации и ему не хватает необходимых документов, в силу будет вступать упрощенный порядок рассмотрения. Но это не означает, что все незаконные строения и участки будут зарегистрированы: необходимо представить какие-либо документы, подтверждающие права, а также не нарушать права других лиц и муниципалитетов. От граждан потребует-

ся предоставить документы на земельный участок, а также кадастровый план и получить документ, что не нарушен градостроительный регламент или так называемые «красные линии» (дороги, природоохранные зоны, промышленный объект и т. д.).

Законом ограничена процедура упрощенной регистрации: она продлится до 1 января 2007 года.

Кроме того, Правительство РФ приняло решение бесплатно передать в собственность те земельные участки дачных кооперативов, которые являются объектом общего пользования — дороги, водонапорные колонки и так далее. Следует отметить, что гражданин, первым из членов кооперативов решивший зарегистрировать свою собственность, должен будет предоставить и документы, подтверждающие землеотвод кооперативу или товариществу.

Предполагается, что процедура оформления права собственности обойдется гражданину в величину госпошлины, то есть 500 рублей, плюс расходы на оформление документов (кадастровый план и т. д.). Комитетом по гражданскому и процессуальному законодательству Госдумы разработан и уже внесен законопроект, касающийся сокращения сроков регистрации с одного месяца до 15 дней.

Законодательство предъявляет объективные требования к документам, необходимым для регистрации прав на земельный участок и совершения с ним в дальнейшем сделок: наличие правоустанавливающих и правоудостоверяющих документов (решения о предоставлении участка, свидетельства или госакта о праве); наличие кадастрового плана, который позволяет однозначно определить земельный участок

как недвижимую вещь.

Зачастую по ранее предоставленным участкам фактическая площадь (сложившееся землепользование) и площадь, указанная в решении о предоставлении или свидетельстве, не совпадают. Если формировать участки и регистрировать на них права в строгом соответствии с той площадью, которая указана в ранее выданных документах, то это приведет к массовым ошибкам. У многих придется «отрезать» куски земли, которыми они пользуются уже много лет. На практике, как правило, граждане получают решение органов местного самоуправления об уточнении границ и площади. Но эта процедура не урегулирована законодательством, да и применить ее в массовом порядке невозможно. Закон предлагает учитывать в кадастре участки и регистрировать на них права по сложившемуся землепользованию при наличии двух условий:

границы участка согласованы со смежными правообладателями;

из «излишка» нельзя сформировать самостоятельный участок (для каждого вида использования земли нормативными актами субъектов и органов местного самоуправления установлены минимальные размеры земельных участков).

Еще одно решение, предложенное в законопроекте, направлено на упрощение оформления прав на участки в садоводческих и дачных товариществах и кооперативах. По действующему порядку, для оформления таких участков в собственность необходимо выкупить также земельные участки общего пользования (это дороги, участки под водонапорными башнями и т. д.). Законопроект устанавливает бесплатное приобретение в долевую собственность членов дачного или садового товарищества (кооператива) земельных участков общего пользования.

Следующая проблема, на решение которой направлен законопроект, — это регистрация прав на

ЗЕМЛЯ И СОБСТВЕННОСТЬ

жилые и дачные дома, гаражи. Много таких объектов жилой недвижимости было построено без разрешения на строительство и приемки в эксплуатацию. По гражданскому законодательству, это самовольные постройки. Для оформления прав на самовольную постройку, возведенную на своем земельном участке, необходимо обратиться в суд. На практике, как правило, судебный порядок не применяется. Часто оформление разрешений на строительство и ввод в эксплуатацию осуществляются «задним числом». После принятия в декабре 2004 года новой редакции Градостроительного кодекса можно строить дачные и садовые дома, а также гаражи без получения на это разрешений. Но что делать с дачами и гаражами, построенными до принятия новой редакции кодекса, поскольку он обратной силы не имеет? Законом предлагается распространить действие новой редакции кодекса на все ранее построенные дачи и гаражи. Это означает, что при подготовке технического паспорта на такой дом или гараж не будет оснований делать запись «самовольная постройка». Соответственно, для регистрации прав будет достаточно техпаспорта и документа, подтверждающего права на земельный участок. Для самовольно построенных индивидуальных жилых домов, для которых по новому Градостроительному кодексу сохраняется требование получить разрешение на строительство, законопроектом предлагается ввести временный, до 2007 года, порядок внесудебного признания прав. В соответствии с этим порядком для регистрации права достаточно представить правоустанавливающие документы на землю, техпаспорт дома и заключение органа местного самоуправления о том, что при строительстве не нарушен градостроительный регламент.

А.Гончаров, юрист.

СУБСИДИИ ПО-НОВОМУ: КОГДА, КОМУ И СКОЛЬКО

В связи с ростом тарифов на жилищно-коммунальные услуги большинство граждан нашей страны беспокоит вопрос: хватит ли денег, чтобы оплатить жилье. Но законом предусмотрена такая мера социальной поддержки, как субсидии. Рассказывает Николай Николаевич Николюкин, зав. сектора отдела жилищно-коммунальной политики администрации Воронежской области.

Н.Н.: — Во исполнение ст.159 Жилищного кодекса РФ Постановлением Правительства РФ №761 от 14 декабря 2005 года «О предоставлении субсидий на оплату жилого помещения и коммунальных услуг» утверждены Правила предоставления субсидий на оплату жилого помещения и коммунальных услуг. Соответственно, утратило силу Постановление Правительства РФ «О предоставлении субсидий на оплату жилья и коммунальных услуг» №444 от 30 августа 2004 года.

Корр.: — Чем новые Правила отличаются от действовавших ранее? Что побудило принимать новые Правила?

Н.Н.: — Новые Правила принципиально отличаются от ранее действовавших. По старым Правилам, субсидии на оплату жилищно-коммунальных услуг, в основном, предоставлялись предприятиями жилищно-коммунального хозяйства в безналичной форме. Для граждан это означало, что субсидии предоставлялись путем уменьшения платежей на размер предоставляемых субсидий. Возмещение за предоставленные гражданам субсидии производилось непосредственно самим предприятием жилищно-коммунального хозяйства.

Новые Правила предусматривают, что решение о предоставлении субсидий принимается не предприятиями жилищно-коммунального хозяйства, а органами местного самоуправления (или уполномоченными ими муниципальными учреждениями). Начисленные гражданам субсидии будут непосредственно и напрямую перечисляться на открытые ими специальные счета в банках или во вклады до востребования. Получатели субсидии, соответственно, вправе за счет полученных средств производить оплату жилого помещения и любых коммунальных услуг. Таким образом, оплата самими гражданами жилищно-коммунальных услуг позволит предприятиям ЖКХ перейти на рыночные взаимоотношения: граждане платят, предприятия предоставляют услуги.

Изменения коснулись и размера субсидий. Он будет определяться исходя из размера расходов на оплату жилого помещения и коммунальных услуг, рассчитанных в зависимости от региональных стандартов

нормативной площади жилого помещения, используемой для расчета субсидий, и из регионального стандарта максимально допустимой доли расходов граждан на оплату жилого помещения и коммунальных услуг в совокупном доходе семьи. Переход на региональные стандарты площади и максимально допустимой доли расходов позволит учитывать при расчете и назначении субсидии социально-экономические особенности регионов (обеспеченность жильем, прожиточный минимум, качество предоставляемых услуг). Размеры таких стандартов будут устанавливаться органами государственной власти субъектов РФ из расчета на одного члена семьи.

Корр.: — Вы говорите о региональных стандартах. Получается, всем известный 22-процентный порог расходов на услуги ЖКХ в совокупном доходе семьи отменен?

Н.Н.: — Нет. По-прежнему размер доли расходов на оплату жилищно-коммунальных услуг, рассчитанных в зависимости от стандартов, в совокупном доходе семьи не должен превышать 22 процентов. Это общий федеральный показатель. Однако регионы имеют право уменьшать этот показатель.

Корр.: — Бытует мнение, что право на субсидии как на меру социальной поддержки имеют только лица, проживающие в жилых помещениях по договорам социального найма. Так ли это?

Н.Н.: — Нет. Как и Постановление №444, п.3 новых Правил включает в перечень лиц, имеющих право на субсидии:

а) пользователей жилого помещения в государственном или муниципальном жилищном фонде;

б) нанимателей жилого помещения по договору найма в частном жилищном фонде;

в) членов жилищного или жилищно-строительного кооператива;

г) собственников жилого помещения (квартиры, жилого дома, части квартиры или жилого дома).

Корр.: — Определен ли в новом законе перечень необходимых документов?

Н.Н.: — Да, в п.8 Правил указано, что для получения субсидии граждане-заявители или лица, уполномоченные ими на основании доверен-

ности, оформленной в соответствии с законодательством РФ, представляют в уполномоченный орган по месту постоянного жительства заявление о предоставлении субсидии с приложением следующих документов:

а) копии документов, подтверждающих правовые основания отнесения лиц, проживающих совместно с заявителем по месту постоянного жительства, к членам семьи заявителя;

б) копии документов, подтверждающих правовые основания владения и пользования заявителем жилым помещением, в котором он зарегистрирован по месту постоянного жительства;

в) документы, содержащие сведения о лицах, зарегистрированных совместно с заявителем по месту его постоянного жительства.

Если заявитель указал в заявлении о предоставлении субсидии в качестве членов своей семьи не всех граждан, зарегистрированных совместно с ним по месту его постоянного жительства, он обязан представить документы, подтверждающие правовые основания проживания в этом жилом помещении граждан, не указанных в заявлении;

г) документы, подтверждающие доходы заявителя и членов его семьи, учитываемые при решении вопроса о предоставлении субсидии;

д) документы, содержащие сведения о платежах за жилое помещение и коммунальные услуги, начисленных за последний перед подачей заявления о предоставлении субсидии месяц, и о наличии (отсутствии) задолженности по оплате жилого помещения и коммунальных услуг;

е) копии документов, подтверждающих право заявителя и (или) членов его семьи на льготы, меры социальной поддержки, компенсации по оплате жилого помещения и коммунальных услуг;

ж) копии документов, удостоверяющих принадлежность заявителя и членов его семьи к гражданству РФ и (или) государства, с которым Российской Федерацией заключен международный договор, в соответствии с которым предусмотрено предоставление субсидий на оплату жилого помещения и коммунальных услуг.

Все эти документы должны предоставляться с предъявлением оригинала, если копия нотариально не заверена.

Требовать от граждан иные документы не допускается.

Корр.: — Известно, чтобы избежать себя от стояния в очередях, можно послать необходимые документы по почте, например, в суд, налоговую. Можно ли поступить аналогично, обращаясь за субсидией?

Н.Н.: — Да, согласно п.13 Правил, документы и заявление можно направлять в уполномоченные органы по почте. В этом случае копии документов должны быть нотариально заверены. Днем обращения за субсидией будет считаться дата получения документов уполномоченным органом. Обязанность подтверждения факта отправки документов лежит на заявителе. Он же несет ответственность и за достоверность представленных сведений и документов. Представление заявителем неполных и (или) заведомо недостоверных сведений (например, о размере заработной платы) является основанием для отказа в предоставлении субсидии.

Корр.: — Очень многих беспокоит, что учтут при подсчете доходов.

Н.Н.: — Для предоставления субсидии будут учитывать совокупный доход семьи за 6 последних календарных месяцев. Согласно п.33 Правил, в него, независимо от раздельного или совместного проживания, учтут доходы граждан, являющихся по отношению к получателю субсидии или членам его семьи: а) супругом (супругой); б) родителями или усыновителями несовершеннолетних детей; в) несовершеннолетними детьми, в том числе усыновленными.

Совокупный доход в целях предоставления субсидии исчисляется по правилам, установленным в абзаце втором статьи 5 и статьях 6–12 Федерального закона «О порядке учета доходов и расчета среднедушевого дохода семьи и дохода одиноко проживающего гражданина для признания их малоимущими и оказания им государственной социальной помощи» (Собрание законодательства РФ, 2003, № 14, ст. 1257).

Обращаю внимание читателей, что в совокупный доход войдут:

- ✓ доходы, полученные от сдачи жилых помещений в поднаем;
- ✓ денежные средства, направленные на оплату обучения на платной основе в образовательных учреждениях всех видов;
- ✓ денежные средства, выделяемые опекуну (попечителю) на содержание подопечного;
- ✓ денежные выплаты, предоставленные гражданам в качестве мер социальной поддержки по оплате жилого помещения и коммунальных услуг. Согласно подпункту «г» пункта 35 Правил, не учитываются суммы ранее предоставленных субсидий на оплату жилого помещения и коммунальных услуг;
- ✓ компенсации на оплату жилого помещения и коммунальных услуг, выплачиваемые отдельным категориям граждан и некоторые другие виды доходов.

Беседовала А. Корнеева.

ЖКХ: ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

«Я работала в СМУ, и мне выделили жилье в общежитии (две комнаты, туалет и ванная). Это жилье строил сахарный завод, который и выделил квартиры СМУ. В 1998 году СМУ распалось. Могу ли я приватизировать свое жилье? Г.Марчукова, г. Грязи, Липецкая обл.»

— Если общежитие, в котором вы проживаете, передано в государственную или муниципальную собственность до 1 марта 2005 года, то на вас распространяется ст.7 Федерального закона от 29 декабря 2004 года № 189-ФЗ «О введении в действие Жилищного кодекса Российской Федерации». Данная статья гласит, что к отношениям по пользованию жилыми помещениями, которые находятся в жилых домах, принадлежащих государственным или муниципальным предприятиям либо государственным или муниципальным учреждениям и использовались в качестве общежитий, и переданы в ведение органов местного самоуправления, применяются нормы Жилищного кодекса Российской Федерации о договоре социального найма. Возможен обмен, поднаем, приватизация и т. д. таких жилых помещений. В случае отказа в приватизации вы вправе обратиться в судебные органы.

Если жилые помещения предоставлены после 1 марта 2005 года, их приватизация, согласно положениям ЖК РФ, не допускается.

К сожалению, в своем письме вы не указали точных данных о «судьбе» вашего жилья. Возможна и такая ситуация, что эти жилые помещения вошли в уставный фонд предприятия, являются ведомственным жильем, у них появился собственник. В таком случае также приватизация невозможна.

«Мой дом поставили на ремонт в 1995 году. В 1998 году при сдаче дома с капитального ремонта квартир «не хватило». Обещали предоставить аналогичную квартиру, но, увы, ее все нет. Подала в суд и его выиграла. Решение суда от 23 июля 2001 года таково: «предоставить жилье». Действительно, предоставили. За чертой города, постройки 1967 года. Дали не ордер, а договор социального найма. Я хотела приватизировать, но мне в приватизации отказали, согласно новому закону от 1 марта 2005 года. Мол, приватизация вновь полученного жилья закончилась. Но, простите, я же не вновь получающая в 70 лет, а возвращающая свое прежнее жилье. Вправе ли власти это делать? Э.Шубина, г. Онега, Архангельская обл.»

— Согласно новому ЖК РФ, вам отказали в приватизации жилья пра-

вильно, так как жилье, полученное после введения нового ЖК, приватизации не подлежит. Учитывая, что решением суда квартира вам должна была предоставлена до выхода нового Жилищного кодекса, и в том, что этого не произошло, нет вашей вины, целесообразно попытаться решить данный вопрос в судебном порядке.

«У меня 3-комнатная квартира. Прописано 5 человек. Я квартиросъемщица. Объясните, пожалуйста, насчет приватизации квартиры. Стоит ли ее приватизировать или не надо. Идет такой разговор, что если квартира не приватизирована, родных моих могут в случае моей смерти «попросить» из квартиры. Я ее не хочу приватизировать. Прошу объяснить, обязана ли я ее приватизировать? Н.Канищева, Московская обл.»

— Приватизация жилых помещений производится на добровольной основе и с согласия всех проживающих на данный момент в квартире. В случае отказа хотя бы одного из проживающих участвовать в приватизации, квартира не приватизируется. Если квартира не будет приватизирована, как это предусмотрено законом, квартира становится муниципальной собственностью. Проживающие в неприватизированной квартире члены семьи имеют равные права по пользованию жилыми помещениями, в том числе и после окончания установленного срока приватизации.

Приватизировав же данную квартиру, вы становитесь ее собственниками, несете полное бремя по ее содержанию, включая проведение капремонта за ваш счет. В неприватизированной квартире расходы по ее капремонту ложатся на муниципалитет.

Приватизированную квартиру, согласно нормам гражданского и жилищного права, можно продать, подарить, завещать.

«Мне дали квартиру от ТОО в сельской местности, я работать не стал, квартира не приватизирована. Могу ли я ее продать в связи с переездом? В.Волосникова, д. Шмаково, Курганская обл.»

— Квартиру продать вы имеете право лишь в том случае, если она находится в вашей собственности, то есть зарегистрирована в ЕГРПН (бывшее ГУЮ), соответственно, вы имеете свидетельство о праве собственности на это жилье. Таких документов, судя по письму, у вас нет, так что вы не имеете права продать квартиру.

На вопросы на 6 и 7 полосах отвечал Н.Николюкин, начальник сектора отдела ГУ жилищно-коммунальной политики Воронежской области.

О новом порядке реализации льгот на бесплатный проезд на поездах пригородного сообщения рассказывает Александр Федорович Меркулов, управляющий ОПФР по Воронежской области.

О ПРОЕЗДЕ В ПРИГОРОДЕ

— Начиная с 2006 года введен новый порядок реализации льгот на бесплатный проезд на поездах пригородного сообщения. Главной причиной введения нового порядка выдачи бесплатных проездных документов стало предоставление гражданам с 2006 года права выбора между набором социальных услуг, куда входит и проезд на пригородном железнодорожном транспорте, и его денежным эквивалентом. Для предоставления бесплатного проезда в пригородном транспорте федеральным льготникам, не отказавшимся от соцпакета, было принято решение выдать единый документ — специально изготовленную «Карточку транспортного обслуживания получателя социальной услуги в виде бесплатного проезда железнодорожным транспортом в поездах пригородного сообщения в 2006 году». Она является основным документом при получении бесплатных пригородных билетов — разовых или сезонных. Таким образом, с 15 февраля 2006 года для тех, кто относится к одной из категорий федеральных льготников и решил в этом году воспользоваться социальным пакетом в натуральной форме, оформление бесплатного билета для проезда в пригородной электричке осуществляется только при предъявлении данной «Карточки».

Хочу пояснить роль и место органов Пенсионного фонда в данной работе. Пенсионный фонд обеспечивает выдачу «Карточек транспортного обслуживания» тем льготникам, которые с 1 ноября 2005 года получили или в течение 2006 года получат право на бесплатный проезд. Тем льготникам, которые получили право на бесплатный проезд до указанного времени, «Карточки» будут доставляться через «Почту России» (по почте).

С 2005 года реализацией права на бесплатный проезд в поездах пригородного железнодорожного сообщения занимается Федеральное агентство по здравоохранению и социальному развитию (Росздрав) РФ и ОАО «Российские железные дороги», которыми была организована печать и рассылка (через «Почту России») «Карточек транспортного обслуживания», продолжающаяся по настоящее время. «Карточки», не доставленные почтой по назначению, после истечения срока их хранения в отделениях связи (т. е. с 1 апреля 2006 года) будут переданы в районные Управления ПФ РФ.

Льготники, не отказавшиеся от транспортной льготы в 2005 году, но не получившие до 15 февраля 2006 года «Карточки транспортного обслуживания», могут обратиться в отделения почтовой связи по месту жительства. После 1 апреля именные «Карточки транспортного обслуживания» будут находиться в районных Управлениях Пенсионного фонда по месту жительства до востребования их владельцами.

Еще раз напоминаю, что федеральные льготники, получившие именную «Карточку транспортного обслуживания», должны помнить следующее:

- ✓ сама «Карточка» не является самостоятельным проездным документом, а лишь подтверждает право на получение бесплатных проездных билетов, которые граждане должны получать в железнодорожных кассах по предъявлению «Карточки», паспорта и, в случае наличия инвалидности, справки учреждения медико-социальной экспертизы (ранее ВТЭК);

- ✓ лица, уже получившие «Карточку транспортного обслуживания», могут получить проездные билеты в кассах вокзалов;

- ✓ на участках, где билетные кассы отсутствуют, для оформления проезда в поезде пригородного сообщения, нужно сразу же после посадки в пригородный поезд подойти к разъездному билетному кассиру (проводнику вагона либо контролеру-ревизору) и предъявить «Карточку транспортного обслуживания» и документ, удостоверяющий личность (паспорт, удостоверение личности офицера и т. п.).

«Карточки транспортного обслуживания» действуют на всей территории Российской Федерации, ими можно воспользоваться и в других регионах России, например, выезжая туда на отдых или по другим причинам. Но права на приобретение бесплатных билетов на проезд в поездах дальнего следования «Карточка» не дает.

«Карточка транспортного обслуживания» является именной. Передавать ее родственникам или другим лицам нельзя. «Карточки» являются документами строгой отчетности, поэтому и относиться к ним следует бережно, чтобы у владельцев не возникало дополнительных проблем по замене «Карточек» в случае их утраты, порчи, в связи с приходом в негодность.

Беседовала А. Корнесва.

ПЕРЕРАСЧЕТ ВОЗМОЖЕН

«Я имею общий трудовой стаж 37 лет, ветеран труда, а получаю пенсию всего 1300 рублей. Для пересмотра пенсии мне нужны данные о заработной плате за 5 лет, а их у меня нет. Слышала, что можно сделать перерасчет по данным других документов (например, профсоюзного или партбилета). Что подскажете? В. Осколова, г. Белореченск, Краснодарский край».

— В соответствии с п.2 статьи 30 Федерального закона №173-ФЗ от 17 декабря 2001 года, среднемесячный заработок застрахованного лица за 2000–2001 годы устанавливается по сведениям индивидуального (персонифицированного) учета в системе государственного пенсионного страхования либо за любые 60 месяцев подряд в течение трудовой деятельности на основании документов, выдаваемых в установленном порядке соответствующими работодателями либо государственными (муниципальными) органами.

Определение среднемесячного заработка для установления пенсий в случае утраты работодателем первичных документов о зарплате работников регламентировано совместным письмом Минтруда и Пенсионного фонда России №8389-ЮЛ/ЛЧ-06–27/9704 от 27 ноября 2001 года. В соответствии с указанным письмом, в тех случаях, когда отсутствует возможность предоставления документов о зарплате за другие периоды работы, органы, осуществляющие пенсионное обеспечение, могут принять к производству документы, косвенно подтверждающие фактический заработок работника на предприятии, архивы которого не сохранились в связи с чрезвычайными ситуациями. При отсутствии возможности предоставления заработка за другие периоды работы, для подтверждения среднемесячного заработка принимаются документы, которые содержат данные об индивидуальном фактическом заработке работника на данном предприятии. К таким документам могут быть отнесены учетные карточки членов партии и партийные билеты, учетные карточки членов профсоюза и профсоюзные билеты, учетные карточки членов комсомола и комсомольские билеты, расчетные книжки (расчетные листы), которые оформлены в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению первичных учетных документов по оплате труда, приказы и другие документы, из которых можно сделать вывод об индивидуальном характере заработка работника.

В. Муханова, гл. спец. отдела ГУ ОПФР по Воронежской обл.

«Мой муж проработал в Нижневартковске 13 лет. Рассмотрев северные справки и трудовую книжку, работники нашего ПФ подтвердили, что на пенсию мой муж пойдет в 55 лет. Но перед этим у него на работе произошло сокращение штатов, какое-то время он был на бирже, и за 1 год и 3 месяца до 55 лет его с биржи оформили на пенсию. Но размер пенсии маленький – 1900 рублей. Такая же пенсия у его сотрудников – пенсионеров. Справка о заработке на Севере в данный момент роли не сыграла. В сентябре этого года мужу исполняется 55 лет. Может ли быть пересчитана пенсия из расчета северных заработков? Заработки у него хорошие, он нефтяник. В.Евдокимова, г.Хвалынский, Саратовская обл.»

ИЗ РАСЧЕТА СЕВЕРНЫХ

— В соответствии со ст.2 ст.30 Федерального закона от 17 декабря 2001 года, при определении расчетного размера трудовой пенсии учитывается отношение среднемесячного заработка застрахованного лица к среднемесячной заработной плате в стране за тот же период. Но это отношение не может составлять более 1,2.

Для лиц, проживающих в районах Крайнего Севера или в местностях, приравненных к районам Крайнего Севера, в которых установлены районные коэффициенты к заработной плате, предусмотрено повышенное отношение среднемесячного заработка пенсионера к среднемесячной заработной плате

в стране (от 1,4 до 1,9).

При этом, у мужчин, выехавших из указанных районов после 1 января 2002 года, для применения повышенного отношения заработков должны одновременно соблюдаться следующие условия: достижение возраста 55 лет, наличие на 1 января 2002 года не менее 25 лет страхового стажа, наличие на 1 января 2002 года не менее 15 календарных лет работы в районах Крайнего Севера либо не менее 20 календарных лет работы в приравненных к ним местностях.

Таким образом, второе и третье условия должны соблюдаться на 1 января 2002 года (дата вступления в силу Федерального закона №173-ФЗ от 17 дека-

бря 2001 года), а первое условие (достижение 55 лет) может наступить и позднее этой даты.

На момент обращения за пенсией по представлению службы занятости населения ваш муж еще не достиг возраста 55 лет, поэтому при определении расчетного размера трудовой пенсии повышенное отношение заработков не применялось. По достижении указанного возраста при наличии второго и третьего условий (страховой стаж не менее 25 лет и стаж работы в районах Крайнего Севера не менее 15 лет, либо не менее 20 календарных лет в приравненных к ним местностях) расчетный размер пенсии может быть определен с учетом повышенного отношения заработков.

Для уточнения вопроса о продолжительности стажа работы в районах Крайнего Севера вашего мужа, а следовательно, и о возможности определения расчетного размера пенсии с учетом повышенного отношения заработков, вам необходимо обратиться в территориальный орган ПФР по месту жительства.

О. Скакова, зам. нач. отдела ГУ ОПФР по Воронежской обл.

О ПЕНСИЯХ

ЕДВ ПОЛОЖЕНА

«Я дочь погибшего в Великой Отечественной войне, инвалид 2-й группы 2 степени ограничения способности к трудовой деятельности вследствие общего заболевания. В каком размере мне должна выплачиваться ежемесячная денежная выплата? Г.Цепляева, г. Воронеж».

— В соответствии со статьей 23.1 ФЗ «О ветеранах» от 12 января 1995 года №5-ФЗ, ежемесячная денежная выплата (ЕДВ) устанавливается нетрудоспособным членам семей погибших (умерших) инвалидов войны, участников ВОВ, ветеранов боевых действий, состоявшим на их иждивении и получающим пенсию по случаю потери кормильца (имеющим право на ее получение) в соответствии с пенсионным законодательством РФ. В 2005 году эта выплата составляет 150 руб., с учетом индексации с 1 августа 2005 года — 159 руб. Нетрудоспособными членами семьи погибшего кормильца, в частности, признаются дети, не достигшие 18-летнего возраста, а также лица старше этого возраста, если они стали инвалидами до достижения 18 лет.

Вы являетесь инвалидом 2-й группы 2 степени ограничения способности к трудовой деятельности вследствие общего заболевания. В соответствии со ст.28.1 Федерального закона «О социальной защите инвалидов в РФ» от 24 ноября 1995 года, инвалидам 2-й группы 2 степени ограничения способности к трудовой ЕДВ устанавливается в размере 550 руб., с учетом индексации с 1 августа 2005 года — 583 руб.

ЕДВ назначается по выбору льготника (только по одному основанию из двух). Разумеется, вам выгоднее выбрать большую по сумме. Кроме того, предоставляется набор социальных услуг стоимостью 477 руб. Он включает предоставление бесплатного проезда на пригородном железнодорожном транспорте, а также на междугородном транспорте к месту лечения и обратно; дополнительной бесплатной медицинской помощи, в том числе предусматривающей обеспечение необходимыми лекарственными средствами по рецептам врача, и предоставление при наличии медицинских показаний путевки на санаторно-курортное лечение.

А.Плаксыцкая, гл. спец. отдела ГУ ОПФР по Воронежской обл.

— Трудовая пенсия по старости назначается со дня обращения за указанной пенсией, за исключением случая, когда обращение за указанной пенсией последовало не позднее чем через 30 дней со дня увольнения с работы. В этом случае пенсия назначается со дня, следующего за днем увольнения с работы. Днем обращения за трудовой пенсией считается день приема органом, осуществляющим пенсионное обеспечение, соответствующего заявления со всеми необходимыми документами.

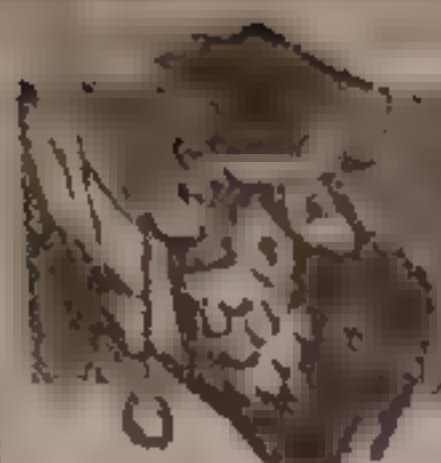
КОГДА НАЗНАЧАТ?

«Я обратилась за назначением пенсии, но у меня не было одного из документов, который мне удалось получить лишь спустя два месяца. Меня волнует вопрос, с какого времени мне должны были назначить пенсию: с момента обращения или с того дня, когда я наконец-то принесла в ПФ недостающий документ? А.Супренко, г. Армавир, Краснодарский край».

В случае, если к заявлению приложены не все необходимые документы, орган, осуществляющий пенсионное обеспечение, дает лицу, обратившемуся за трудовой пенсией, разъяснение, какие документы он должен представить дополнительно. Если такие документы будут

представлены не позднее чем через три месяца со дня получения соответствующего разъяснения, днем обращения за трудовой пенсией считается день приема заявления о назначении трудовой пенсии.

Е.Плащевская, гл. спец. отдела ГУ ОПФР по Воронежской обл.



Консультирует юрист

«В нашу семью пришла беда. Муж пристрастился к игровому автомату. Деньги занимал под большие проценты. Сейчас кредиторы подали в суд, чтобы вернуть свои деньги с процентами. Своего имущества у нас с мужем нет, мы проживаем с его матерью в ее доме. Что из имущества судебные приставы имеют право описать для конфискации? Может ли суд присудить выплачивать проценты, если у человека, который дает деньги в долг под проценты, нет на это никакого права: банковских реквизитов и лицензии? Т.Ефремова, Тамбовская обл.»

— Чтобы брать деньги в долг, в том числе под проценты, никакой специальной лицензии получать не надо. Не требуется также регистрация в качестве индивидуального предпринимателя. Заключить договор займа (гл. 42 ГК РФ) может любой гражданин, достигший возраста 18 лет (либо ставший полностью дееспособным ранее достижения совершеннолетия в соответствии с законом) и не признанный недееспособным (либо не ограниченный в дееспособности) на основании судебного решения. Согласно ст. 21 ГК РФ дееспособностью гражданина является его способность своими действиями приобретать и осуществлять гражданские права, создавать для себя гражданские обязанности и исполнять их. Дееспособность возникает в полном объеме с наступлением совершеннолетия, то есть по достижении 18-летнего возраста. Граждане могут быть ограничены в дееспособности только в случаях, предусмотренных законом.

Порядок обращения взыскания на имущество супругов определен ст. 45 СК РФ. По общему правилу, по обязательствам одного из супругов взыскание может быть обращено лишь на имущество этого супруга. При недостаточности этого имущества кредитор вправе требовать в суде раздела общего имущества супругов и обращения взыскания на долю супруга-должника в общем имуществе супругов.

На имущество, принадлежащее вашей матери, взыскание по долгам вашего супруга обращено быть не может. Однако члены вашей семьи обязаны обеспечить доступ судебных приставов-исполнителей в помещение, в котором проживает должник — ваш муж.

При обращении взыскания на имущество должника судебный пристав-исполнитель производит арест имущества, принадлежащего должнику. Арест состоит из описи имущества

и объявлении запрета распоряжаться им, а при необходимости — ограничения права пользования имуществом, его изъятия или передачи на хранение.

В опись имущества, подлежащего аресту, не может быть включено следующее принадлежащее должнику на праве собственности имущество:

— предметы обычной домашней обстановки и обихода, вещи индивидуального пользования (одежда, обувь и другие), за исключением драгоценностей и других предметов роскоши;

— продукты питания и деньги на общую сумму не менее трехкратной установленной величины прожиточного минимума самого гражданина-должника, лиц, находящихся на его иждивении, а в случае их нетрудоспособности — шестикратной установленной величины прожиточного минимума на каждого из указанных лиц;

— иное имущество (ст. 446 ГПК РФ).

«Бывший муж не проживает в коммунальной (неприватизированной) квартире более 11 лет, также оплату жилья и коммунальных услуг не производит в течение всего времени. В настоящее время в данной квартире по договору социального найма проживаем я и моя дочь. Задолженности по оплате жилья и коммунальных услуг не имеем. Какие документы мне нужны, чтобы признать бывшего мужа утратившим право пользования жильем? Где подается исковое заявление? Какие нужны доказательства? Е.Кузнецова»

— В соответствии с ч. 3 ст. 83 ЖК РФ, в случае выезда нанимателя и членов его семьи в другое место жительства договор социального найма считается расторгнутым со дня выезда. Соответственно, вам необходимо обратиться в суд с иском о признании вашего бывшего мужа утратившим право на жилое помещение. Иск подается в федеральный суд района (города) по месту нахождения жилого помещения (ч. 1 ст. 30 ГПК РФ).

По данному делу вам в обязательном порядке необходимо будет доказать в суде следующие факты:

— выезд вашего бывшего мужа на постоянное жительство в другое место, поселение его в другом населенном пункте или другом жилом помещении данного населенного пункта. Доказательствами могут быть документы об увольнении с работы и устройстве на работу по новому месту жительства, обеспечении жильем по новому месту работы и другие доказательства, в том числе документы о браке с женщиной,

проживающей в другом городе, показания свидетелей о том, что ваш бывший муж фактически проживает в квартире новой жены;

— обстоятельства, свидетельствующие об отказе вашего бывшего мужа от права пользования спорным жилым помещением, в частности, неисполнение обязанностей, вытекающих из договора социального найма жилого помещения (невнесение платы за жилое помещение, коммунальные услуги и пр.).

«Мой сын в январе 2004 года продал машину по доверенности, заверенной нотариусом, в котором написано, что он уполномочивает покупателя быть его представителем в ГИБДД, снять и поставить на учет, с правом продажи, оплачивать налоги и т. д. Оказалось, что покупатель не снял ее с учета и не зарегистрировал на свое имя, поэтому платежка на уплату налога пришла нам. Что делать? Р.Шубникова, г. Тула»

— Согласно ст. 357 НК РФ, плательщиками транспортного налога признаются лица, на которых в соответствии с законодательством РФ зарегистрированы транспортные средства. Легковые автомобили регистрируются на имя собственника органами ГИБДД МВД РФ на основании ч. 3 ст. 15 федерального закона от 10 декабря 1995 года № 196-ФЗ «О безопасности дорожного движения». В соответствии с п. 2 Постановления Правительства РФ от 12 августа 1994 года № 938, собственники либо владельцы транспортных средств обязаны в установленном порядке зарегистрировать их или изменить регистрационные данные в ГИБДД МВД РФ в течение 5 суток после приобретения или возникновения иных обстоятельств, потребовавших изменения регистрационных данных.

Таким образом, если покупатель после приобретения автомобиля у вашего сына не поставил приобретенный автомобиль на учет на свое имя в органах ГИБДД, то плательщиком транспортного налога остается ваш сын. Сложившаяся практика продажи автомобиля «по доверенности» в целях уклонения от уплаты государственной пошлины за перерегистрацию в органах ГИБДД является порочной.

Единственное, что может сделать ваш сын, чтобы не платить транспортный налог, — это найти нового владельца автомобиля. Понятно, что сделать это нелегко. Остается лишь такой выход. Вашему сыну необходимо отменить доверенность в установленном законом порядке путем подачи заявления нотариусу (ст. 188 ГК РФ), а затем сообщить об отмене доверенности в органы ГИБДД.

Подготовил И.Климов, юрист.

ПОЛЕЗНЫЙ ОПЫТ СО ВСЕЙ РОССИИ

Советы

из конверта

№22

«Совет из конверта» — это приложение, составленное из писем, присланных нашими подписчиками на конкурсы «Совет из конверта», а также нашими читателями из разных уголков России. Но прежде чем следовать советам, нужно учитывать особенности вашей местности, а еще лучше — выделить на своих сотках небольшой экспериментальный участок и там на практике опробовать заинтересовавшие вас методы.

Сегодня мы предлагаем опыт читателей, которым они поделились, участвуя в V конкурсе «Совет из конверта», продолжавшемся до 1 января 2006 года, итоги которого подвело жюри. Благодарим всех, кто прислал свои советы. Об условиях новых конкурсов — в следующих номерах.

На фото: роскошный КОЛЕУС — распространенное домашнее растение, в народе называемое «крапивкой».



СКАТЕРТЬ НА ГРЯДКЕ

«Жили мы в Казахстане, были у нас дача и участок размером 10 соток. Целых 4 сотки занимала у нас земляника Виктория, сорта были разные. В Казахстане такой климат, что полив растениям нужен каждый день. А раз такое дело, то хоть как осторожно ни поливай, ягоду все равно приходилось мыть. Уж мы и солому под ягоды подкладывали, и все равно они грязнились при поливе. Чтобы сохранить товарный вид ягоды, мы придумали вот что. Взяли толь (рубероид), натянули его по грядкам, закрепили колышками по краям и посередине, затем прорезали в материале дырочки-кружочки, а в них посадили ягоду. Толь сохраняет влагу, сорняки растут меньше, да и ягоды стали чистые, с товарным видом!

Л.Милованова, г. Сорск, Хакасия».

Внимание!

Подведены итоги V конкурса среди подписчиков на самый полезный «Совет из конверта».

Члены жюри: А.Б.Беляев — кандидат биологических наук, доцент кафедры почвоведения и агрохимии биолого-почвенного факультета ВГУ; П.Н.Воробьев — кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры плодоводства и овощеводства ВГАУ; А.П.Кислянский — ученый-зоотехник; Б.Л.Жаркой — ветеринарный врач, кандидат биологических наук; Е.И.Желтов — виноградарь-любитель;

Е.Н.Бокова — главный редактор газеты «Сто советов»; литературные редакторы: А.А.Корнеева и В.В.Ключникова — рассмотрели письма, присланные на конкурс. В редакцию поступила масса полезных и интересных советов по садоводству, огородничеству, животноводству, приспособлениям для облегчения труда, а также оригинальные кулинарные рецепты из разных регионов России. При подведении итогов конкурса члены жюри учитывали, чтобы опыт, которым делились читатели, был опробован ими на практике и дал при этом хорошие результаты.

Авторитетное жюри конкурса внимательно изучило советы читателей, но опыт некоторых, как выяснилось, недоступен научному анализу, поэтому выделите небольшой экспериментальный участок и там на практике опробуйте заинтересовавшие вас методы. Будьте осторожны и в вопросах животноводства.

Итак, победителями конкурса стали наши подписчики:

1-е место (премия — 5000 руб.) занял Павел Максимович Харламов, с. Колыхалино, Белгородская обл.;

2-е место (премия — 3000 руб.) заняла Эльвира Михайловна Тучевская, пос. Матвеев-Курган, Ростовская обл.;

3-е место (премия — 1000 руб.) поделили между собой Маргарита Андреевна Кравчина, г. Москва, и Юсуп Низамович Гелазов, с. Б.Чирклей, Ульяновская обл.

Присуждены три поощрительные премии по 500 руб.: Оксана Аверкиевой, г. Томск; Салавату Рахимьяновичу Фахрутдинову, д. Большое Султаново, Курганская обл.; Тамаре Васильевне Гребневой, г. Железнодорожск, Курская обл.

А также дополнительно присуждена специальная премия в сумме 500 руб. за уникальную технологию изготовления вина в домашних условиях — Геннадию Ивановичу Добренко, г. Ефремов, Тульская обл. Его советы будут опубликованы в следующем номере.

ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ

Напомню, что мясо и яйца перепелов относятся к диетическим и деликатесным продуктам. Перепелиное мясо и яйца используются при лечении бронхиальной астмы, хронической пневмонии, туберкулеза, гастритов, заболеваний желчного пузыря и желчных путей, сердечной недостаточности, рахитов, переломов, истощения, малокровия, лучевой болезни. Они успешно выводят из организма радионуклиды и тяжелые металлы, минимизируя негативные воздействия выхлопных газов автомашин и промышленных выбросов в атмосферу. В перепелиных яйцах содержится фосфора в 5 раз больше, железа — в 7,5 раз, витамина В₁ — в 15 раз больше, чем в куриных. Не зря ведь в Японии разведение перепелов стоит на 2 месте после бройлеров. На каждого японца в день приходится по 15 перепелиных яиц! Перепелиные яйца не вызывают аллергических реакций и диатеза, более того, снижают аллергические реакции на другие продукты. Это один из немногих продуктов, про который можно сказать: «Пища стала лекарством, а лекарство — пищей».

ЭКОНОМИЧНОСТЬ

Справочные материалы и мой личный опыт позволили произвести сравнение с курами. Перепелка поедает в день примерно 25 г концентратов (или 7-8 кг в год), а курица — 125 г в день (35-40 кг в год). То есть 5 перепелок по расходу кормов можно приравнять к 1 курице. Исходя из этого, составим таблицу (см. табл. 1).

Из этой таблицы хоро-

«Уже одно то обстоятельство, что содержание перепелов изначально — только клеточное, сводит до определенного минимума заражение этих птиц птичьим гриппом. А если учесть, что температура тела у перепелов на 2 градуса выше, чем у кур. Возможно, поэтому они не подвержены некоторым инфекционным заболеваниям, свойственным домашней птице, например, сальмонеллезу. Кроме этого, есть масса других плюсов: питательная ценность и лечебные свойства мяса и яиц; широкая возможность содержания (от однокомнатной квартиры до перепелиных ферм); экономичность.

ЯИЧКО НЕ ПРОСТОЕ...

Что видно, что производство перепелиных яиц обходится вдвое дешевле, чем куриных. Ну а если учесть, что перепелки начинают нестись с 25-40 дней, а куры — с 6-8 месяцев, то разрыв еще очевиднее. Если взять рыночную цену перепелиных яиц (30-35 руб. 15 шт.) и цену куриных яиц, то разница вообще составляет 10 раз. Казалось бы, мы проигрываем в мясе. Но курицу нужно выращивать до 8 месяцев, а перепелок — только 55 дней. Цифры очевидно показывают, что разведение японских перепелок экономически выгодно.

УСЛОВИЯ СОДЕРЖАНИЯ

Теперь рассмотрим возможности и условия содержания японских перепелов. Нужно определить с целью содержания и, исходя из этого, с количеством птицы. Если у вас небольшая квартира и вам нужны перепелиные яйца для собственного потребления, то можно ограничиться 1-2 клетками размером 60x25x25 см. В одной клетке можно разместить до 10 самок (150 см² на 1 голову) и получить 8-10 свежих яиц в день, а с двух клеток — в два раза больше. В этом случае вам лучше приобрести перепелок, меняя их ежегодно.

Если вы хотите полу-

чать яиц побольше и к тому же мясо, то вам дополнительно, кроме клеток, нужно собрать «этажерку» на 4-5 ярусов из дерева или металла (или комбинированную), чтобы в нее входили клетки и поддоны для удаления помета. Кстати, перепелиный помет — это ценнейшее удобрение для всех растений, превосходящее куриный.

Лично у меня этажерки из металла на 5 ярусов. Такая этажерка позволяет на площади 70x40 см (2800 см²) содержать 50 несушек (или маточное поголовье из 30 самок и 12 петушков). Но тогда в клетках желательнее иметь внутреннюю перегородку для отделения самок и самцов друг от друга. На площади пола менее 1 м² (2800x3=0,84 м²) можно разместить до 150 перепелок-несушек или маточное поголовье (90 курочек и 36 петушков или в любом нужном вам сочетании). Но тогда уже придется заниматься и разведением перепелов, а для этого нужен инкубатор и, желательно, брудер для доращивания перепелят до 20-30 дней, ведь перепелки на чисто лишены инстинкта насиживания. Период вывода перепелов длится 16-17 суток. Инкубация почти не отличается от инкубации другой домашней птицы. Уход и кормление

практически те же.

Лучшие условия содержания перепелов: температура +20°...+22°С (но не ниже +17°С), при относительной влажности 55-60 процентов, хорошая вентиляция, световой день 16-17 часов. Нужно использовать для досветки лампочки мощностью 40-60 Вт (при ярком свете перепела беспокоятся).

Рацион кормления (примерный, в процентах): кукуруза желтая дробленая — 40, пшеница дробленая — 16, просо — 16, мясокостная мука — 8, рыбная мука — 3, подсолнечный жмых — 5, дрожжи сухие кормовые — 4, травяная мука — 4, ракушка молотая или мел — 3, соль поваренная — 0,3. В качестве минеральных, витаминных добавок и микроэлементов лучше применять готовые премиксы для перепелок, они сейчас не дефицит. Использовать их надо по инструкции. Можно приобретать готовые корма в специализированных магазинах и киосках — самый простой, но и самый дорогой способ. Заказывать корм на комбикормовых заводах самостоятельно на 30-50 процентов дешевле, но сложнее. Составлять корма самостоятельно с использованием премиксов — это в 3-4 раза дешевле первого варианта.

Разведение перепелов привлекает меня малыми первоначальными затратами и возможностью как быстро наращивать поголовье (например, клету, ведь перепелки уже в 2 месяца становятся взрослыми), так и сокращать поголовье, если это необходимо, например, к зиме. Исходя из вышеизложенного, советую читателям попробовать разводить эту интересную и полезную птицу. Если требуются какие-то уточнения по инвентарю или технологии содержания японских перепелов, обращайтесь по адресу: 309974, Белгородская обл., Валуйский р-н, с. Колыхалино, ул. Интернациональная, д. 10, Харламову Павлу Максимовичу».

| Таблица 1 | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|------------|------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------|
| | Необходимо корма на 1 сутки, г | Вес яиц, г | Средняя яйценоскость за 1 год, шт. | Яичная масса, снесенная за 1 год, г | Средняя рыночная стоимость яиц, за 1 год, р. | Вес тушек, г |
| Перепелка, 1 шт. | 25 | 12 | 280 | 3360 | 560 | 120 |
| Перепелки, 5 шт. | 125 | 60 | 1400 | 16800 | 2800 | 600 |
| Курица, 1 шт. | 125 | 55 - 60 | 140 | 8400 | 280 | 1600 |

Плыви, «бригантина», ЗА ДОБРЫМ УРОЖАЕМ!

Совет
из конверта



«К сожалению, все в нашей жизни меняется, но не всегда в лучшую сторону. Если еще 5-6 лет назад с выращиванием томатов и огурцов в открытом грунте в нашей зоне проблем почти не было, то сейчас эти культуры редко кому удается вырастить, особенно томаты. Можно ли переломить ситуацию? Да, можно, если выращивать эти культуры в закрытом грунте. Решая эту проблему, хотелось бы:

- ✓ создать растениям наиболее комфортные условия для развития и оградить их от вредных воздействий внешней среды;
- ✓ снизить трудозатраты до минимума, упростить уход за растениями;
- ✓ снизить затраты на сооружение;
- ✓ упростить конструкцию, сделать ее долговечной.

Я попытался решить все эти проблемы в комплексе, и вот что у меня получилось: успешная грядка «Бригантина».

Начинать работу нужно с выбора места и формовки бордюрной грядки шириной 70 см и такой длины, которая подходит для вашего участка (у меня — 10 метров). Для бордюра я использую листы плоского шифера, распиленные по длине на 5 частей на полосы (размер получается 24 см на 175 см). Это долговечный материал, который прослужит без замены 25-30 лет. Я над землей оставляю 10 см бордюра. Стыки и углы скрепляю между собой

по верхней кромке с помощью уголков размером 1х2х10 см и 2 болтиков с гайками (можно из кровельного оцинкованного железа). В получившуюся грядку вношу органику: компост, перегной.

Полив сразу предусматриваю подземный, его преимущества я считаю бесспорными. Для этого я по центру грядки прокапываю траншею глубиной 15 см и прокладываю шланг. В его боковых поверхностях просверливаю через каждый 40 см отверстия: в первой трети — диаметром 6 мм, во второй трети — 8 мм, в последней — 10 мм. Это позволяет выравнивать поступление воды по всей длине грядки. А чтобы отверстия не забивались землей и для снижения напора воды, я обматываю отверстия полосками старых капроновых чулок или колготок. В конец шланга я забил деревянную пробку, а начало шланга вывел за пределы грядки и подвязал к колышку высотой 60 см. Шланг засыпал грунтом. Теперь можно производить подземный полив и подкормку с помощью воронки или насоса, присоединив к началу подводящий шланг. Питательные растворы следует обязательно процеживать.

Отступив от центра грядки по 20 см, в землю забиваем по 2 куса труб длиной 30-40 см и диаметром 25-32 мм с наклоном их на внешние стороны грядки так, чтобы концы труб выступали над землей на 10 см. В эти трубы вставляем по бруску длиной 200 см и сечением 2,5-3,5 см на 4 см. Их нижние концы (10 см) следует подогнать так, чтобы они свободно входили в отверстия труб. Верхние концы брусков соединяем деревянными досочками толщиной 1,5-2 см. У нас получились как бы фермы. По одной ферме нужно поставить по краям грядки, через 200-250 см — еще несколько проме-

жуточных, в зависимости от длины грядки. У меня таких ферм три. Край ферм сверху по боковым поверхностям следует соединить с помощью шурупов, саморезов или болтиков с гайками планками длиной 200-250 см и сечением 1,5х4-5 см. Получилась конструкция ажурная и непрочная.

Чтобы придать ей прочность, вспомним мачты, паруса. Изготовим вантовые растяжки из капронового, нейлонового или другого синтетического шнура диаметром 2,5-4 мм. Все верхние концы растяжек крепим за верхние концы ферм, а нижние закрепляем в отверстиях диаметром 10 мм, просверленных в верхних частях бордюрного ограждения. То же делаем и в продольном направлении, привязав верхние концы растяжек за верх ферм, а нижние — за отверстия на против последующей фермы по этой же стороне. То есть и в продольном, и в поперечном направлении мы с помощью вантовых растяжек придали нашей конструкции необходимую жесткость. Теперь по верху ферм нужно натянуть три ряда шнуров, вставив их в пазы, пропиленные в брусах, с тем, чтобы избежать провисания будущей кровли. По боковым брускам нужно через 20-25 см по высоте закрепить двойные шнуры — с наружной и внутренней стороны брусков, напротив друг друга. Это позволит в дальнейшем очень упростить подвязку растений, достаточно будет только завести их между параллельными рядами шнуров. При необходимости расстояние между шнурами можно уменьшать, стянув их около брусков или по центру шнурком или проволокой. У нас получилась очень ажурная, изящная конструкция, крепкая, как мачта на бригантине. А теперь нужно «закрепить паруса»,

то есть «одеть» нашу конструкцию полиэтиленовой пленкой или агрилом.

Крышу закрепляем с помощью драпки по верхнему периметру сооружения наглухо. Также закрываем и закрепляем торцевые стороны, но оставляем напуски по 15 см. Боковые стороны грядки закрепляем наглухо только по верху и оставляем напуски (на 15 см больше длины грядки) и также по высоте — внизу. «Одевание» завершено.

Порядок работы на данной грядке: весной, как только позволит погода, на подготовленной грядке, на которой сейчас выступают кончики труб на 10 см в две строчки, по «оси» выступающих труб высаживаем семена огурцов (через 30 см), или рассаду томатов (через 40 см). Ставим дуги из проволоки диаметром 4-6 мм и накрываем грядку пленкой или агрилом. Можно на ранней стадии дополнительно еще и накрыть каждое растение половинками бутылок ПЭТ. При достижении растениями высоты 20-30 см дуги с покрытием снимаем, грунт в грядке между растениями мульчируем какой-нибудь органикой толщиной 5 см и собираем нашу конструкцию. И пусть бригантина плывет за полноценным урожаем.

Полив и подкормка — прямо к корням растения. Корки при увлажнении не образуется — работает мульча. Подвязка очень упрощена. Для опыления боковые стенки на день можно поднимать, а при плохой погоде и на ночь — опускать. А чтобы днем пленка не трепалась, собираем и кладем ее наверх с двух сторон и закрепляем с помощью шнуров или резинок, переброшенных через фермы, один конец которых закреплен гвоздями наглухо, а другой с помощью петельки крепится на шляпке гвоздя. «Подъем парусов» занимает всего 3-4 минуты.

(Окончание на стр. 14).

Хочу поделиться опытом моего мужа по выращиванию и содержанию кроликов в домашних условиях на приусадебном участке. Кролиководством он занимается около 20 лет, читает литературу по кролиководству. Содержание, разведение, кормление, профилактику болезней кроликов всегда проводит согласно науке и рекомендациям бывалых.

НЕ БЫЛО БЫ СЧАСТЬЯ, ДА НЕСЧАСТЬЕ ПОМОГЛО

Известно, что кролики — быстроразмножающиеся животные. Их можно при правильном содержании и уходе быстро довести до достаточно большого поголовья, способного постоянно обеспечивать семью диетическим мясом. Но случаются периоды, когда, несмотря на прививки и правильное кормление, наступает эпидемия какой-нибудь заразной болезни и идет массовый падеж. Как спастись от этого, я и хотела бы рассказать.

В наших местах (где-то в 1998 году) прошла эпидемия заразной болезни кроликов. Падеж был почти повсеместно. Из нашего крольчатника в день закапывали по 6–8 штук, и через неделю из почти сотни штук осталось 13 голов кроликов. И это несмотря на то, что ранее делали прививки, кормили по установленным нормам, содержали в отдельных клетках и т. д. Хозяин в отчаянии взял оставшихся в живых 13 кроликов, вынес их на заброшенный пустырь за огородом и выпустил в заросли бурьяна.

Какое же было наше удивление, когда к ограде нашей усадьбы через 10–12 дней пришли 6 наших кроликов, живые и активные. Спустя 2 дня прискакало еще 4. В тот же день хозяин на том же пустыре нашел и забрал еще двух кроликов из нашего же стада, живых и невредимых. Из 13 выпущенных хозяином кроликов не найден был только один — ни живым, ни мертвым. Может быть, и он тоже не сдох. Мы с целью предупреждения повторного заражения кро-

ликов не стали помещать их в клетки, а оставили в огороде, отгородив забором, от грядок и сделав им навес от непогоды. Так они прожили в живой природе до глубокой осени — рыли норы, плодились, а мы только меняли воду, один раз в неделю давали зерна (ячмень) и изредка подкармливали корнеплодами и ветками терна. К зиме из 12 выживших кроликов 7 самок в природных условиях (в норах) дали по одному приплоду (от 4 до 10 малышей от одной самки).

Если у других кролиководов наблюдался падеж, то у нас в условиях свободного (бесклеточного) содержания, постоянного выгона кроликов в траву, где они кормились не той травой, что им накосят, а какую они сами захотят есть, и даже не вяленую и не всегда сухую, — падежа больше никогда не было!

Наблюдая их образ жизни в почти свободных условиях, мы обратили внимание, что кролики, поедая траву с корня, зачастую едят и ядовитые травы. Может быть, питаясь растениями свободно, по своему вкусу, на свой выбор, кролики оберегают себя от всяких болезней? Во всяком случае, после такого случайного и в то же время вынужденного эксперимента хозяин мой уже не стал больше использовать клетки для постоянного содержания кроликов. Клетки все были продезинфицированы 5-процентным раствором креолина, и лишь некоторые использовались, да и то лишь в разовом порядке, как правило, для откорма или для содержания племенных самцов.



В том же году в зиму в огороде была выкопана яма размерами 2х4 метра, глубиной 1 м 20 см и выложена камнем с шестью лазами в каменных стенах (20х20 см) для нор самки. С весны следующего года на этом же фундаменте построен кирпичный крольчатник с кормушками, поилками, электричеством. Таким образом, имеем двухъярусный крольчатник с тремя выходами в травяные поля (полей у нас два). Одно скормливается, другое поливается и нарастает травой. Этот процесс чередуется.

Что в итоге мы получили при таком содержании кроликов? Конечно, ухудшилась селекция. Заметно помельчали даже откормленные кролики. Сейчас получаем от 2 до 3,2 кг веса убойного мяса с одной тушки в чистом виде. Зато ощутимое облегчение по уходу за кроликами, а главное — избежали массового падежа, который при эпидемии, охватившей кролиководческое хозяйство, не касается нас вот уже более семи лет.

Э. Тучевская,
п. Матвеев-Курган,
Ростовская обл.

Прим. редколлегии: во избежание заражения кроликов следует обеспечить надежную изоляцию места их постоянного содержания от проникновения диких животных (лис, крыс и т. д.). Опасно заражение не только бешенством, но и другими заболеваниями.

Совет
из конверта

**Пливи, «бригантина»,
ЗА ДОБРЫМ УРОЖАЕМ!**

(Окончание. Начало на стр. 13).

Есть у моей конструкции и еще одно достоинство — можно продлить время потребления свежих овощей. По моим многолетним наблюдениям, осенью почти всегда на 2–3 суток температура понижается до -2°C ... -5°C , все растения, кроме капусты, гибнут. После этого мороз уходит, хорошая погода стоит от двух до 6 недель. В общем, чтобы еще кушать свежие овощи с грядки, нам нужно 2–3 дня простоять и 2–3 ночи продержаться. В этом тоже поможет моя грядка. Помните об оставленных напусках по 15 см? Вот сейчас-то они нам и понадобятся. Возьмем их по высоте, сторцов, соединим и закрепим с помощью бельевых прищепок между собой, а низ прижмем к земле с помощью кирпичей или обрезков труб. Получилась закрытая тепличка. Но и в ней можно поднять температуру. Есть несколько способов.

★ В шланг для полива залить два ведра воды ($+45^{\circ}\text{C}$... $+50^{\circ}\text{C}$). Влажный грунт и так более теплоемкий, а тут еще и лишние калории.

★ Если есть недалеко источник электроэнергии, то с помощью переноски можно организовать подогрев, используя всего 2–3 лампочки и старые ведра. Не забывайте только о электробезопасности.

★ Можно поставить пару ведер с тлеющими опилками или углями.

★ Помогут продержаться поставленные в ведрах 3–4 стеариновые свечи.

При существующих ценах на огурцы и томаты «Бригантина» не только окупится в первый же год, но и принесет неплохую прибыль. А если учесть, что она может «плавать» 20–30 лет? Хороших вам урожаев.

П. Харламов, с. Колыхалино,
Белгородская обл.

III МЕСТО

«Обычно под воротами оставляют пространство высотой 30–40 см с тем, чтобы ворота свободно закрывались и чтобы не мучиться в зимнее время от снежных заносов и ледяного наста, который необходимо постоянно долбить ломом. Вот для этого, в основном, и существует проем в подворотне, который в летнее время не нужен. Летом это пространство фиксируют широкой длинной доской, иначе дворовая птица и мелкая живность окажутся на улице. Хорошо тем, кому ворота приходится открывать лишь раз в месяц. А каково тем, кому в день по несколько раз приходится распаивать настежь двойные ворота?»

ВОРОТА

С ПОДВОРОТНЯМИ

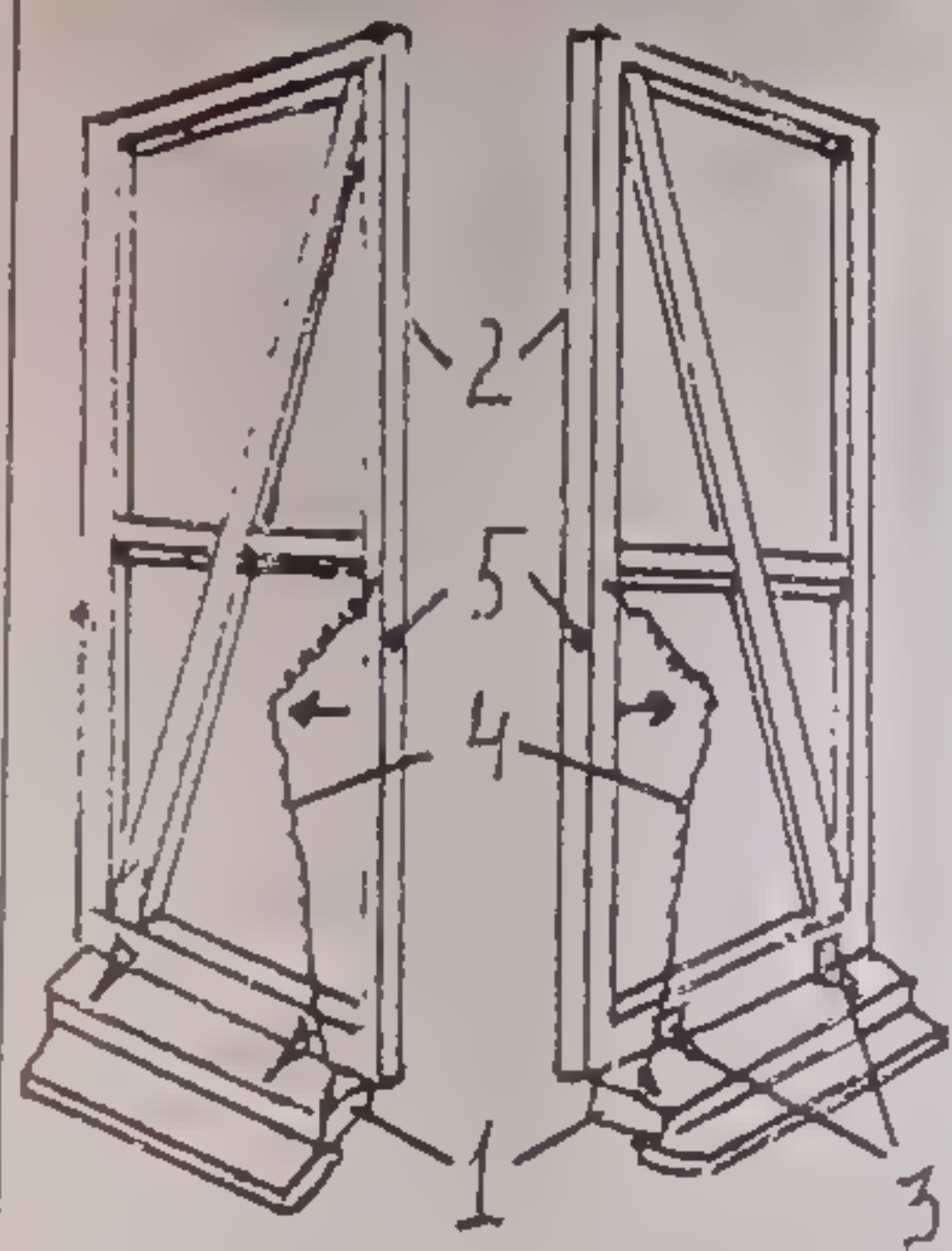


Рис. 1

Я покумекал и решил подворотни 1 (рис. 1) прикрепить прямо к низу ворот 2 при помощи петель 3, предварительно прибив «погоны» из резины, оставив зазор до земли в пределах 3 см. А вот чтобы эти подворотни не открывать, постоянно нагибаясь, я их соединил цепями 4 с воротами. Теперь мне стоит только потянуть за цепь (указано на рис. 1 стрелкой), как одновременно открываются ворота и приподнимаются подворотни. Сами же подворотни при закрытых воротах фиксируются опускающимися штырями. В торцевых брусках ворот я сделал отверстия 5 для временной фиксации ворот в закрытом положении.

Для постоянного запора ворот я сделал специальную поперечину 1 (рис. 2) из железной трубы, которая входит и закрепляется скобами 2. При ожидаемом ветре, запорный фигурный

крючок 3 одновременно запирает и накладывается на поперечину 1, плотно прижимая ворота к ней. Столбы же ворот я установил не вертикально, а слегка наклонно с тем, чтобы ворота всегда сами закрывались. Поэтому мои ворота постоянно находятся в закрытом положении, не фиксируемые крючком, даже при небольшом ветре.

А вот чтобы отдельные небольшие входные воротца 1 (рис. 3) сильно не хлопали, я прибил к ним небольшую пружину 2, которую проволокой 3 укрепил к забору, отрегулировав так, чтобы дверка не доходила до косяка примерно 10 см, но при этом запорный крючок, срабатывая, фиксировал бы дверку в закрытом положении.

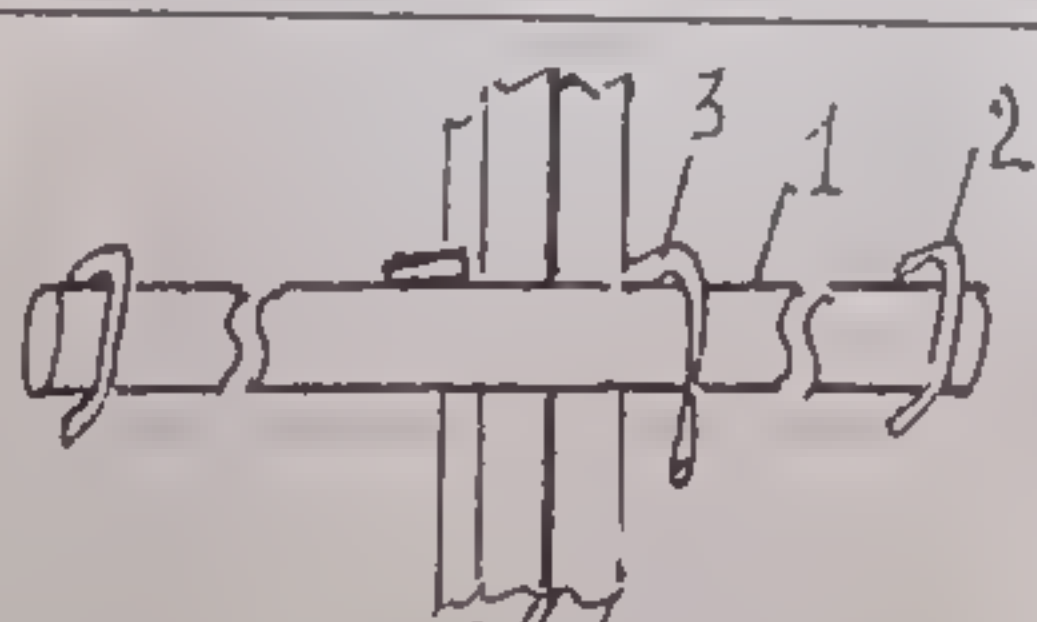


Рис. 2

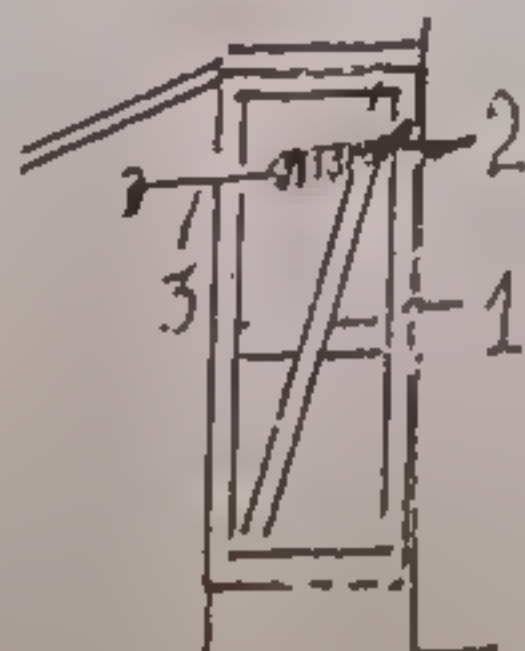
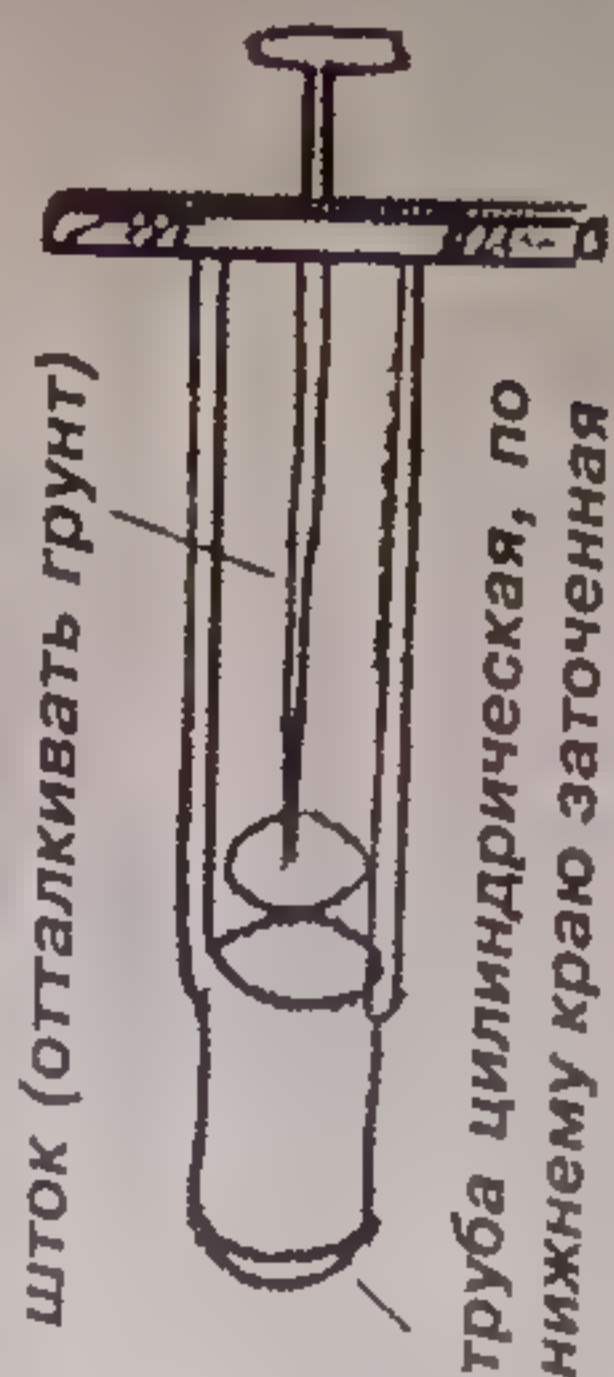


Рис. 3

Ю. Гелазов, с. Б-Чирклей, Ульяновская обл.».

ПООЩРИТЕЛЬНАЯ ПРЕМИЯ

ГНЕЗДОКОП



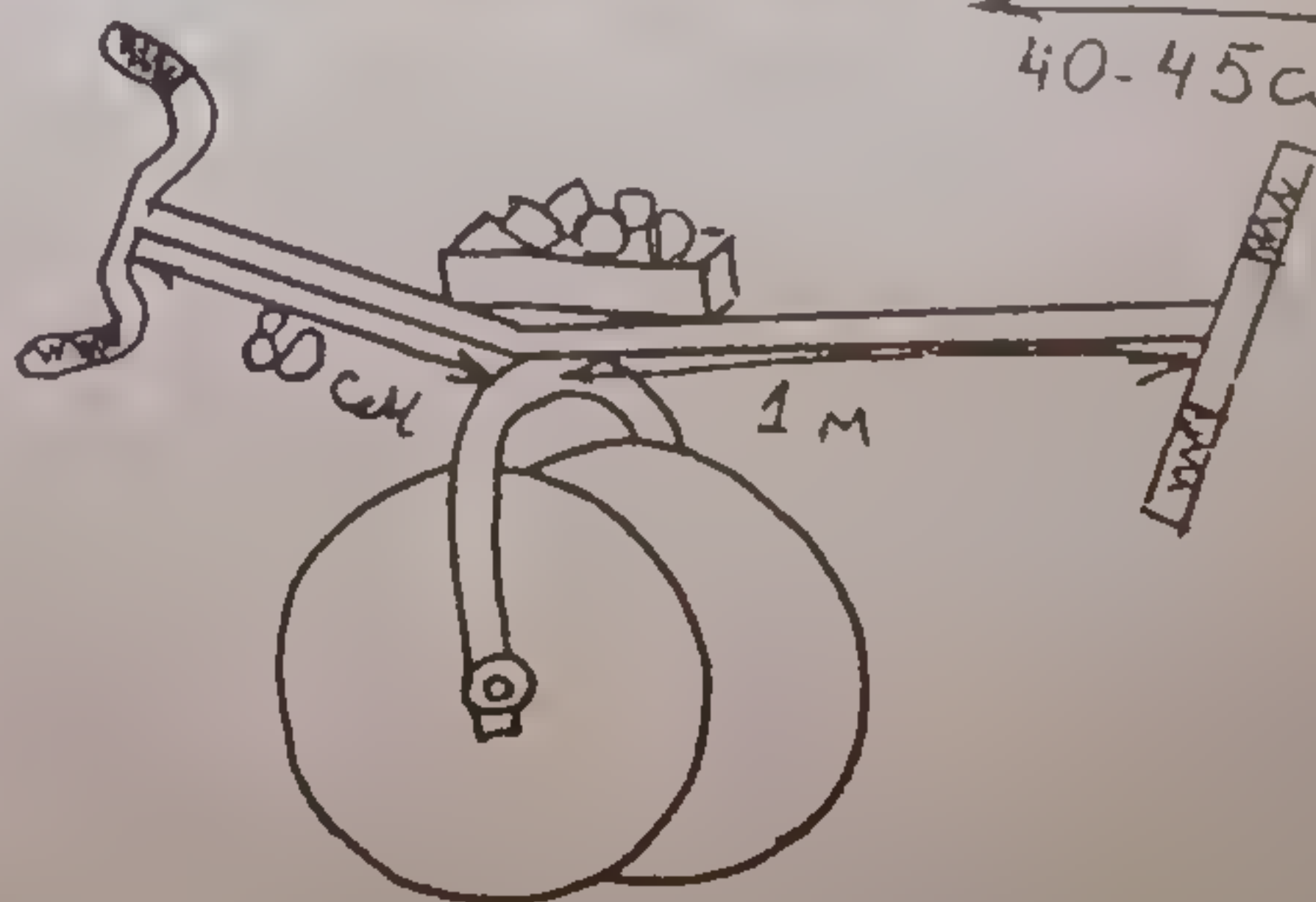
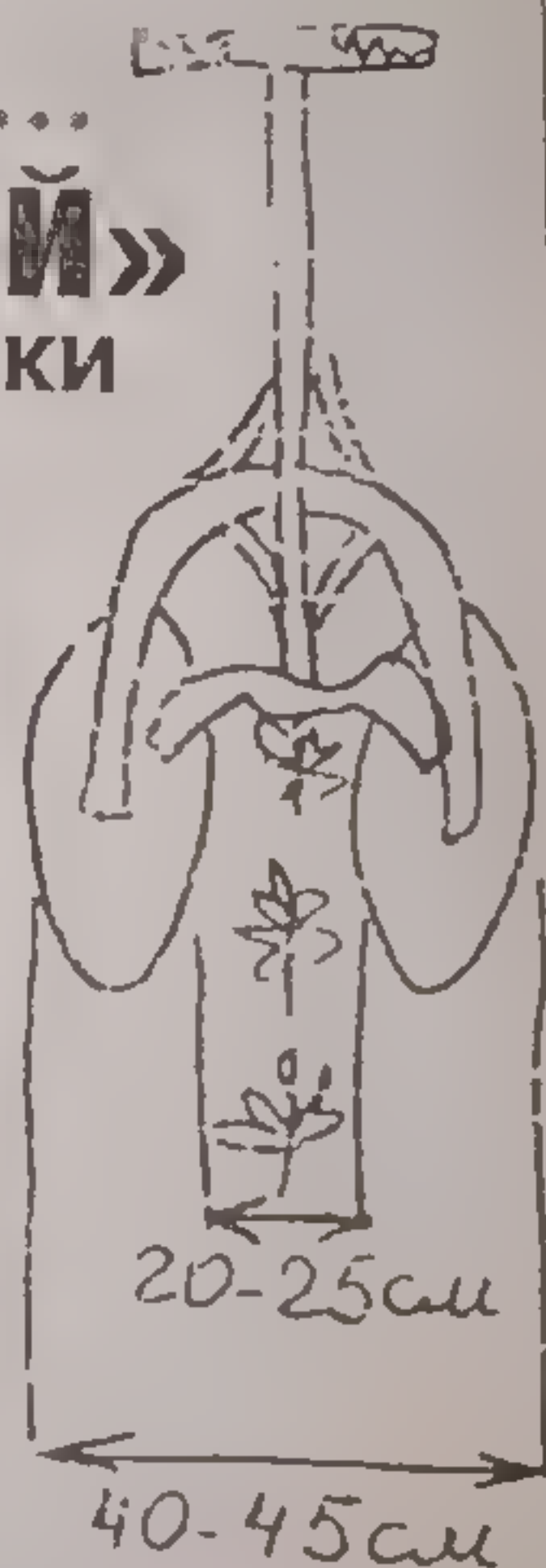
Этот агрегат я назвал «Гнездокоп». Им я вырезаю ямки для высадки томатов, перцев, капусты и т. д. Мой агрегат «Гнездокоп» хорош для пожилых людей, не нужно спину гнуть при посадке картошки и рассады. Просто следует чуть надавить, прокручивая, и вытащить агрегат, затем вытолкнуть грунт штоком рядом с гнездом — и все. Землю для высадки лунок копать осенью и сделать траншею граблями на глубину 10–12 см. Я пользуюсь агрегатом очень давно. За час могу высадить 70–100 клубней. Вот такая результативность!

Рассаду выращиваю в пластиковых бутылках. Рассаду перед посадкой обильно поливаю и через 20–30 минут вытаскиваю из горшочков, не повреждая корней, вставляю в гнезда вместе с грунтом. При таком способе посадки растения не болеют после высадки, я их сразу подкармливаю коровяком. Растут мои питомцы прямо на глазах. Выращиваю огурцы и томаты рядовым способом, их удобно поливать и обрабатывать, пасынковать. Подвязываю на проволоку каждый томат.

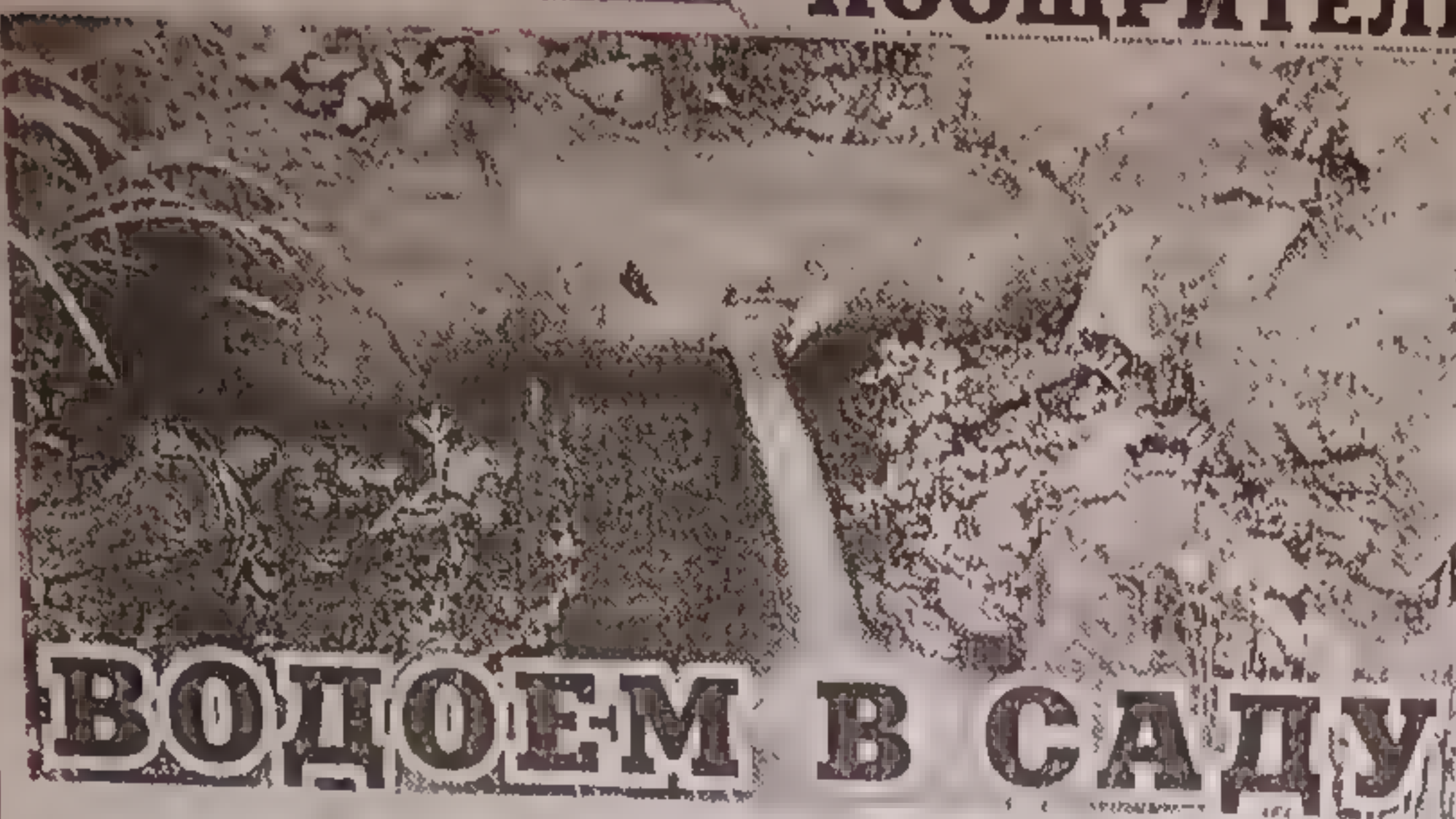
Прим. редколлегии: описанный агрегат рекомендуется к применению только на легких почвах.

«ТЯНИ-ТОЛКАЙ» ОКУЧНИК ДЛЯ КАРТОШКИ

Очень удобный и производительный агрегат. Мы с сыном 10 соток окучиваем всего за 1 час. Диски используем выпуклые от маркеров или от картофелесажалок. Конструкция нехитрая, а пользуемся ею уже восемь лет.



С. Фахрутдинов, д. Б. Султанова, Сафакулевский р-н, Курганская обл.».



ВОДОЕМ В САДУ

Совсем нетрудно соорудить водоем в саду с помощью современных материалов — готовой емкости или пленки. Журчание небольшого фонтанчика придаст пейзажу веселое оживление.

В моем случае таким журчащим, правда, не фонтаном, а ручейком, стала, представьте себе, вода, бегущая по сливному желобу от дома в конец огорода. Его я задекорировала сверху вьющимися и ампельными растениями, и вдоль всего слива по земле были расставлены камни-валуны, которые также частично утопали в зелени.

Более того, совершенно случайно образовался еще один водоем. Дело в том, что в конце нашего участка грунтовые воды залегают очень высоко, а мы, еще не зная об этом, выкопали яму под новый туалет. Наутро эта яма глубиной в 1,5 м была уже наполнена грунтовыми водами.

Чтобы усилить имитацию

природного озера, на заднем плане я посадила иву плакучей формы, а вокруг водоема — ирисы, астильбы, калужницу болотную — привычных обитателей влажных мест. Более того, из этого водоема я все лето черпала и черпала воду для полива: она снова прибывала, успевала нагреться на солнце и по свойствам не уступала дождевой воде. А что еще нужно моим цветам?

Вот еще некоторые советы.

Красивее всего мини-водоемы смотрятся в водонепроницаемых емкостях из дерева, камня, терракоты или металла. Пластиковые контейнеры черного цвета для этих целей лучше не использовать: вода на солнце в них слишком сильно нагревается.

От ветра и жары вода испаряется, поэтому ее следует постоянно доливать. Лучше всего брать для этого не жесткую водопроводную, а мягкую (идеально —

дождевую) воду, а мини-водоем лучше поставить в полутененное место. И, наконец, нельзя оставлять мини-водоемы на морозе. Еще до наступления ночных заморозков вылейте из емкости всю воду и занесите ее в помещение во избежание растрескивания.

Самые красивые растения для мобильных прудиков:

кувшинки (глубина посадки 15–40 см от поверхности воды); карликовый рогоз малый (растет на глубине 10–20 см), начиная с июля образует бархатистые коричневые початки длиной всего несколько сантиметров, морозостоек; водный гиацинт (эйхорния) требует для полноценного развития жаркого солнечного лета. По опыту: их надо разводить как летники, а не прельщаться на их покупку в конце лета.

Прелестное зрелище, когда ряска малая плавает на поверхности воды, однако она легко может превратиться в водный сорняк, поэтому нужны регулярные «прополки».

Вообще, миниатюрный пруд не должен зарастать. Лучше посадить побольше растений по берегам водоема, а поверхность воды оставить преимущественно открытой. Трудности, с которыми я столкнулась (и учту в дальнейшем) были связаны с тем, что, поку-

пая растения, необходимо узнать, какие минимальные температуры они переносят. Большинство экзотических растений нужно помещать на зиму в водоем в непромерзающем помещении. В условиях Сибири время посадки — с мая по август, поскольку многолетние растения должны успеть укорениться до наступления заморозков. Для посадки потребуется водонепроницаемая емкость, готовый субстрат для водных растений или глинистый садовый грунт, мелкий гравий, немного роговой муки и водные растения. Емкость на треть надо заполнить землей, добавить удобрения действием на 4–6 месяцев. Высокорослые растения (пестролистный аир, болотный ирис) стоит посадить по краям емкости. Чтобы земля не размывалась водой, необходимо насыпать сверху толстый слой мелкого гравия. Затем осторожно заполнить емкость водой. Если вы не уверены, на какую глубину высаживать то или иное водное растение, то мелкая посадка предпочтительнее, чем глубокая.

Применяя нехитрые приемы и растения, можно вырастить красивую зелень, цветы, удачно подчеркивающие вашу водную стихию.

О.Аверкиева, г. Томск.

III МЕСТО

ДАЧНЫЕ, УДАЧНЫЕ...

ЗЕМЛЯНИКА... ИЗ БАНКИ

«А как обновить посадки клубники (земляники), если она устарела, а у соседей такая же, покупать дорого, да к тому же можно занести с посадочным материалом и болезни, и вредителей каких-нибудь? Выход нашла сама. В конце марта взяла трехлитровую банку, наполовину заполнила ее хорошей землей, смешанной с золой, хорошо увлажнила и посеяла семена безусой ремонтантной земляники «Барон Солемахер» (купленной в магазине). Горлышко банки плотно закрыла фольгой, не открывала и не поливала. Когда появляются изумрудно-зеленые ростки, переношу банку ближе к свету. В конце

мая столовой ложкой достаю нежные кустики земляники, сажаю их в грядку, поливаю. Таким же образом размножила крупноплодную ремонтантную клубнику «Всемирный дебют» с розовыми цветами и плотными темно-красными ягодами. Цветут и плодоносят одновременно все лето. Усов этот сорт дает мало.

ГРИБНАЯ ПОЛЯНКА

Принесла я из леса большие шляпки опят, порубила их на куски, залила водой, дала постоять. Потом «поила» этой смесью пеньки на участке. На следующее

лето (1 сентября) невозможно было нарадоваться: пеньки и вокруг них — все были усыпаны крепенькими чистыми опятами. Бери нож и собирай!

РАССАДНИК

Весной приезжаю на дачу в середине апреля. У нас по Волоколамскому направлению еще лежит снег, пройти можно только по главной дорожке. Я поставила около дорожки ведро и широкий таз, наполненные хорошей землей, сделала бороздки, полила их и посеяла семена астр и других однолетников. В середину емкостей

втыкаю палочки и накрываю пленкой. Вот и готов примитивный рассадник. Часто туда не заглядываю, увлажняю осторожно, чтобы не размыть бороздки. В конце мая рассада готова, переношу ее на постоянное место. На окошке в городской квартире рассада вытягивается и получается хилой, а здесь, в естественных условиях, она крепенькая и приживается вся.

«ЖИВАЯ» КОРЗИНКА

Емкости, где была рассада, оплетаю малиновыми прутиками в виде корзинок и сажаю туда бархатцы или другие цветы, которые до самых заморозков украшают сад.

М.Кравчина, г. Москва.

УЧИМСЯ ПРИВИВАТЬ

Кратко ознакомимся с терминами. Дерево или сеянец, на который делают прививку, называется **подвой**, а прививаемый материал — **привой**. Черенок — это часть побега (то есть однолетней ветки) яблони, груши или другого плодового дерева желаемого сорта, с которого берется привой с двумя или тремя почками.

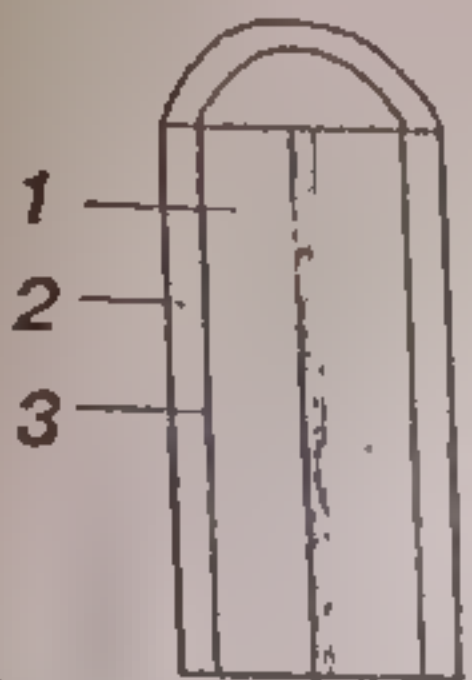


Рис. 1. Черенок в разрезе: 1 — древесина, 2 — кора, 3 — камбиальный слой.

При выполнении любых прививок необходимо выполнение четырех непреложных условий: соблюдение чистоты, острота ножа, совпадение камбиальных слоев подвоя и привоя, тугая обвязка места прививки. Нужно усвоить, запомнить накрепко, что прививка — это практически хирургическая операция, только выполненная на дереве.

Непосредственно перед прививкой нужно обмыть кипяченой водой место прививки на подвое и сам черенок, а все рабочие инструменты протереть чистой марлевой салфеткой. При выполнении срезов остро отточенным ножом заживление ран происходит гораздо лучше и быстрее. Совпадение камбиальных слоев (зона молодых растущих клеток) подвоя и привоя является главным условием успешной прививки. Камбиальный слой находится как раз на границе, где кора переходит в древесину (рис. 1). Чем плотнее после прививки будут прижаты друг к другу подвой и привой, тем лучше будет происходить срастание.

Черенки, предназначенные для прививки, заготавливают также заранее, в начале зимы, до наступления сильных морозов, срезая их с тех деревьев, какие сорта яблонь хотят иметь в своем саду. Черенки до прививки можно хранить под глубоким слоем снега, завер-

«Научившись несложным приемам прививки, люта, желаемой культуры, на одно дерево можно привить множество сортов. Умеющий прививать садовод может спасти дерево при сильном повреждении грызунами в зимнее время.

нутыми в полиэтиленовую пленку.

Весной время наступления сроков прививки ниже указанными способами в средней полосе — обычно первая половина мая. Но срок прививки лучше определить биологически: этот срок наступает, когда почки на дереве набухли или чуть начали раскрываться. В момент прививки почки на черенках не должны распускаться и не должны иметь признаков пробуждения. (Прим. редколлегии: семечковые прививают в начале, а косточковые — до начала периода сокодвижения).

ПРИВИВКА «В ПРИКЛАД»

При прививке на одно-, двухлетний подвой прививку обычно делают косым срезом способом «в приклад» (рис. 2). На высоте 8–15 см от земли подвой срезают так, чтобы образовался косой срез длиной 2–2,5 см. Затем с черенка (желательно одинаковой с подвоем толщины) срезают привой с 2–3 почками.

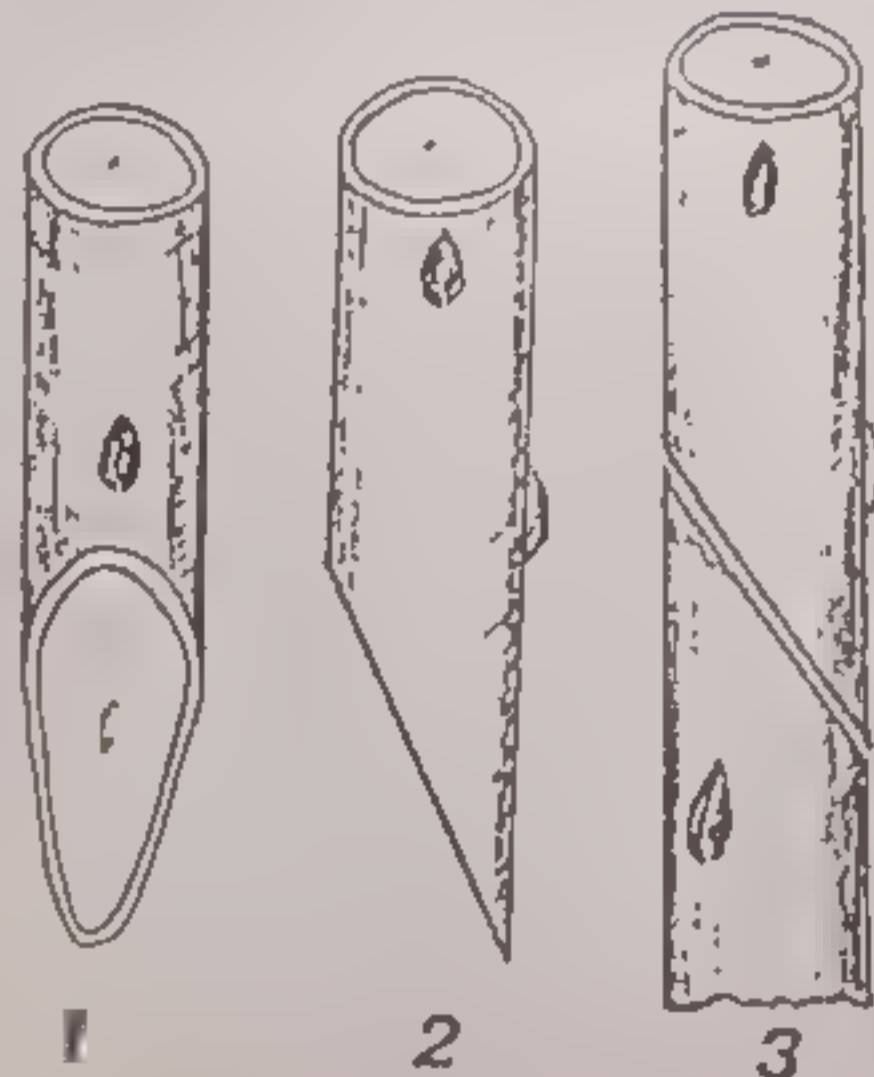


Рис. 2. Прививка «в приклад». Вид подготовленного подвоя спереди (1); вид сбоку (2); выполненная прививка (3).

Верхний срез делают прямым над почкой и замазывают садовым варом, нижний делают точно такой, какой сделан на подвое. Привой к подвою прикладывают так, чтобы строго совпали их камбиальные слои. Если же подвой и

привой имеют разную толщину, то камбиальные слои должны совпасть с одного из краев. Затем аккуратно, чтобы не сдвинуть привой, соединение туго обматывают изолентой, лучше полихлорвиниловой, которая по мере утолщения места прививки постепенно растягивается. После этого на прививку обязательно надевают полиэтиленовый пакетик размером 10–15 см и завязывают его на подвое на 3–7 см ниже места прививки. Пакетик снимают, когда на привое появятся первые листочки. При заморозках мешочек на ночь обязательно надевают. С целью предохранения прививки от облома птицами рядом с подвоем в землю нужно воткнуть колышек, вершина которого чуть выше прививки.

После того как из почек привоя разовьются побеги, оставляют всего один, наиболее хорошо развитый, остальные отламывают, а места отломов замазывают садовым варом. Чтобы оставленный побег рос вертикально (это будущий ствол), его осторожно привязывают к колышку. В течение лета время от времени нужно следить, чтобы обвязка не врезалась в утолщающуюся прививку, а при необходимости ее следует ослаблять.

МЕТОД «В РАСЩЕП»

Иногда садоводы-любители для ускорения выращивания саженцев прививку делают на 3–6-летние деревья. Диаметр такого дерева на высоте 10–20 см бывает даже 2–6 см. В этом случае прививку делают методом «в расщеп» (рис. 3). Подвой на высоте 10–15 см срезают «на пень» ножовкой с мелкими зубьями или большим острым ножом. Оставшийся пенек расщепляют ровно по диаметру пополам на глубину 7–8 см. Расщеплять лучше ножом или маленьким топориком.

Заготавливают два черенка с тремя почками. Нижний срез привоя делают в виде треугольного клина длиной 1,5–2,5 см. Перед прививкой расщеп раздвигают (открывают), вставив отвертку и поворачивая ее вокруг оси. В образовавшуюся щель вставляют привой с одного и другого края так, чтобы их камбиальные слои совпали с камбиальными слоями подвоя. При этом черенки окажутся несколько вдавленными внутрь подвоя, так как у него кора толще, чем у привоя. После этого производят те же заключительные операции, что и при прививке «в приклад». При успешном развитии обоих привоев один (более слабо развитый) аккуратно срезают, а на оставшемся привое оставляют один сильно развитый побег.

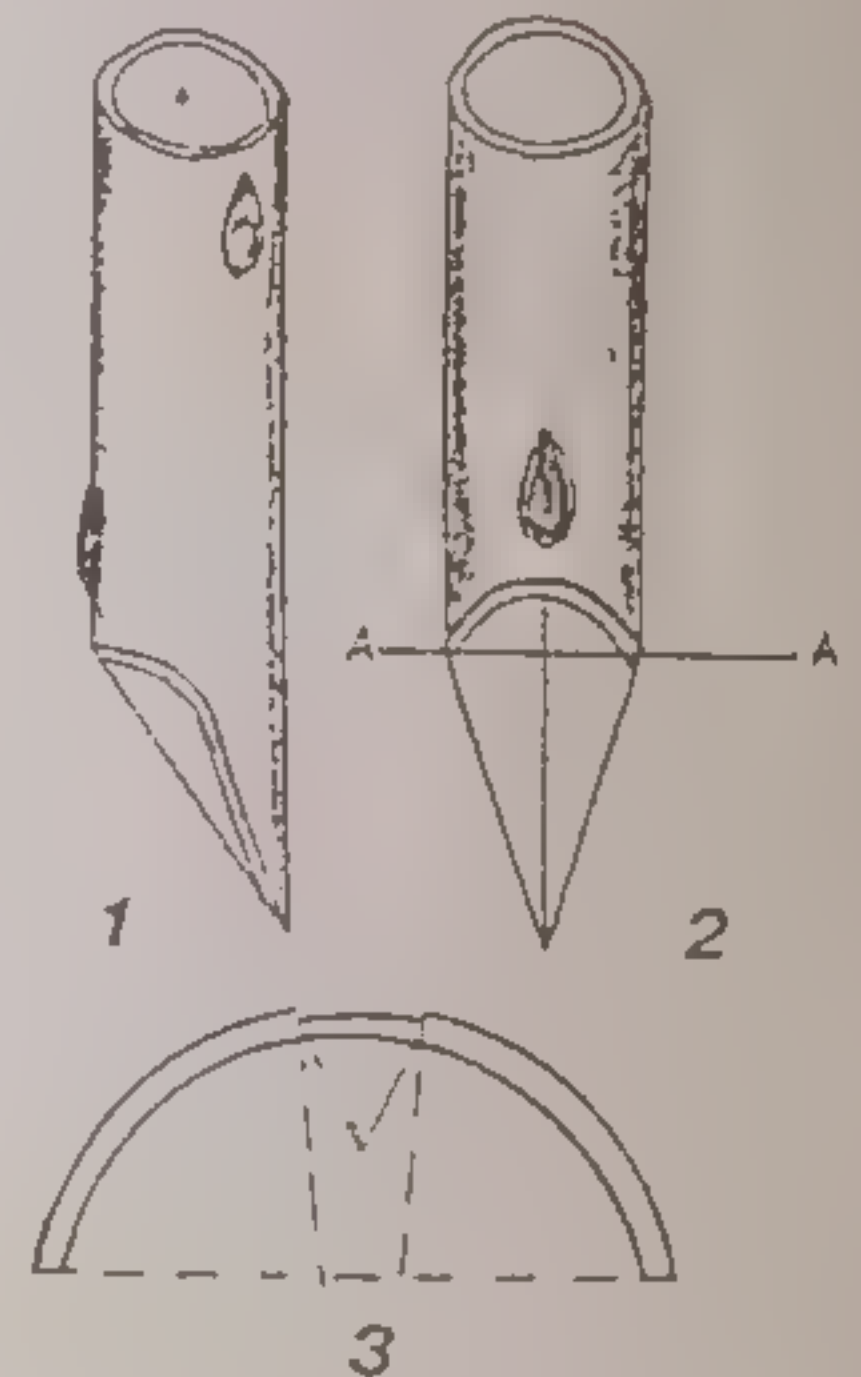
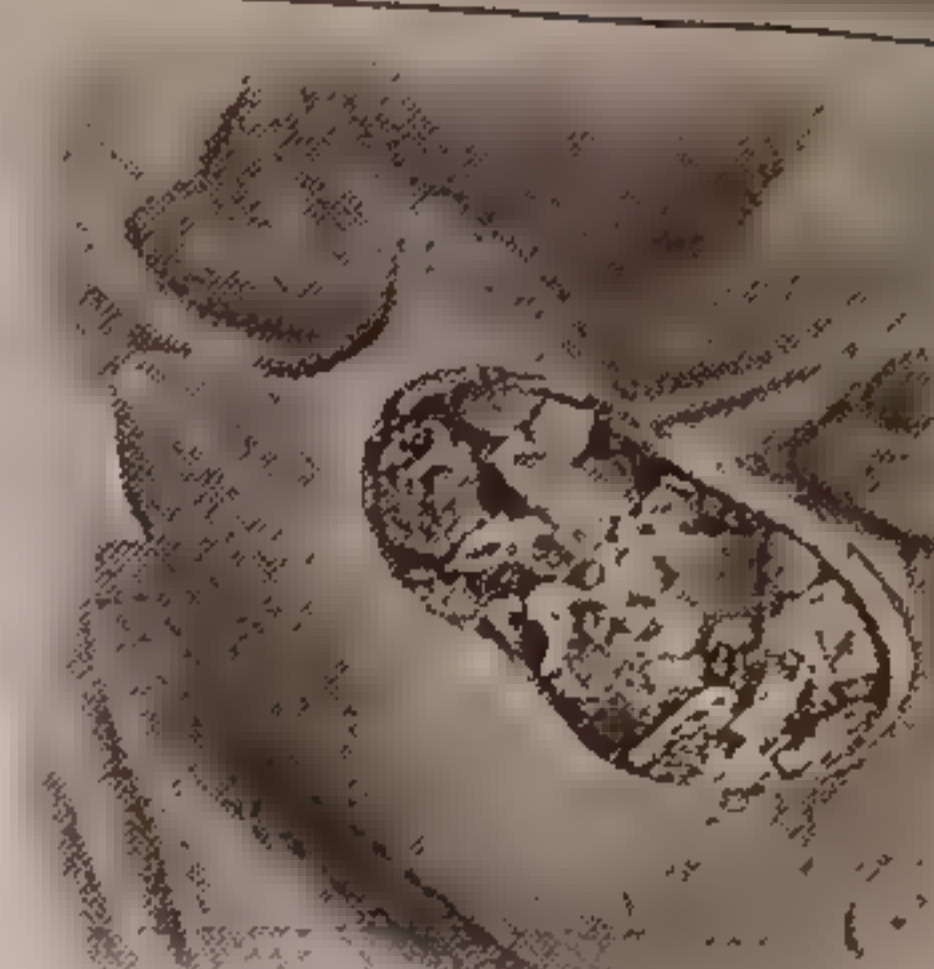


Рис. 3. Прививка «в расщеп»: 1 — вид черенка (подвоя) сбоку; 2 — вид подвоя спереди; 3 — вид вставленного в расщеп подвоя сверху.

Указанными способами можно прививать и взрослые деревья в ветки кроны различной толщины. Иногда на одно дерево прививают несколько сортов, создавая таким образом дерево-сад. Но при прививке на кроне дерева надо обратить внимание на два обстоятельства: ветка, на которую прививают, должна расти в направлении, наиболее близком к вертикали, второе — она не должна затеняться другими ветками.

Ф.Халилов, 423204, Татарстан, с. Зеленая роща, Бугульминский р-н.

ПОЩРИТЕЛЬНАЯ ПРЕМИЯ ПРОСИМ К СТОЛУ



РУЛЕТ «ПЯТАЧОК»

2,5 кг нежирной свинины, 1 яйцо, 100 г шпика, 1 морковь, 3–4 зубчика чеснока, соль.

Мясо слоем в 2 см раскладываю на столе, на него кладу мелко нарезанный шпик, морковь, чеснок, вареные яйца. Сворачиваю в виде рулета, перевязываю и варю в подсоленной воде до готовности. Охлаждаю под прессом.

СВИНИНА В ГОРШОЧКЕ

800 г свинины, 6 картофелин, 2–3 головки репчатого лука, 100 г томат-пюре, 50 г сушеных грибов, 1 стакан бульона или воды, соль, перец, лавровый лист, чеснок — по вкусу.

В глиняный горшочек кладу 3–4 кусочка мяса, сушеные грибы, предварительно замоченные, и ставлю в духовку на 15 минут. Затем добавляю картофель, лук, томат-пюре и бульон, ставлю на плиту, довожу до кипения и тушу около часа. В конце добавляю соль, специи, чеснок.

ГОЛУБЦЫ В «СЕТОЧКЕ»

Вместо листьев капусты использую «сеточки» — часть внутреннего сетчатого жира в свиной туше.

500 г мясного фарша, 250 г печени, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 сырая морковь, 1 стакан риса, 1 яйцо, соль, перец.

Все пропустить через мясорубку, смешать с отваренным до полуготовности рисом, сырыми яйцами, посолить, поперчить по вкусу. Сеточки разрезать на кусочки и в середину каждого положить фарш, свернуть в виде голубца и обжарить в жире, в который добавить немного растительного масла, затем потушить.

М.Видакова, п. Новомосковск, Тульская обл.»,

ле 15–20 минут расстойки раскатать его в пласт толщиной 1 мм, смазать топленым маслом и нарезать на прямоугольники размером 8x10 см. Сложить вместе 3 или 4 прямоугольника, на середину положить фарш, завернуть и защипать тесто, а края пирожков обрезать гофрированным лобзиком. Сочни можно раскатать круглыми и после начинки фаршем сложить в виде полумесяца. Обжарить во фритюре. Для фарша мясо следует пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный лук, соль, перец и все это потушить до полуготовности, остудить.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ

На 4 порции: креветки — 500 г, яйца — 4 штуки, сливочное масло — 1 столовая ложка, соль — по вкусу.

Яйца, сваренные вкрутую, разрезать вдоль, отделить желток, затем его растереть со сливочным маслом, посолить и соединить с «мясом» очищенных вареных креветок, нарезанных кусочками. Готовой массой нафаршировать половинки яиц, сверху украсить шейками креветок, зеленью.

САЛАТ «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»

Куриное мясо нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле. Грибы нарезать и обжарить, остудить, добавить мелко нарезанный лук, зеленый горошек или кукурузу. Все перемешать и заправить майонезом.

КАРБОНАДО АРГЕНТИНСКОЕ

2 небольшие головки лука нарезать полукольцами, 3 помидора — ломтиками, 700 г мяса — кубиками. Подготовленные продукты обжарить в сливочном масле в течение 5 минут. Доба-

вить 20 г мясного бульона, соль, молотый перец и тушить под крышкой около часа. Добавить 500 г нарезанного картофеля и грушу, нарезанную на дольки. Тушить еще 15 минут. За 3 минуты до готовности добавить 60 г изюма.

КОТЛЕТЫ ИЗ СВЕКЛЫ

Отварить 2 небольшие свеклы. Отдельно сварить 1 стакан фасоли. Головку репчатого лука и 3 сырые картофелины очистить от кожуры. Все это перекрутить на мясорубке. В полученную массу добавить сырое яйцо и муку (для густоты). Поперчить, посолить и делать из получившейся массы небольшие котлетки, желатель-но панировать их в сухарях и жарить на растительном масле.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ

500 г печени отваривать до полуготовности, выложить в дуршлаг и дать стечь бульону. 3 головки лука нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. 2 морковки потереть на средней терке и тоже обжарить на масле. Остывшую печень нарезать соломкой и на сковороде обжарить в растительном масле. Сложить в салатницу лук, морковь и печень и залить 200 г майонеза. Все перемешать и подать к столу.

БЛЮДО ИЗ СВИНИНЫ «ОСОБОЕ»

500 г свинины нарезать на кусочки весом 40 г, добавить 3 зубчика чеснока, головку лука (мелко нарезать), 2 лавровых листа, 1 столовую ложку сахара, соль по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовую ложку томата. Все смешать, выложить на противень и довести до готовности, периодически поливая выделившимся соком.

Т.Гребнева, г. Железнодорожск, Курская обл.»,

ЛУЧОК-ПРОГЛОТИ ЯЗЫЧОК

6 крупных луковиц тонко нарезать полукольцами, залить в маленькой кастрюле на 1/3 растительным маслом, добавить остро-сладкий томатный соус — 100 г, чуть посолить и тушить на медленном огне 35 минут. Остудить, выложить в стеклянную маленькую салатницу и подать к праздничному столу — и пусть гости отгадывают, что за закуска.

БАБУШКИН БОРЩ

Сварить неочищенные овощи (картошку, свеклу, морковь) до готовности, очистить, картошку размять, остальные овощи натереть на крупной терке и пожарить на растительном масле; добавить лук и томатное пюре. В воде или бульоне сварить мелко нашинкованную капусту. Когда капуста сварится, добавить все остальное, дать покипеть. Есть со сметаной, зеленью. Красиво и вкусно!

САМСА СЛОЕНАЯ,

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, 150 г топленого масла для смазывания. Для фарша: 800 г мяса, 500 г лука, соль, перец по вкусу. Для фритюра: 1 л масла растительного.

Заместить бездрожжевое крутое тесто, пос-

Фитофтороз и картошка

Мы продолжаем беседу о средствах борьбы с вредителями и болезнями растений. Наш собеседник — Владимир Захаренко, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, секретарь-академик РАСХН.

— Фитофтороз — это широко распространенное заболевание культурных растений семейства пасленовых (картофеля, томатов, перцев, баклажанов). Фитофтороз развивается, когда прохладные ночи с росами и дождем чередуются с умеренно теплыми облачными днями (температура воздуха около +20°C).

На картофеле возбудителем заболевания является фитопатогенный гриб *Phytophthora infestans* (Mont) de Bary. Он поражает все органы (листья, стебли и клубни) картофеля, исключая корни.

Первые признаки болезни проявляются в начале бутонизации на нижних листьях в виде разрастающихся бурых пятен. Вокруг пятен (на границе пораженной и здоровой тканей) возникает белый налет. Это споры гриба. Споры разносятся ветром, разбрызгиваются дождем и попадают на здоровые кусты, заражая их. Пятна на вновь инфицированных листьях становятся видны через 3–5 дней. В сухую погоду пораженная ботва засыхает, а во влажную — загнивает. На стеблях болезнь проявляется в виде темно-бурых продолговатых пятен. Стебли при сильном поражении становятся ломкими.

Клубни заражаются во время клубнеобразования через чечевички и повреждения кожуры зооспорами при смыве их дождем, при контакте с пораженной ботвой или с зараженной (заспоренной) при уборке урожая почвой.

Основным источником заражения растений в весенний период являются заложенные на зимнее хранение пораженные клубни, зараженные и оставленные рядом с картофельным полем отбракованные клубни прошлого

года, а также зооспоры, перезимовавшие в почве на растительных остатках картофеля и томата.

Благоприятствуют развитию заболевания близкое расположение посадок картофеля на соседних участках, выращивание длительное время одних и тех же сортов и несортного посадочного материала, использование непосредственно под картофель свежего навоза, что вызывает накопление азота, а отсюда — избыточный рост ботвы и задержку клубнеобразования.

Защитить картофель от фитофтороза поможет комплекс агротехнических мероприятий: подбор и выращивание сортов с повышенной устойчивостью к заболеванию; отбраковка зараженных клубней после уборки и перед посадкой; предпосадочное проращивание клубней; посадка с более широкими (продуваемыми воздухом и менее затеняемыми) междурядьями; внесение под картофель не свежего навоза, а перепревшего или компоста; зяблевая обработка почвы с внесением минеральных и органических удобрений; поверхностное рыхление почвы, что препятствует проникновению к клубням спор, смываемых дождевой водой с листьев; предуборочное (за 7–14 дней) скашивание и уничтожение зараженной ботвы.

Однако при влажной погоде этих агротехнических мероприятий недостаточно. Желательно проводить обработку растений химическими препаратами (пропорции, количество обработок указываются в инструкции к препарату). Оптимальные сроки обработок: первое опрыскивание — в начале смыкания ботвы, второе — в период бутонизации, третье — в конце цвете-

ния и четвертое — в период интенсивного роста ягод и клубней. Если первые признаки болезни проявляются до бутонизации (уже при высоте растений 10–15 см), целесообразно приступать к обработкам немедленно, до смыкания ботвы. При этом учитывается, что чем в большей степени в семенном материале зараженных клубней, тем раньше появится фитофтороз. Также раньше возникают очаги болезни в пониженных местах участка, вблизи от хранилищ и ям, куч с выброшенными зараженными клубнями картофеля, под тенью деревьев.

Для опрыскивания в личных подсобных хозяйствах рекомендуется использовать следующие средства защиты: медьсодержащие препараты (Абига-пик, Бордоская смесь, Картоцид, Купроксат, Курзат Р, Оксихлорид меди, Ордан), препараты на основе органических соединений (Профит, Ридомил голд МЦ, Танос), биофунгициды (Агат-25, Интеграл, Планриз, Фитоспорин-М), регуляторы роста с защитными свойствами (Биосил, Крезацин, Иммуноцитифит, Новосил, Циркон, Экоств 1/3, Экоств 1/6, Эль-1, Эпин-Экстра).

Опрыскивание биофунгицидами и регуляторами роста целесообразно проводить только на умеренно восприимчивых или умеренно устойчивых к этой болезни сортах и в годы с умеренным развитием заболевания.

Для надежной защиты растений и сокращения опасности развития устойчивости возбудителя фитофтороза к фунгицидам целесообразно чередование препаратов при обработках. Так, Ридомил голд МЦ рекомендуется применять только для первых обработок, не более 2 раз за сезон с интервалом 7–10 дней и не позже фазы цветения; затем используют другие препараты из указанных выше.

Тема нашего следующего разговора — о фитофторозе на томатах и перцах.

В.Ключникова.

ЕСЛИ ДЕРЕВО ПОДМЕРЗЛО

(Окончание. Начало на стр.3)

Возвратить к жизни погибшие цветковые почки невозможно, хорошего урожая в этом случае ожидать не приходится, но помочь поврежденным деревьям преодолеть последствия суровой зимы можно и нужно. Для этого прежде всего надо улучшить уход за плодовыми деревьями: содержать почву приствольных кругов в рыхлом и чистом от сорняков состоянии, поливать в засушливый период, регулярно подкармливать деревья минеральными и органическими удобрениями. Особенно важно внести азотные удобрения в начале вегетации. Для этого можно, к примеру, полить их раствором мочевины или аммиачной селитры (спичечный коробок на ведро воды) из расчета 3–4 ведра на взрослое дерево и 1 ведро на молодое. После распускания листьев полезно провести внекорневую подкормку, опрыснув деревья слабым раствором мочевины (20 г на 10 л воды).

Погибшие части ветвей надо аккуратно вырезать, а срезы обязательно замазать садовым варом или масляной краской. Подмерзшие, но живые ветви сильно обрезать не следует, чтобы не наносить дополнительных крупных ран дереву — укорачивают только обмерзшие веточки, стараясь при этом оставлять точки роста. Все эти операции делают уже во время вегетации, когда проявятся повреждения, но не позднее середины июня.

Обрезку очень поврежденных малозимостойких сортов вообще лучше отложить до следующей весны, когда уже ясно будут видны зоны, требующие восстановления.














Поскольку из-за хрупкости подмерзшей древесины возможны отломы крупных ветвей, необходимо заранее поставить под них подпорки или укрепить их проволочными стяжками.






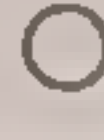
Особое внимание в течение сезона надо уделять борьбе с болезнями и вредителями. Замечено, что ослабленные деревья наиболее восприимчивы к инфекциям. Очень хорошо в момент начала набухания почек провести тщательную обработку деревьев 1-процентным раствором медного купороса. При этом уничтожаются не только споры грибов, но и яйца многих вредителей.

В. Чаплиев, канд. с.-х. наук.

ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ РАБОТ

При проведении работ следует учитывать погодные условия и климатические особенности региона
(продолжение в следующем номере).

| Дата | Время | Фазы Луны, знаки Зодиака | Виды работ |
|--|---------------------|---|---|
| ПТ 3.03 СБ 4.03 ВС 5.03 | с 13:23 до 17:39 |  ТЕЛЕЦ | МАРТ Посев семян томатов, ранних сортов белокочанной и цветной капусты, кочанного салата, шпината, сельдерея на рассаду для открытого грунта. Посадка рассады ранней цветной капусты в обогреваемые теплицы. Пикировка, полив и подкормка рассады минеральными удобрениями. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. |
| 5.03 — 8.03 | с 17:39 до 1:39 |  БЛИЗНЕЦЫ | Посев петрушки на зелень. Опрыскивание садовых деревьев и ягодных кустарников от болезней и вредителей. Установление каркасов пленочных укрытий. |
| СР 8.03 ЧТ 9.03 ПТ 10.03 | с 1:39 до 12:43 |  РАК | Посев семян томатов, баклажанов, перца сладкого на рассаду для теплиц и грунта с пленочным укрытием. Посев семян капусты белокочанной и цветной (ранней), сельдерея (корневого) и лука-порея на рассаду для открытого грунта. Посев семян огурца для выращивания в теплицах и парниках. Посадка в обогреваемые теплицы рассады ранних сортов томата в возрасте 45–50 дней, рассады перца сладкого. Работы проводить 8.03 – 10.03 до 11:30. |
| 10.03 — 13.03 | с 12:43 до 1:25 |  ЛЕВ | Установка каркасов пленочных укрытий. Побелка штамбов и скелетных ветвей деревьев. Борьба с болезнями и вредителями растений в теплицах. |
| ПН 13.03 ВТ 14.03 СР 15.03 | с 1:25 до 14:14 |  ДЕВА | Полнолуние 15.03 в 2:37 (неблагоприятные дни Полнолуния 14.03 – 16.03). Лунное затмение 15.03 в 2:49. Подкормка минеральными удобрениями чеснока, ревеня, многолетних луков, зимовавших в открытом грунте (если позволяют погодные условия). Пикировка рассады. Полив и подкормка рассады минеральными удобрениями. |
| СР 15.03 ЧТ 16.03 ПТ 17.03 СБ 18.03 | с 14:14 до 2:00 |  ВЕСЫ | Посадка в обогреваемые теплицы рассады цветной капусты. Посев белокочанной капусты, баклажанов, кабачков, сельдерея, петрушки на рассаду для открытого грунта. Выгонка на зелень петрушки, сельдерея, мангольда, свеклы. Пикировка овощной рассады. Выкладка картофеля на яровизацию. Работы проводить 17.03 и 18.03. |
| СБ 18.03 ВС 19.03 ПН 20.03 | с 2:00 до 11:44 |  СКОРПИОН | Посев семян томатов (низкорослых), кабачков, перца сладкого, патиссонов, белокочанной капусты (поздней), кольраби (ранней) на рассаду для открытого грунта. Посев семян огурца на рассаду для теплиц и грунта с пленочным укрытием. Выкладка картофеля на яровизацию. Посев зеленных и редиса под пленку или в теплицу. Работы проводить 18.03 и 19.03. |
| ПН 20.03 ВТ 21.03 СР 22.03 | с 11:44 до 18:37 |  СТРЕЛЕЦ | Посев редиса в отапливаемые теплицы. Выгонка лука на перо. Выкладка картофеля на яровизацию. Борьба с болезнями и вредителями растений. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей плодовых деревьев и ягодных кустарников. |
| СР 22.03 ЧТ 23.03 ПТ 24.03 | с 18:37 до 22:22 |  КОЗЕРОГ | Выкладка картофеля на яровизацию. Посев баклажанов, кабачков, патиссонов на рассаду для открытого грунта. Выгонка многолетнего лука, лука репчатого и шалота на перо, петрушки на зелень. Посадка в обогреваемые теплицы рассады ранних сортов томата в возрасте 45–50 дней. Посев редиса под пленку или в теплицу. Посев в открытый грунт (если позволяют погодные условия) моркови, свеклы, петрушки на корень. Работы проводить 23.03 и 24.03. |
| 24.03 — 27.03 | с 22:22 до 00:34 |  ВОДОЛЕЙ | Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей плодовых деревьев и ягодных кустарников. |
| ПН 27.03 ВТ 28.03 СР 29.03 | с 00:34 до 00:32 |  РЫБЫ | Новолуние 29.03 в 14:16 (неблагоприятные дни Новолуния 28.03–30.03). Солнечное затмение 29.03 в 14:12. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Полив и подкормка рассады органическими удобрениями (корневая). Работы проводить только 27.03 и 28.03 до 14:00. |
| СР 29.03 ЧТ 30.03 ПТ 31.03 | с 00:32 до 1:02 |  ОВЕН | Освобождение растений от укрытий. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Прищипка и пасынкование овощных культур в отапливаемых теплицах. |
| ПТ 31.03 СБ 1.04 ВС 2.04 | с 1:02 до 3:50 |  ТЕЛЕЦ | АПРЕЛЬ Выкладка картофеля на яровизацию. Посев для открытого грунта на рассаду капусты белокочанной (поздней), кольраби (ранней) и других видов капусты. Посадка в обогреваемые теплицы рассады перцев. Посев под пленку или в теплицы зеленных. Пикировка рассады. Прививка и перепрививка плодовых деревьев. Работы проводить только 31.03 и 1.04. |

| Дата | Время | Фазы Луны, знаки Зодиака | Виды работ |
|--|---------------------|---|--|
| ВС 2.04 ПН 3.04 ВТ 4.04 | с 3:50 до 10:16 |  БЛИЗНЕЦЫ | Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей деревьев и кустарников. |
| ВТ 4.04 СР 5.04 ЧТ 6.04 | с 10:16 до 20:26 |  РАК | Высадка в обогреваемые теплицы рассады перцев, баклажанов, томатов, цветной капусты. Посев на рассаду для открытого грунта капусты белокочанной (поздней) и кольраби (ранней), кабачков, патиссонов. Посев в теплицу или под пленку зеленных. Посев огурцов на рассаду для теплиц и грунта с пленочным укрытием. Пикировка рассады. Посев лука на перо. Полив и подкормка растений минеральными удобрениями. |
| 6.04 — 9.04 | с 20:26 до 9:00 |  ЛЕВ | Опрыскивание от болезней и вредителей. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей плодовых деревьев и ягодных кустарников. Работы проводить 7.04 и 8.04 |
| ВС 9.04 ПН 10.04 ВТ 11.04 | с 9:00 до 21:48 |  ДЕВА | Посев в открытый грунт укропа, петрушки. Прореживание всходов в теплицах. Прополка сорняков. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. |
| ВТ 11.04 СР 12.04 ЧТ 13.04 ПТ 14.04 | с 21:48 До 9:04 |  ВЕСЫ | Полнолуние 13.04 в 20:41 (неблагоприятные дни Полнолуния 12.04–14.04). Посев в открытый грунт (если позволяют погодные условия) петрушки на корень, редиса, салата, шпината, капусты белокочанной (поздней), цветной (летней), кольраби (ранней). Высадка в теплицу рассады. Весенняя обработка земляники. Работы проводить только 12.04, 13.04. |
| ПТ 14.04 СБ 15.04 ВС 16.04 | с 9:04 до 18:21 |  СКОРПИОН | Посев в открытый грунт (если позволяют погодные условия) зеленных, капусты белокочанной (поздней), цветной (летней), кольраби (ранней), моркови, редиса. Посадка лука-севка, ярового чеснока. Посев огурцов на рассаду для теплиц и грунта с пленочным укрытием. Высадка в обогреваемые теплицы рассады томатов, перца сладкого. Весенняя обработка земляники. |
| Примечания: — первая четверть 6.03 в 23:17 — последняя четверть 22.03 в 22:12 — первая четверть 5.04 в 16:02 | | | |
| Подготовила Л. Широкова, астролог-консультант, член Московской академии мировой астрологии и метаинформации. | | | |

Лобо. Сорт зимнего срока созревания. Морозостойкость хорошая. Имеет широкий ореол выращивания. Плодоношение смешанное. Плоды и листья обладают чувствительностью к стрессам, средней устойчивостью к парше, хорошей — к плодовой гнили, мучнистой росой поражаются сильнее. Урожайность хорошая, ежегодная. Плоды средней и выше средней величины, плоско-округлые. Основная окраска — зеленовато-желтая, покровная — в виде сплошного розово-красного размытого румянца с сизым налетом. Мякоть белая, сочная, нежная, с приятным ароматом, кисло-сладкого вкуса. Съёмная зрелость наступает в начале сентября. Срок употребления плодов в свежем виде — до февраля.

Спартан. Рекомендован по Центрально-Черноземному и Центральному регионам. Позднелистный сорт средней зимостойкости, средней силы роста. Сорт скороплодный (в пору плодоношения вступает на 3–4 год после посадки); с возрастом идет быстрое нарастание

«ЯБЛОЧНАЯ» ЭЛИТА

Порекомендовать сорта яблонь, дающие постоянные стабильные урожаи и устойчивые к болезням в средней полосе России, мы попросили Александра Николаевича Токарева, главного агронома «Остро-гожсксадпитомник», в котором не только выращивают эти сорта в промышленных масштабах, но и продают элитный посадочный материал.

урожайности. Плодоносит ежегодно, плоды не осыпаются при созревании. Урожайность высокая. Плоды среднего и меньше среднего размеров, округло-конические. Основная окраска светло-желтая, покровная — в виде интенсивного бордово-красного размытого румянца. Мякоть белая, плотная, сочная, сладкая. Съёмная зрелость наступает в конце сентября, плоды могут храниться в холодильнике до апреля. Устойчив к парше.

Вишневое. Зимостойкий, сильнорослый, самобесплодный сорт зимнего срока созревания. Лучшие опылители: Северный Синап, Антоновка обыкновенная, Пепин шафранный. Плодоношение смешанное: на кольчатках, копьецах и прутиках, на 2–3-летней древесине. Начало плодо-

ношения — на 5–6 год после посадки. Урожайность регулярная, высокая (до 312 ц/га). Плоды больше среднего размера и крупные (масса 115–135 г), округло-конические, при созревании светло-кремовые, с размытыми розово-красными полосами и точками. Мякоть нежная, сочная, белая, кисло-сладкая, отличного вкуса. Съёмная зрелость наступает в первой декаде сентября, плоды могут сохраняться до февраля. Устойчив к парше.

Курнаковское. Зимний урожайный сорт с высокой зимостойкостью. Вступает в плодоношение на 3–4 год. Полностью устойчив к парше. Плоды массой 125 г, продолговато-конические, с розовыми полосами, хранятся до февраля. Мякоть плотная,

нежная, сочная, хорошего вкуса.

Строевское. Один из лучших зимних сортов. Быстрорастущий, высокозимостойкий, высокоурожайный, полностью устойчив к парше. Плоды крупные, массой 120–160 г, коническо-округлой формы, с буровато-красным румянцем. Хранятся до февраля. Мякоть сочная, кисло-сладкая, с повышенным содержанием аскорбиновой кислоты, превосходного вкуса.

Кроме этих сортов, в нашем питомнике есть посадочный материал яблонь сортов Красное раннее, Орловское полосатое, Память Мичурина, Призовое, Острожское.

Также можно заказать вырастить большинство отечественных сортов яблони, груши, черешни и сорта мировой селекции, которые после испытания (особенно этой зимой) поступят в продажу.

Все сорта яблони у нас выращиваются на полукарликовом (слаборослом) подвое 5418 и карликовом подвое 396.

Телефон питомника: 8 (47375) 5–11–31.

Беседовала В. Ключникова.

В последние годы сюрпризы погоды и бич пасленовых — фитофтороз оставляют многих любителей-овощеводов без урожая томатов. Какие новые сорта, устойчивые к неблагоприятным погодным условиям и болезням, предлагают нам селекционеры? С этим вопросом мы обратились к Вячеславу Васильевичу Данышину, начальнику инспектуры Воронежского филиала ФГУ «Госсорткомиссия».

НОВЫЕ, УСТОЙЧИВЫЕ

— Фитофтороз распространился сравнительно недавно, и в природе гена, устойчивого к этой болезни, не существует. Именно поэтому все сорта и гибриды имеют лишь относительную устойчивость к фитофторозу. В целях профилактики от этой болезни я бы порекомендовал следующие меры:

— за неделю до высадки рассады в открытый грунт обработать ее одним из медьсодержащих препаратов (согласно инструкции); я предпочитаю оксихом;

— через 7–10 дней после высадки рассады в открытый грунт повторить эту же обработку;

— третью обработку этим же препаратом можно провести, если погодные условия неблагоприятны, в период завязи плодов;

— чтобы избежать накопления в плодах вредных химических веществ, в дальнейшем лучше опрыскивать растения настоем чеснока в ярко-розовом растворе марганцовки (8–10 измельченных зубчиков чеснока на 1 л раствора марганцовки), а при первых признаках болезни обрывать все нижние листья.

Ну а теперь о сортах и гибридах, зарегистрированных в Госреестре. В характеристиках в скобках указаны фирмы-«создатели» сортов; символ «F₁» в названии означает, что это гибрид, а не сорт, и семена с его плодов не будут обладать свойствами гибрида. Понятие «индетерминант-

ные» означает «не ограниченные в росте», соответственно, «детерминантные» — «ограниченные в росте».

Лотос (ГНУ ВНИИ селекции и семеноводства овощных культур). Салатный раннеспелый детерминантный сорт высотой 45–50 см. Плоды округлые, гладкие, в зрелом виде розовые, массой 100 г. Урожайность 8–10 кг/м². Ценность сорта: высокая урожайность, отличный вкус, хорошо завязывает плоды при неблагоприятных погодных условиях, относительно устойчив к фитофторозу.

Андрейка. Раннеспелый детерминантный штамбовый сорт универсального назначения, высота стебля 50–60 см. Плоды массой 34–50 г, в зрелом виде — желтые. Ценность сорта: оригинальная окраска, относительная устойчивость к фитофторозу.

Шарм (ГНУ ВНИИ селекции и семеноводства овощных культур). Штамбовый сорт универсального назначения. Плоды гладкие, плотные, цилиндрической формы, в зрелом виде красные, массой 30–35 г. Урожайность 4–5 кг/м². Ценность сорта: слабо поражается фитофторозом, холодоустоек, хорошо завязывает плоды в экстремальных погодных условиях.

Вспышка (СеДек). Суперранний детерминантный штамбовый сорт универсального назначения. Плоды округлые, слаборебристые, в зрелом виде красные, массой 80–110 г. Урожайность

4,8 кг/м². Ценность сорта: устойчивость к экстремальным условиям выращивания, устойчивость к растрескиванию, относительная устойчивость к фитофторозу.

Анюта F₁ («Семко-юниор»). Раннеспелый детерминантный сорт салатного назначения, плоды плоскоокруглые, гладкие, плотные, в зрелом виде красные, массой 86–100 г, урожайность 5,9 кг/м². Ценность сорта: устойчивость плодов к растрескиванию и вершинной гнили, относительная устойчивость к фитофторозу и вирусу табачной мозаики, дружное плодоношение, отличные вкусовые качества.

Ирина (СеДек). Раннеспелый детерминантный сорт универсального назначения, плоды округлые, гладкие, в зрелом виде красные. Массой 55–62 г. Ценность сорта: относительно устойчив к фитофторозу, хорошо завязывает плоды при пониженных температурах, отличные вкусовые качества.

Сумоист F₁ («Ильинична»). Раннеспелый салатный детерминантный сорт. Плоды округлые, ребристые, плотные, в зрелом виде — красные, массой 250–350 г. Ценность сорта: отличные вкусовые качества, высокая урожайность (6–8 кг/м²), устойчивость к болезням (табачной мозаике, кладоспориозу, фузариозу, галловой нематодой).

Алеша F₁ («Ильинична»). Раннеспелый индетерминантный сорт универсального назначения. Плоды округлые, в зрелом виде красные, массой 130–140 г, хорошего вкуса. Урожайность 6,1 кг/м². Ценность сорта: выравненность плодов, жаростойкость, устойчивость к болезням и вирусу (табачной мозаики, кладоспориозу, фузариозу). Рекомендован по всей России для приусадебных и мелких фермерских хозяйств.

ОГУРЦЫ БЕЗ «РОСЫ»

— **Янус F₁** (РУП «Белорусский НИИ овощеводства»). Раннеспелый пчелоопыляемый гибрид универсального назначения для открытого грунта. Зеленец короткий, мелкобугорчатый с черным опушением, массой 83–121 г, урожайность 264–412 ц/га, устойчив к оливковой пятнистости, мучнистой и ложной мучнистой росе.

Черномор F₁ (ООО Агрофирма «Поиск»). Раннеспелый партенокарпический (не требующий опыления насекомыми) гибрид универсального назначения. Зеленец короткий, удлиненно-цилиндрический, крупнобугорчатый, с черным опушением, массой 73–111 г, урожайность 219–259 ц/га. Устойчив к ложной мучнистой росе.

Помоему хотению F₁. Партенокарпический гибрид универсального назначения. Раннеспелый. Зеленцы выравненные, массой 100–110 г, длиной 11,7–12,3 см, диаметром 3,5–3,9 см, отличного вкуса. Урожайность 12,9 кг/м². Устойчив к мучнистой росе, кладоспориозу, толерантен к бактериозу.

Козырная карта F₁ («Манул»). Партенокарпический гибрид универсального назначения. Суперраннего срока созревания (в плодоношение вступает на 40–41 день после полных всходов). Зеленцы выравненные, массой 90–110 г, длиной 10–12 см, диаметром 3–3,5 см, отличного вкуса. Урожайность 10–13 кг/м². Устойчив к вирусу огуречной мозаики, кладоспориозу, мучнистой росе, толерантен к ложной мучнистой росе и корневым гнилям.

Беседовала Л.Суворина.

весна

Робкие солнечные лучи уже заявили о приходе весны. Душа восстает от зимней спячки и просит красок. Итак, на что следует сделать ставку модницам?

Тенденции весны 2006 года — простота, легкий налет фолка и милитари, стремление к имитациям и «подделкам».

ПАЛЬТО

Следуя императивам моды «от кутюр», можно шить пальто самых разнообразных форм, длины, стилей и силуэтов. Девиз «можно и модно все» снимает всякие запреты. Разброс моделей: от длинных узких пальто до широких с поясом, от коротких прямых до пышных, от женственных моделей с вышивкой и кружевом до «милитари».

Заметно присутствие стиля «винтаж». Это имитация или современная интерпретация свободных пальто с поясом или без в

стиле 50–60-х годов, использование «военных» деталей, явное влияние исторического костюма.

Наиболее часто используются детали: двубортная застежка, пояса, широкие отложные воротники, меховые отвороты на рукавах и по низу моделей. Исключительно актуальны платья-пальто, сшитые из относительно легких материалов (тафта, трикотаж, плотный габардин). Они очень похожи на платья приталенным силуэтом и накладными карманами, часто украшены кружевами и снабжены невидимой застежкой.

Широк выбор пальто и полупальто из твида, шерсти, твила или буклированных тканей с отделкой мехом и вышивкой по этническим мотивам. Популярный фасон — «морской бушлат» (короткое двубортное полупальто, прямое, с внутренними карманами). Актуальны легкие полупальто из цветного букле, приталенные пальто из твида, длинные полувойенного стиля, прямые или широкие однотонные пальто из мягкой шерсти с поясом (деловой стиль).

ТРЕНЧИ

Тренч (или «тренкот») ничуть не потерял «градуса» своей востребованности и вновь в моде. Этот знаменитый плащ делают нынче из гладкой кожи, замши, шерсти в клетку или

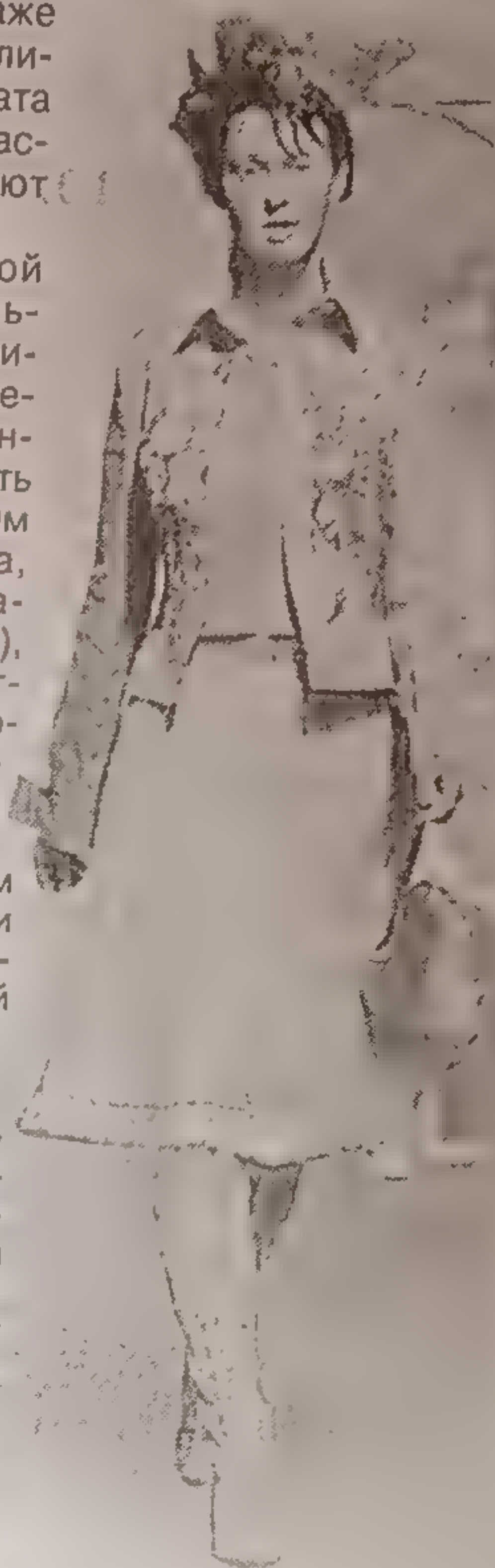
легкого поплина и даже из роскошного переливающегося панбархата или каракуля (или «астрахань», как называют этот тип меха в Европе).

Классический прямой силуэт может несколько отклоняться от традиции, следуя тенденции делать все более женственным. Тренкот может быть более широким и пышным при завязывании пояса, подчеркивать линию талии (ссылка на моду 50-х), у него может быть супатная застежка, отлетная кокетка, может начисто исчезнуть воротник. Тренч также может быть отделан меховым воротником (отстегивающимся) или сшит из хлопчатобумажного вельвета (молодежный вариант).

НЕ ТОЛЬКО ПЛАТЬЯ

Под пальто «военного» кроя сексуально смотрятся нежные платья. В моде платья с плиссировкой и гофре, отделанные кружевом, белый, бежевый и кремовый цвета, драпировки, блестящие ткани, а также все цвета радуги. Пышность, бросакая декоративность, лоск, блеск, шик, цветение и размах украшения — и все это весело и зримо. Изменение коснется и линий кроя. Теперь все должно быть больше: длина, ширина, многослойность. Наверх можно надеть тунику, широкую рубашку, блузку, топ или маленький жакет. Хит сезона — длинная юбка. Рекомендованная длина юбки в сборку или с волнами — от колен до самых пяток. «Сельская романтика» и хиппи снова «в струе». Уходят в прошлое брючки-хипстеры, сигаретки, галифе и мужественная классика. Модны брюки, в основном, формы капри, а также полувойенные чиносы.

Туфли могут быть богато декорированы. Представлены разные модели: на платформе или танкетке, изящных линий, но с толстым высоким каблуком. Преобладают тупоносые модели. Актуальны туфли, сапожки и ботиночки в «мятом» исполнении, с отделкой аппликациями. Мания декоративиз-



ма охватила все: от обуви до шляпок.

ЦВЕТА

Гамма цветов отражает стремление к легким природным тонам. Основные цвета выражают идею плавного перехода оттенков, как смену времен года. Одежда в разных оттенках отражает различные качества: скользкую ломкость и хруст прозрачного льда, шелест падающего осеннего листа, яркий блеск искр от костра, унылость и серость дождливого дня, голубое сияние весенних небес.

Модны свежие бирюзовые тона (от травянисто-зеленого до сапфирового синего), пылающие красные оттенки (от кораллово-красного до свекольно-фиолетового), сдержанные нейтральные цвета (от белого до песочного, коричневого и черного).

С. Цыгалова,
дизайнер-модельер.

Это неприхотливое растение с раскидистой густой кроной семейства мальвовых отличается продолжительностью цветения и разнообразием форм и окрасок цветов. В естественных условиях гибискус произрастает в тропических и субтропических странах. Культивируют более 250 его видов и около 1000 садовых разновидностей.

Все гибискусы дают прочное лубяное волокно, которое используется в производстве канатов. На Гавайях из его семян изготавливают красивые бусы. Из цветков бразильского гибискуса раздельнолепестного получают черную краску для волос и пурпурную для пищевой промышленности. В южных районах России выращивают пряно-овощное растение бамию — это тоже разновидность гибискуса. В России распространен гибискус китайский как горшечная комнатная культура, известный так же под названием «китайская роза». Он может даже в комнате вырасти до трех метров высотой. Листья у китайской розы крупные, темно-зеленые, встречаются сорта с пестрой листвой.

Гибискус не только красив, но и полезен. Молодые листья и побеги всех видов гибискуса в местах природного произрастания население употребляет в пищу в качестве овощного блюда. Листья, растертые в однородную массу, накладывают на опухоли и припухлости. Кашица из цветков эффективна при карбункулах, язвах. В Египте высушенные лепестки гибискуса сирийского продают под названием «Сирийская роза», их заваривают как чай. В России популярность приобрел чайный напиток «Каркаде» — это тоже высушенные лепестки гибискуса сирийского и китайского. Выпитый натошак стакан холодного «Каркаде» помогает при коликах. Горячий «Каркаде» с сахаром эффективен при бессоннице, успокаивает нервы и способствует снижению давления. Так что, имея куст гибискуса китайского, вы можете засушить цветы и всю зиму пить полезный напиток.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Кустик гибискуса можно купить в цветочном ма-

И ПОЛЕЗЕН, И КРАСИВ



Хотите иметь у себя в квартире настоящее дерево, практически круглый год усыпанное крупными яркими цветами? Посадите гибискус, или китайскую розу.

газине, но несложно вырастить и самим. Гибиску-

сы размножаются как зелеными, так и одревесневшими черенками. Одревесневшие черенки нарезают в марте — мае, зеленые — в июне — августе. Для черенкования нарезают отрезки побегов, каждый с 3–4 листочками. В пазухах листочков находятся почки. Нижний лист удаляют. Черенки гибискуса китайского одинаково хорошо укореняются как в воде, так и в субстрате.

Субстрат для посадки черенков готовят так: на дно небольшого горшка кладут дренаж (лучше — керамзит) слоем 2 см. На дренаж насыпают почвосмесь, в состав которой входят в равных частях дерновая, листовая земля, перегной и песок. Сверху слоем 3–4 см насыпают промытый песок. Черенок высаживают в субстрат так, чтобы одна почка (нижняя) была полностью скрыта песком. Оставшуюся на поверхности часть черенка накрывают стеклянной банкой и ставят в теплое место, избегая прямых солнечных лучей. Оптимальная температура воздуха +22°...+25°С. Растение периодически поливают отстоявшейся водой комнатной температуры так, чтобы субстрат был постоянно влажным. Банку снимают через 3–4 недели, после того, как в пазухах листочков начинают распускаться почки.

При укоренении в воде в чистую пол-литровую банку наливают кипяченую воду комнатной температуры, помещают туда подготовленный черенок так, чтобы вода прикрывала

нижнюю почку черенка на 1,5–2 см. Сверху всю банку закрывают целлофановым пакетом для того, чтобы вода быстро не испарялась. В воде корни образуются также через 3–4 недели. После образования корней молодые растения высаживают в горшки с субстратом. Через год молодые растения уже зацветают.

ЦВЕТЕНИЕ

Цветет гибискус почти круглый год. Цветки у него очень красивые, воронковидной формы, крупные (8–15 см), внешним видом напоминающие розы. Лепестки тонкие, полупрозрачные — розовые или оранжевые, или белые, или желтые, или красные — в зависимости от сорта. Выступающие многочисленные желтые тычинки у гибискуса срастаются тычиночными нитями в трубку, окружающую пестик. Существуют формы с махровыми и простыми цветками. Каждый цветок живет всего один день, однако новые бутоны продолжают появляться с весны до глубокой осени, радуя своей сказочной красотой.

УХОД

Гибискус китайский — светлюбивое и теплолюбивое растение. Хорошо растет и пышно цветет на освещенных местах, но от прямых солнечных лучей растение необходимо притенять. Резкие скачки температуры, перемена места, недостаток света могут привести к сбрасыванию бутонов. Важный фактор для нормального существования растения — водный режим. В весенне-летний период необходим обильный и регулярный полив. При пересушивании кома земли растение может сбросить не только бутоны, но и листья. Кроме того, летом, одновременно с поливом, необходимо опрыскивать водой и листья.

Полезно вынести растение на свежий воздух (лоджию, балкон, поставить в саду). Выносить на свежий воздух гибискус можно после окончания заморозков при среднесуточной температуре +16°...+18°С. Обычно это бывает в конце мая. В период активного роста (с марта по август) гибискус один раз в месяц подкармливают полным минеральным удобрением для цветов (согласно инструкции). С сентября подкормки прекращают. В конце сентября — начале октября постепенно сокращают поливы. Это необходимо для того, чтобы до наступления зимы побеги текущего года сократили рост и успели вызреть.

Зимой гибискусы следует содержать при температуре не ниже +16°...+18°С. При более низкой температуре гибискус сбрасывает листья, а при более высокой начинает интенсивно расти. При этом, в условиях укорачивающегося светового дня освещения ему не хватает, побеги вытягиваются, нарушается закладка цветочных почек. Гибискус зимой не опрыскивают.

ПЕРЕСАДКА

Гибискус прекрасно переносит пересадку и поэтому ее можно делать в любое время года, но лучше растения пересаживать весной (в начале марта). Молодые — ежегодно, старые — раз в два — три года. При пересадке почву обновляют, а ее состав не меняют.

ФОРМИРОВАНИЕ

Гибискус лучше обрезать в начале марта, перед пересадкой. Побеги укорачивают примерно на 1/3 длины. Вообще гибискусу можно придать любую форму и регулировать его размеры: он очень хорошо переносит обрезку. Весь послеобрезочный материал можно использовать для черенков. Обрезка стимулирует рост сильных молодых побегов, на которых закладываются цветочные почки. В июне отцветшие побеги можно обрезать еще раз. Это даст возможность кустикам зацвести повторно в октябре — ноябре.

В. Шипилова, научный сотрудник ботанического сада ВГУ.

Как человек может заразиться птичьим гриппом?

Опасность представляет употребление в пищу мяса и яиц больных птиц без достаточной термической обработки. Также человек может заразиться при разделке тушки больной птицы. Опасны выделения зараженных птиц, которые, попадая на растения, в воздух, в воду, затем могут заразить человека через воду при питье и купании, а так же воздушно-капельным, воздушно-пылевым путем и через грязные руки. Происходит заражение, если вирус попал на любую слизистую оболочку (глаз, носа, рта, кишечника).

Яйца следует обрабатывать термически так, чтобы не было жидкости (то есть варить вкрутую), поскольку в жидких желтке и белке может остаться вирус. Следует знать, что при минусовых температурах вирус птичьего гриппа сохраняется, но нагревание до температуры $+70^{\circ}\text{C}$ убивает вирус за несколько минут. Поэтому готовить мясо птиц необходимо так, чтобы вся тушка была прогрета до температуры выше $+70^{\circ}\text{C}$ и в готовом мясе не было крови, а для этого курицу нужно проваривать не менее 30 минут.

Если мясо больных птиц безопасно после термической обработки, почему же тогда в очагах птичьего гриппа птиц не только забивают, но и сжигают?

У больных птиц в кишечнике может содержаться огромное количество вируса птичьего гриппа, поэтому особенно опасно их разделывать. Даже при забое и разделывании здоровых птиц необходимо соблюдать меры предосторожности: выделить отдельное место и инструменты для этого, использовать защитные перчатки и очки. Во время разделки тушек нужно избегать курения и приема пищи. После разделки птицы необходима обработка всех предметов, загрязненных фекалиями и кровью, с использованием кипячения, хлорсодержащих или любых дезинфицирующих растворов. После

В своих письмах и звонках наши читатели часто спрашивают, насколько опасен птичий грипп, как им можно заразиться и как можно от него защититься. Мы обратились в НИИ гриппа РАМН. На вопросы отвечает заведующая научно-организационным отделом Елена Мечиславовна Дорошенко.

ОСТОРОЖНО: ПТИЧИЙ ГРИПП

ле завершения работы руки в перчатках нужно промыть с обычным хозяйственным мылом, а затем повторить процедуру уже без перчаток.

Как уберечь от птичьего вируса домашних птиц?

Домашние птицы могут заразиться от диких, даже если те выглядят внешне здоровыми, а также через воду, корма, траву и любые предметы, зараженные испражнениями. Важно, что вирус А (H5N1) выделен от многих видов птиц, при этом часть диких птиц могут быть носителями вируса, оставаясь при этом внешне здоровыми и даже совершая дальние перелеты.

Поэтому свободный выгул домашней птицы в настоящее время опасен на всех территориях. Необходимо на личных подворьях оборудовать места для содержания и выгула домашних птиц, а также места для хранения кормов и воды таким образом, чтобы избежать любого контакта с дикими птицами и их выделениями. Всех заболевших или павших птиц нужно отправлять на обследование силами ветеринарной службы на наличие вируса А (H5N1).

Какие симптомы появляются у птиц, больных гриппом А (H5N1)?

Клинические признаки заболевания гриппом у домашних птиц следующие. У гусей и уток: нарушения нервной системы (дискоординация движений, пла-

вание «по кругу», запрокидывание головы, вращательное движение головой с потряхиванием, искривление шеи, отсутствие реакции на внешнее раздражение, отказ от корма и воды, угнетенное состояние), респираторные признаки (синусит, истечение из носовых отверстий), а также конъюнктивит, помутнение роговицы, слепота, понос. У кур: у молодняка — молниеносное течение болезни (в течение суток). У взрослых особей — повышенная температура тела, угнетенное состояние, взъерошенность оперения, отказ от корма; отмечают также цианоз (посинение) кожных покровов (особенно в области глаз, лап и живота), опухание и почернение гребня и сережек, диарея (фекалии — желто-зеленого цвета). При этом признаки нарушений нервной системы выражены значительно слабее, чем у водоплавающих птиц; у некоторых особей отмечено запрокидывание головы.

Могут ли другие домашние животные заразиться птичьим гриппом и как уберечь их от этого?

Вирус гриппа А (H5N1) кроме птиц был выделен также и от свиней. Он вызвал заболевание в питомнике у тигров, которых кормили мясом больных птиц. Кроме того, в экспериментальных условиях удалось заразить этим вирусом кошек. При этом была доказана возможность его пе-

редачи от больных кошек другим кошкам, а кошки, как известно, любят охотиться на птиц. Так что, домашние кошки, которых хозяева выпускают на прогулку, тоже могут представлять опасность.

Как проявляются симптомы птичьего гриппа у человека?

От заражения до первых признаков заболевания может пройти около недели. Обычно заболевание птичьим гриппом начинается с острого озноба, повышения температуры до $+38^{\circ}\text{C}$ и выше, мышечных и головных болей, болей в горле. Насморка нет. Возможны водянистый жидкий стул, многократная рвота. Состояние быстро ухудшается. Через 2–3 дня появляется влажный кашель (часто с примесью крови), одышка. Выслушиваются жесткое дыхание и хрипы, может возникнуть задышанье, вызванное отеком легких. Кроме того, отмечают поражения печени, почек. Возможен отек мозга, острый панэнцефалит, токсический шок, коллапс. Заболевших птичьим гриппом лечат только в боксированных инфекционных отделениях.

Есть ли лекарства от птичьего гриппа?

Для лечения людей, заболевших птичьим гриппом, использовали препараты — ингибиторы вирусной нейраминидазы: Озельтамивир (Тамифлю) и Занамивир (Реленза). Эти препараты эффективны только в первые 36 часов после начала заболевания. К противовирусным препаратам широкого спектра действия (которые применяют и для профилактики и для лечения птичьего гриппа) относятся Арбидол, Ремантадин, Альгирем. Эффективно использование Гриппферона (капли в нос) и индукторов интерферона (Циклоферон, Амиксин). Противопоказаны для лечения птичьего гриппа препараты, содержащие салициловую кислоту (аспирин). В тяжелых случаях используют антибиотики.

Подготовила В. Суворина.

ПЛОТВА из лунки



Плотва весом в 200—300 граммов уже считается крупной. Всем хороша эта рыба: и поклевкой, и достойным сопротивлением, и красотой, и когда жарится на сковороде. Но дается она только в умелые руки. Как это ни странно, но чем меньше мормышка, чем меньше крючок (даже второй

номер), чем мельче насаженный мотыль (иногда «чулком»), тем крупнее попадаются экземпляры.

Поклевка крупной плотвы еле заметная, особенно когда рыба подо льдом. Сторожок чуть дрогнет, пригнетса и тут же принимает исходное положение. В этот миг и нужно подсекать. Да не сильно! Резкая подсечка может принести горечь и разочарование: леска-паутинка не выдержит толчка трехсотграммовой плотвы. Тем более, что таких поклевочек бывает не более пяти в день.

После поимки первой плотвицы можно просверлить еще пару лунок в одну линию с первой, по бо-

кам от нее. В крайние лунки надо бросить прикормку: пареный жмых, остатки хлеба, кормового мотыля — и поставить поплавочные удочки, наживленные мотылем. Спустя некоторое время плотва будет брать и на мормышку, и на снасть с поплавком.

Неплохо попробовать наживку, добываемую из под коры старых пней, поваленных осин, сосновых дров. Это личинка жука-короеда, внешним видом напоминающая опарыша, только головка у него черная. Словом, нужно искать, творить, выдумывать, пробовать.

М.Калугин,
рыболов-любитель.

ПОЛЕЗНЫЕ МЕЛОЧИ

✓ Сумку для рыбы опытные рыболовы вешают на левом боку через плечо или крепят к поясу. Желательно, чтобы в рыболовном ящике для термоса было специальное отделение. Вместо термоса (он слишком хрупкий, занимает много места) можно взять с собой на зимнюю рыбалку простую алюминиевую фляжку, до самого горлышка оклеенную пенопластом толщиной 5 мм. Клей эпоксидный, марки ЭДП. При этом выкладывать кусочки пенопласта нужно как мозаику, прямоугольниками, а на изгибах — треугольниками.

✓ Мотыльницу крепят резинками на бедре левой ноги, а во время ловли, чтобы не замерз мотыль, ее прикрывают полый полушубок.

✓ Запасную насадку и прикормку хранят в отдельной коробке, которую держат в просторном кармане, пристегнутом к внутренней стороне полушубка слева на груди, или в плотном мешочке из брезента, висящем на шее.

ЗАПРЕЩЕННЫЕ СНАСТИ

«Рыбинспектор оштрафовал меня за ловлю «телевизором». Хотелось бы знать, какие снасти и приспособления запрещены для рыболовов-любителей. Б.Загряжский, г. Липецк».

— Вся водная «территория» страны условно поделена на участки. Для каждого такого участка существуют свои правила, запрещающие или разрешающие определенные виды и орудия ловли. Такое разделение связано с различными условиями обитания рыб. Так, в некоторых регионах запрещено использование сетей, а, например, в Карелии можно ловить рыбу сетью, правда, длиной не более 25 метров.

Липецк входит в большой регион, в котором действуют «Правила любительского и спортивного рыболовства в бассей-

не реки Дон выше плотины Цимлянкой ГЭС». Эта территория охватывает Липецкую, Воронежскую области, часть Саратовской, часть Волгоградской, часть Ростовской областей.

Согласно этим Правилам, запрещены:

- любые сети (в том числе — «телевизоры», косые неводы, вентери, бредни);
- колющие орудия ловли (остроги, крючья на поддевание);
- снасти, утяжеленные блесной с жестко закрепленными крючьями;
- ловля сома на квок и кольцо;
- ловля живца сеткой-малышницей;
- применение электротока (в любых приспособлениях), отравляющих и взрывчатых веществ.

Б.Г.Мясин, гл. специалист Управления Россельхознадзора по Воронежской обл.

ЗАМОРЩИ ЧЕРВЯЧКА

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ОКУНЯ

Чтобы приготовить окуня, его сначала нужно «раздеть». Делается это так. Прежде всего у рыб срезаются все плавники, отделяются головы, вынимаются из них жабры. Затем делается узкий срез кожи со спинки, потом тушка разрезается по всей длине брюшка и потрошится. Далее нужно поддеть ножом край кожи от головы со стороны спинки и одним движением к хвосту сдернуть ее с одного бока рыбы, затем таким же образом — с другого.

Голову, кожу с чешуей и плавники варят около 40 минут со специями и репчатым луком (1—2 головки) в небольшом количестве воды. Затем бульон (юшку) процеживают и варят в ней тушки очищенных окуней. Как только рыба будет готова, окуней вынимают, раскладывают по порционным емкостям, добавляют в каждую порцию по кусочку лимона и по одному кружочку вареной моркови, заливают юшкой и ставят в холодное место до застывания. Подают с хреном. Выставьте это снадобье в холодное место: на балкон, подоконник или в холодильник.

— Я поймал недавно огромную рыбку. — И сколько же она весила?

— О! Нет таких весов, на которых ее можно было бы взвесить! Но я ее сфотографировал, и только один снимок потянул на пять килограммов.

☆☆☆

Очень страстный рыболов остановился перед витриной магазина, на которой выставлено чучело щуки в полтора метра длиной.

— Н-да, — пробормотал он восхищенно, — какой же лжец парень, который это выудил?..

Подготовил А.Жеромский, рыболов-любитель.

Гороскоп

НА МАРТ

ОВЕН. Фортуна, скорее всего, не на стороне Овнов. Лучше сосредоточиться на реализации старых планов. С 5 по 14 марта есть вероятность простудных заболеваний. После 20-го числа жизнь многих заиграет яркими красками, окажут поддержку друзья. В конце месяца возможна прибыль, выгодное приобретение.

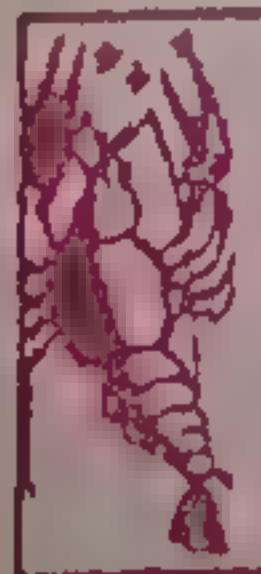


ТЕЛЕЦ. Хороший настрой поможет Тельцам проявить себя в работе. В середине месяца неожиданно может поступить заманчивое финансовое предложение. Однако многие начинания останутся незавершенными. До 21 марта Тельцам надо четко распланировать действия, так как возможны непредвиденные обстоятельства. Они могут негативно сказаться на здоровье.

БЛИЗНЕЦЫ. В начале месяца многих может охватить хандра. Однако крупных потрясений март не принесет, и после 14-го числа появится возможность проявить себя как на работе, так и в личной жизни. Во второй половине месяца у Близнецов могут появиться влиятельные покровители. С 24 по 28 марта следует больше внимания уделять близким и избегать ссор. Возможна поездка, которая поднимет настроение, хотя опустошит кошелек.



РАК. Звезды сулят многим финансовый успех. Появится шанс избавиться от старых проблем. В первой половине месяца возможно известие издалека или поездка. С 16 по 22 марта, скорее всего, не удастся избежать конфликта. Конец месяца ознаменуется удачной сделкой, заключением деловых соглашений. С 26 по 29 марта возможен эмоциональный спад.



ЛЕВ. В начале марта некоторые Львы могут испытывать дискомфорт или упадок настроения. Им надо больше думать о себе, а не о делах, чтобы не спровоцировать проблемы со здоровьем. Настроение, однако, повысится: шаловливый Амур уже приготовил свою стрелу. Львам следует найти золотую середину между желаниями и возможностями. Вторая и третья декады месяца будут полны заботами о бизнесе. Упущенные возможности наверстать будет сложно. В конце месяца Львы могут отправиться в поездку, возможна встреча с влиятельными лицами.



ДЕВА. В первой половине марта появится возможность преодолеть препятствия. После 15 марта, не исключено, что некоторые Девы вынуждены будут отстаивать свои права в суде. Для новых начинаний наиболее благоприятен период с 19 до 23 марта. В конце месяца кому-то из Дев удастся неплохо заработать, несмотря на некоторые затруднения. После 25-го числа вероятно простудное заболевание.

ВЕСЫ. Многим март готовит неожиданные сюрпризы. В первой половине месяца вероятен энергетический спад. Во второй декаде не исключена прибыль. К концу месяца, скорее всего, придется много сил и внимания уделять кому-то из родственников. С 24-го по 26-е Весы могут получить интересное предложение. Звезды советуют воспользоваться им: не исключена важная встреча или выгодное деловое сотрудничество.



СКОРПИОН. Если Скорпионы до 16 марта сумеют избежать конфликтов, то во второй половине месяца многие сумеют завязать новые полезные знакомства. Не исключено, что в конце месяца их ожидают выгодное предложение или повышение заработка. Большинству Скорпионов к концу месяца удастся реализовать задуманное, найти дополнительные источники дохода. Лишь некоторые могут оказаться у «разбитого корыта».



СТРЕЛЕЦ. Некоторых может подвести здоровье. Чтобы к концу месяца не попасть в цейтнот, Стрельцам следует правильно и равномерно распределять свои силы и финансы, не хвататься за несколько дел одновременно. С 25 по 31 марта не желательно затевать новые проекты. Может появиться шанс укрепить свое материальное положение.



КОЗЕРОГ. Месяц может принести многим исполнение заветных желаний, но дел будет невпроворот. С 15-го по 20-е число возможно небольшое недомогание. После 20 марта начнется новый творческий период. К концу месяца многие ощутят мощный прилив жизненных сил и будут готовы свернуть горы ради достижения своих целей. Некоторых ждет удачный роман или большая любовь.

ВОДОЛЕЙ. В марте Водолеев ожидает немало приятных моментов. Однако в первой декаде месяца проблемы со здоровьем могут поломать кое-кому планы. Горячее желание наслаждаться жизнью вернется после 10-го числа. Несмотря на легкомысленное настроение Водолеев, их профессиональная деятельность будет на подъеме. Возможен финансовый успех. В личной жизни серьезных проблем не предвидится. После 27-го числа следует поубавить пыл.



РЫБЫ. В марте у большинства Рыб повысится настроение. Они справятся со многими проблемами. Весна принесет многим романтические настроения. Вероятна прибыль из неожиданного источника. Рыбами может заинтересоваться некое высокопоставленное лицо и предложить им сотрудничество. Следует избегать финансовых авантюр, лишь в этом случае могут открыться широкие перспективы. Возросшее обаяние и высокая контактность Рыб будут притягивать к ним как магнитом лиц противоположного пола. Романтические приключения и легкий флирт обеспечены.



Л. Широкова,
астролог-консультант.

ЗНАКОМСТВО по переписке

Редакция не несет ответственности за последствия знакомств и достоверность адресов. На конвертах писем, направляемых в редакцию, делайте пометку «Знакомство по переписке». В связи с большим потоком писем просим указывать в объявлении домашний адрес или номер абонентского ящика на почте, или адрес, по которому можно написать до востребования, с указанием фамилии и инициалов, а не номера документа. Объявления публикуются бесплатно.

Д: 22 года. Привет, мой милый, незнакомый, дай заглянуть в твои глубокие глаза. Ты смелый, добрый, с искренней душой, зажги во мне хоть искорку тепла. Надеюсь, ты непьющий, откровенный, совсем не плохо, если ты военный. Откликнись поскорей, душа моя, я очень жду тебя. Писать по адресу: 156013, г.Кострома, ул.Калиновская, д.43 «А», кв.47, Анне.

Д: 26 лет. Желая познакомиться с добрым, надежным и материально обеспеченным мужчиной до 40 лет, без вредных привычек, проживающим в Ростове-на-Дону или области (в городе). Дети не помеха. Желательно фото. Подробности при переписке. Писать по адресу: 744028, Туркменистан, г.Ашгабат, 9 микрорайон, ул.1932, д.33, кв.24, Вере.

Д: 33/173, симпатичная, стройная, хорошая хозяйка, доброжелательная, верная. Для серьезных отношений желаю познакомиться с мужчиной до 40 лет с машиной. Судимых прошу меня не беспокоить. Желательно письмо с фото (верну). Писать по адресу: 396250, Воронежская обл., п.г.т. Анна, п/о 2, до востребования, Ивановой Алле.

Д: 34/165, не склонная к полноте, замужем не была, детей нет, порядочная, скромная, добрая. Для создания семьи познакомлюсь с порядочным добрым мужчиной до 40 лет. Судимых прошу меня не беспокоить. Отвечу на письма с конвертом и фото (верну). Писать по адресу: 140204, Московская обл., Воскресенский р-н, п.Лопатинский, ул.Первомайская, д.19, кв.61.

Д: 37/172/68, шатенка с серо-голубыми глазами, проживаю одна в своем доме, люблю заниматься домашним хозяйством, читать прессу, отдыхать на природе в узком кругу. В целях создания семьи желаю познакомиться с мужчиной от 37 до 45 лет, нормального или худощавого телосло-

жения, не злоупотребляющего спиртным, умеющего многое делать своими руками. Отвечу на серьезное письмо, желательно фото. Писать по адресу: 347781, Ростовская обл., Веселовский р-н, п.Веселый-1, до востребования, Поздняковой Людмиле А.

Д: 39/168/65, по гороскопу Рак, приятной внешности, кареглазая брюнетка, хорошая хозяйка, разведена, имею двоих дочек. Для серьезных отношений желаю познакомиться с добрым, в меру пьющим мужчиной до 50 лет. Согласна на переезд. Писать по адресу: 396731, Воронежская обл., р.п.Кантемировка, ул.10-я Пятилетка, д.110, Ольге.

Д: 42/156/80, разведена, обыкновенной внешности, средней полноты, без вредных привычек. Воспитаю двоих сыновей 13 и 16 лет. Для создания семьи хотела бы познакомиться с порядочным мужчиной до 50 лет, твердо стоящим на ногах, самостоятельным, верным, добрым, понимающим. Пьющих, судимых прошу не беспокоить. Отвечу всем на письмо с обратным адресом и фото (верну). Писать по адресу: 156016, г.Кострома, а/я 100, Валентине.

Д: 43/164/57, образование и работа есть, неглупая, домашняя, аккуратная и чистоплотная (до фанатизма), обожаю собак и море. Уют, тишина, книги, разгадывание сканвордов — это моя жизнь. В людях ценю внутренний мир, качество души, ум, порядочность, чувство меры. Ищу вторую половинку от 45 до 47 лет, ростом выше 175 см, с мягким уравновешенным характером, чистой душой, внимательного, надежного, заботливого, равнодушного к спиртному мужчине. Наличие общих интересов считаю обязательным. Внешность значения не имеет. Писать по адресу: 346266, Ростовская обл., Шолоховский р-н, п.Калининский, ул.Донская, д.29, Моисеевой Татьяне.

Д: 48/160, порядочная, простая, симпатичная блондинка, нормальной полноты, с разносторонними интересами, хорошая хозяйка, без особых проблем. Дети взрослые, живем вместе. Если есть порядочный, несудимый, непьющий, трудолюбивый, уставший от одиночества мужчина, напишите мне. Отвечу на письма с конвертом и фото (верну обязательно). Писать по адресу: 396310, Воронежская обл., с.Новая Усмань, главпочтамт, Корчагиной Татьяне.

Д: 49/158, по гороскопу Стрелец, коммуникабельная, добрая и верная. Желая познакомиться с добрым, честным, независимым мужчиной. Судимых и пьющих прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 171506, Тверская обл., г.Кимры, а/я 25 «Е».

Д: 49/168/80, по гороскопу Близнецы, приятной внешности, хорошая хозяйка, порядочная, устала от одиночества. Есть дочь (живет отдельно). Люблю готовить, домоседка, надежная. Жильем обеспечена, но нужен в доме хозяин. Для серьезных отношений желаю встретить трудолюбивого мужчину от 45 до 60 лет, без вредных привычек, который сможет стать опорой в жизни. Просьба выслать конверт. Писать по адресу: 352640, Краснодарский край, Белореченский р-н, пос. Молодежный, ул.Строителей, д.5, кв.2, Пономаренко Лидии Федоровне.

Д: 50/170, вдова, одинокая, верная, добрая, трудолюбивая, без вредных привычек и особых проблем. Умею понять состояние души человека, поддержать словом, согреть теплотой своей чистой души. Люблю сад, огород, животных, занимаюсь кулинарией. Для серьезных отношений желаю познакомиться с порядочным вдовцом-автолюбителем (ездить на рыбалку, по грибы и ягоды) до 60 лет, ростом не ниже 175 см, надежным, добрым, трудолюбивым, без вредных привычек и жилищных проблем. Обожаю мастеровых, веселых (гармонистов), пчеловодов-трудяг, тех, кто не боится труда, с которыми не пропадешь. Буду верной подругой, любящей спутницей жизни, помощницей во всем. Судимых, пьющих, альфонсов прошу не беспокоить. Писать по адресу: 399540, Липецкая обл., п.Тербуны, главпочтамт, до востребования, Гурьевой.

Д: 50/158/56, вдова, приятной внешности, выгляжу моложе своих лет, веду здоровый образ жизни, общительная, оптимистка, эрудированна, жизнелюбива. Люблю природу,

музыку, книги, цветы. Для создания семьи желаю встретить порядочного, чуткого, заботливого, мудрого, веселого спутника жизни от 46 до 65 лет, ростом 160-180 см, спортивного телосложения, любящего природу, технику, детей, хозяйственного, без вредных привычек. Альфонсов, женатых, пьющих, неверных, жадных, ищущих приключений, с темным прошлым прошу меня не беспокоить. Прошу выслать чистый конверт. Писать по адресу: 346671, Ростовская обл., Мартыновский р-н, п/о Денисово, ул.Южная, 35/1, Костюковой Нике Ф.

Д: 51/163/77, по гороскопу Близнецы, хорошая хозяйка, веселая, общительная, без вредных привычек. Живу в собственном доме с приусадебным участком. Для совместного проживания желаю познакомиться с порядочным мужчиной не старше 58 лет, без вредных привычек, согласным на переезд ко мне. Подробности при переписке или по телефону. Писать по адресу: 347090, Ростовская обл., Тагинский р-н, п.Жирнов, ул.Лесная, д.6, кв.2, Татьяне.

Д: 52/154/52, брюнетка, живу одна с двумя детьми, жилье есть. Ищу спутника жизни, желательно вдовца, порядочного, без вредных привычек, не старше 60 лет для совместного проживания. Обеспеченность для меня не важна. Писать по адресу: 352462, Краснодарский край, Успенский р-н, с.Вольное, ул.Мира, д.105, Кориковой Е.Г.

Д: 52/164/65, на пенсии, работаю. Мечтаю жить в деревне. Познакомлюсь с порядочным непьющим мужчиной, можно инвалидом. Писать по адресу: 125363, г.Москва, п/о, до востребования, Федоровой Светлане Викторовне.

Д: 53/168/76, по гороскопу Близнецы, симпатичная, без материальных и жилищных проблем, выгляжу моложе своих лет, веду здоровый образ жизни. Для серьезных отношений желаю познакомиться с одиноким, порядочным, добрым, хозяйственным мужчиной с аналогичными данными от 50 до 58 лет, ростом от 174 см. Судимых, пьющих и альфонсов прошу меня не беспокоить. Отвечу на подробные письма с конвертом и фото (верну). Писать по адресу: 396072, Воронежская обл., г.Нововоронеж, ул. Набережная, д.16 «А», кв.1, Нине.

Д: 55/162/75, приятной внешности, спокойная. Для серьезных отношений желаю познакомиться с одиноким мужчи-

Писать по адресу: 394042, Воронеж, п/о 42, а/я 25.

Д: 57/165/90, вдова, своя квартира. Для серьезных отношений желаю познакомиться с одиноким порядочным мужчиной, согласным на переезд ко мне. Остаток жизни хочу прожить в любви и согласии. Писать по адресу: 140150, Московская обл., Раменский р-н, п/о Быково, Калитеевской Антонине Федоровне.

Д: 60/158, обыкновенной внешности, не склонна к полноте, без вредных привычек, порядочная, хорошая хозяйка, добрая. Ищу доброго, порядочного мужчину от 60 до 68 лет, хорошего семьянина, без вредных привычек. Где ты, мой суженый, уставший от одиночества, отзовись, я тебя жду и очень скучаю. Писать по адресу: 397706, Воронежская обл., г.Бобров-6, ул.Калинина, д.192, Шестаковой К.И.

Д: москвичка, немного полная, ростом 175 см. Увлекаюсь поэзией, турпоходами, пишу стихи для друзей. Желаю познакомиться с порядочным мужчиной до 50 лет с чувством юмора, без вредных привычек, желающим в браке иметь совместных детей (но не обязательно). Писать по адресу: 115419, г.Москва, 2-й Верхне-михайловский пр-д, д.3, кв.39, Елене.

М: 30/180/72, вдовец, русский, порядочный, добрый, хозяйственный, без вредных привычек. Для серьезных отношений желаю познакомиться с русской, порядочной, хозяйственной, верной девушкой до 28 лет. Окружу любовью, лаской, заботой. Писать по адресу: 396731, Воронежская обл., р.п.Кантемировка, ул.Шевченко, д.98, Владимиру.

М: 31/180/60, молодой, симпатичный, спокойный, добрый, ласковый, заботливый, не пью, но курю. Для создания семьи срочно ищу девушку до 20 лет, согласную на переезд ко мне. Просьба выслать фото. Писать по адресу: 302026, г.Орел-26, до востребования, Малиенко Алексею Николаевичу.

М: 31/180, робкий, застенчивый. Разведен, имею сына, который живет на Севере. Люблю рыбалку, музыку. Живу с родителями в сельской местности. Судим не был. Подробности при переписке. Просьба выслать фото (верну). Писать по адресу: 453161, Башкортостан, Стерлитамакский р-н, д.Садовка, ул.Октябрьская, д.55, Шалееву Сергею Евгеньевичу.

М: 33/176, работаю, без вредных привычек. Ищу спутницу жизни от 20 до 35 лет, можно с ребенком. Писать по адресу: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул.Дзержинского, д.4, кв.44.

М: 34/170, разведен, работаю, веду здоровый образ жизни, живу в частном доме, есть сын 11 лет. Желаю познакомиться с женщиной от 30 до 35 лет, можно с ребенком (желательно с дочкой), согласную на переезд ко мне. Писать по адресу: Владимирская обл., г.Петушки, ул.Красная, д.35, Чачину А.Ю.

М: 36/175, по гороскопу Скорпион. Для создания семьи ищу женщину от 25 до 30 лет, можно с детьми. Писать по адресу: 652130, Кемеровская обл., Ижморский р-н, п.Б.Песчанка, д.34, Таловскому Эдуарду.

М: 36/160, русский, стройный, хорошо воспитан, люблю детей. Живу один в сельской местности, не женат, не судим, без вредных привычек. Для создания семьи желаю познакомиться с доброй, умной женщиной с длинными волосами, до 25 лет, ростом 155-160 см, из сельской местности, можно с ребенком, согласной на переезд ко мне. Писать по адресу: 431036, Республика Мордовия, Торбеевский р-н, п/о Мордовские Юнки, Артемову Василию.

М: 38/180/90, скромный, добрый, честный. С целью создания семьи ищу спутницу жизни от 30 до 40 лет, дети не помеха. Желательно фото (верну). Телефон ускорит встречу. Отвечу всем. Писать по адресу: 397855, Воронежская обл., г.Острогожск, ул.Авдеевская, д.58, Ларионову Андрею.

М: 39/176, по гороскопу Лев, нормальной внешности, стройный, глаза карие, добрый, хозяйственный. На все руки мастер, работаю строителем, интересы разносторонние. Женат официально не был. Ищу добрую, симпатичную, неполную хозяйку для своей берлоги до 37 лет, ростом не выше 170 см, без детей, согласную на переезд ко мне, желательно из моего края. Писать по адресу: 356817, Ставропольский край, Буденовский р-н, с.Прасковья, до востребования, Батраченко Евгению Б.

М: 42/170/70, простой, добрый, небогатый, несудимый, непьющий. Для создания семьи желаю познакомиться с доброй, простой, ласковой женщиной, без вредных привычек. Писать по адре-

су: 141300, Московская обл., р-н Сергиев Посад, пос. Лоза, д.18, кв.63, Копкину Г.И.

М: 42/179, симпатичный, порядочный, без материальных и жилищных проблем и вредных привычек, автолюбитель. Есть два сына (15 и 22 года). Желаю познакомиться с симпатичной, стройной, хозяйственной, некурящей женщиной до 42 лет, согласной на переезд ко мне. Писать по адресу: 394000, г.Воронеж, главпочтамт, а/я 123.

М: 45/170, инвалид II группы, по гороскопу Дева, работаю, не пью, по характеру добрый, ласковый. Желаю познакомиться для создания семьи с хорошей и верной женщиной от 40 до 45 лет, без вредных привычек. Ради смеха прошу не беспокоить. Писать по адресу: 394016, г.Воронеж, пер. Солнечный, д.38, Назарьеву Александру Д.

М: 45/169/69, веду здоровый образ жизни, серьезный, порядочный, без вредных привычек, инженер. Для создания семьи и рождения общего ребенка желаю познакомиться со стройной, доброй женщиной без вредных привычек, но имеющей большое терпение в налаживании отношений. Пусть это будет союз двух людей со взаимными чувствами, взаимоуважением и терпимостью. Прошу не беспокоить тех, у кого накопилось слишком много проблем (все же я не олигарх). Писать по адресу: 183036, г.Мурманск, а/я 6907, Валерию или E-mail: vale_R@tekos.ru.

М: 47/165/60, симпатичный, надежный, спокойный, без вредных привычек, жильем обеспечен. Для создания семьи желаю познакомиться с симпатичной, надежной женщиной до 40 лет, без вредных привычек, согласной на переезд ко мне, можно с одним ребенком, желательно девочкой. Писать по адресу: 396791, Воронежская обл., г.Богучар, ул.Песковатская, д.7, Перелыгину Виктору Александровичу.

М: 49/170/70, обыкновенной внешности, веду здоровый образ жизни, без вредных привычек, есть хозяйство. Для создания семьи желаю познакомиться с порядочной хозяйственной женщиной до 50 лет из сельской местности, любящей землю и животных, умеющей создать уют и тепло в доме, согласной на переезд ко мне. Желательно фото. Писать по адресу: 397960, Воронежская обл., Лискинский р-н, с.Средний Икорец, ул.Ключевая, д.73, Пойманову Александру Михайловичу.

М: 54/174/84, симпатичный, доброжелательный, общительный, люблю природу, животных. Желаю познакомиться с женщиной от 35 до 45 лет без длительной переписки. Желательно фото. Писать по адресу: 142000, Московская обл., г.Домодедово, главпочтамт, до востребования, Холодкову Владимиру Г.

М: 53/170/64, по гороскопу Телец, нормальной внешности, непьющий, спокойный, без жилищных и материальных проблем, образование высшее. Люблю животных, природу, книги, работаю ветврачом. Для создания семьи желаю познакомиться с доброй, серьезной, заботливой женщиной до 50 лет. Писать по адресу: 397121, Воронежская обл., Терновский р-н, с. К.Отделец, ул.Советская, 1, Губанову Николаю Алексеевичу.

М: 59/180/75, житель районного центра, имею отдельный дом. Для создания семьи ищу добрую, скромную женщину, согласную на переезд. Писать по адресу: 309650, Белгородская обл., пос.Волоконовка, ул.Дачная, д.11, Николаю Семеновичу.

М: 60 лет, на пенсии, худощавого телосложения, ростом 172 см, бывший цирковой артист. Живу один в однокомнатной квартире. Желаю познакомиться с женщиной не старше 50 лет (чем моложе, тем лучше), весом не более 70 кг. Можно сразу приехать в гости. Писать по адресу: 142301, Московская обл., г.Чехов, Вишневый бульвар, д.5, кв.62, Николаю Павловичу Федорову.

М: 62/179/90, видный «северный» пенсионер, вредными привычками не обременен, без материальных и жилищных проблем, разведен, дети живут самостоятельно, образование высшее. Добропорядочен, честен, выдержан, с чувством юмора. ПМЖ – г.Иваново. Познакомлюсь с одинокой дамой 60/168/75, добропорядочной, миловидной, несварливой, не озадаченной романтическими путешествиями, сексом, легкими деньгами. Отвечу на письма со «свежим» фото годичной давности (верну). На переезд согласен. Писать по адресу: 144000, Московская обл., г.Электросталь, ул.Маяковского, д.2, ком.105, Мушкетову Николаю Александровичу.

М: 21 год. Желаю познакомиться для переписки. От вас конверт и фото. Писать по адресу: 690912, Приморский край, г.Владивосток, п.Трудовое-2, ул.Светлая, д.59, Панягину Денису В.



КУЛИНАРИЯ

приобретет бежевый цвет (через 1,5–2 часа).

ТОРТ

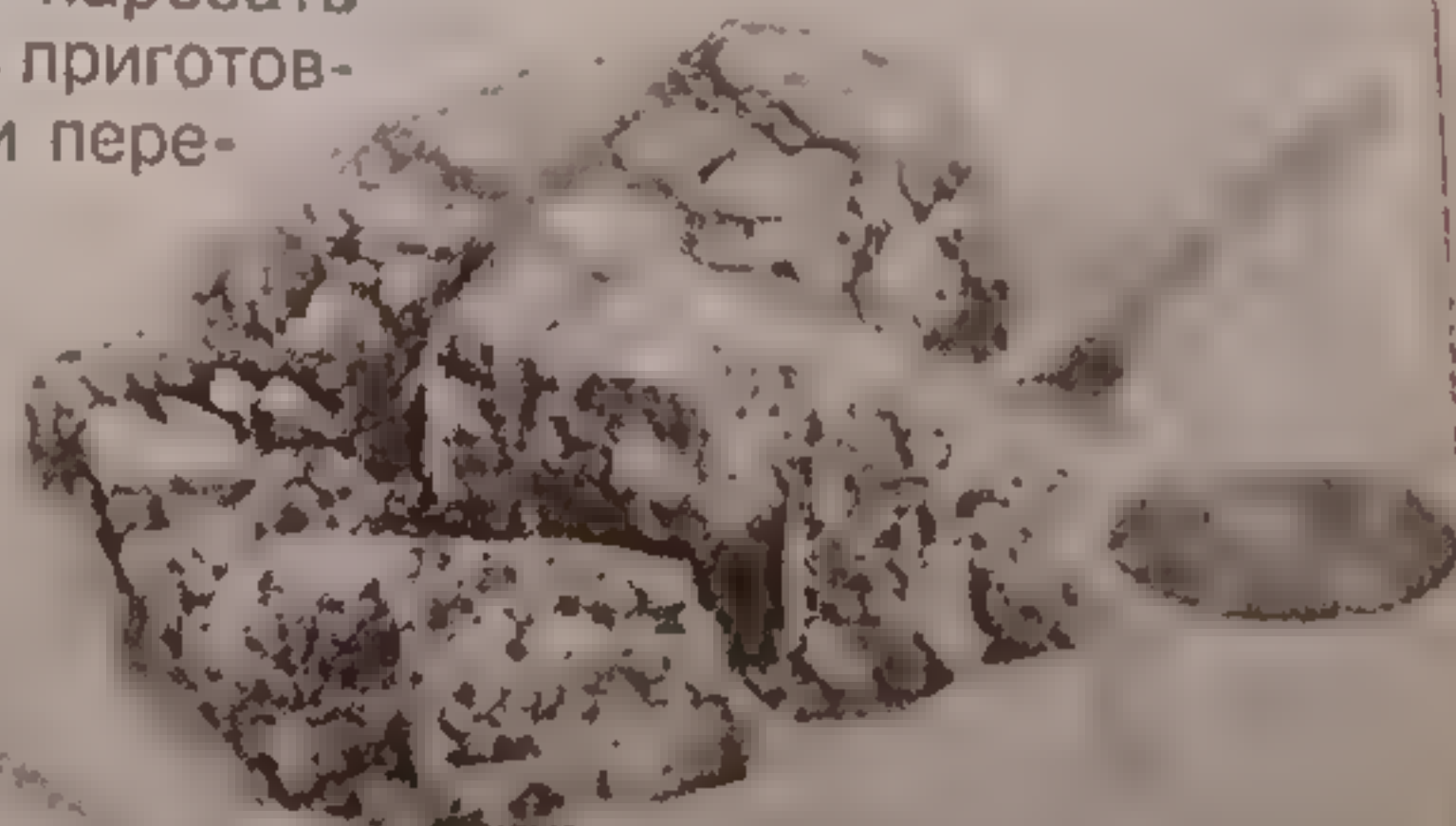
ТВОРОЖНО-СМЕТАННЫЙ

На 16 порций. Тесто: 1 стакан сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соды, сок половинки лимона, 3 стакана муки (сколько возьмет тесто), 500 г творожной массы. Крем: 600 г сметаны (лучше домашней), 0,5 стакана сахара.

Сахар, масло и яйца перемешать и нагреть на водяной бане, помешивая, до растворения сахара. Добавить соду и лимонный сок, затем всыпать 2 стакана муки. Хорошо вымешать, снять с огня и добавить творог и оставшуюся муку (тесто получается слегка липким). Накрывать его пленкой и поставить в холодильник на 2 часа. Разогреть духовку до +200°C. Застелить противень калькой, смазанной маслом. Разделить тесто на 8 частей, каждую раскатать. Выпечь получившиеся «коржи» в нежаркой духовке при температуре +160°...+180°C (по 6–8 минут) и остудить. Взбить сметану с сахаром и промазать коржи сметанным кремом. Выдержать в холодильнике 2 часа, чтобы торт пропитался.

точек и изюма, 150 г курицы, 2 крупных яблока, цедра 1 лимона, 2 столовые ложки сахара.

Очистите тыкву и яблоки от кожуры и семян, цедру лимона натрите на мелкой терке, остальные ингредиенты нарежьте мелкими кубиками. Выложите все в глубокую сковороду послойно, посыпая каждый слой щепоткой цедры. Верхний тыквенный слой посыпьте сахаром. Залейте все 1 стаканом воды и поставьте тушиться на полчаса в духовку при температуре +180°...+200°C.



Подготовила А.Кекс.

цы, 60 г лука-порея, 2 соленых огурца, 60 г столового маргарина, 60 г сметаны, 30 г зелени, 2 л воды или бульона, лавровый лист, перец, соль.

Сварить мясной бульон из говядины или свинины, или баранины, мясо вынуть из бульона. Нарезать свежую капусту, положить ее в кипящий бульон, довести до кипения, добавить картофель, нарезанный дольками или кубиками, варить 10 минут. Добавить нарезанные мелкими кусочками огурцы, спасированные на маргарине белые коренья и лук, нарезанную морковь, специи, варить до готовности. Подавать со сметаной и зеленью, нарезанным ломтиками мясом.

ФИЛЕ «БИБЛИОТЕЧНОЕ»

На 4 порции: 600–800 г свинины одним куском (лучше филе или шейки), 2 столовые ложки горчицы, 1 чайная ложка соли, 2–3 столовые ложки майонеза, 2 горсти чернослива.

Свинину надрезать поперек волокон на кусочки, не доходя до низа куска мяса

так, чтобы мясо стало похоже на книжку. Толщина мясных «листочков» должна быть не менее 1 см. Чернослив залить кипятком и оставить, чтобы он распарился. Воду слить, между мясными «листочками» разложить чернослив. Горчицу, майонез и соль смешать и обмазать филе получившимся «соусом» со всех сторон. Завернуть мясо в фольгу, оставить мариноваться на час, а затем запечь в духовке при +180°C до готовности. Чтобы получилась румяная корочка, незадолго до окончания запекания фольгу следует развернуть.

ТОМЛЕННЫЙ КОЧАН

На 6–8 порций: кочан капусты весом 2 кг, 4–5 яиц, 1 л молока, соль.

Глиняный горшок запарить кипятком на 30 минут. Капусту нарезать крупными «шашечками», положить в глиняный горшок, залить взбитыми с молоком яйцами, посолить, прикрыть огнеупорной крышкой и поставить в разогретую до +180°C духовку. Капуста считается готовой, когда

Постный стол

6 марта начинается Великий пост. Бытует мнение, что постный стол однообразен. Но если приложить умение, то полезное станет еще и вкусным. Вот некоторые рецепты.

В сковороде на растительном масле обжарить одну луковицу, добавить натертую на крупной терке свеклу и обжарить ее с луком до полуготовности. Затем все выложить в кастрюлю, в которой варятся картофель с капустой. Добавить перец и лавровый лист, соль. Можно при варке добавить 2–3 сушеные груши (лучше дички) или горсть изюма.

ИЗЫСКАННЫЙ ГАРНИР

На 4 порции: 8 картофеля, 2 столовые ложки ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 небольшая головка репчатого лука, 4 столовые ложки яб-

лочного сока, по 1 небольшому пучку базилика, петрушки и укропа, соль.

Зелень и лук вымыть и мелко нарезать, чеснок натереть на терке, орехи потолочь. Все соединить с растительным маслом и яблочным соком и солью. Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кубиками, залить приготовленным соусом и перемешать.

ДЕСЕРТ

«ЗОЛОТОЙ»

На 6–12 порций: 1 кг тыквы, по 250 г чернослива без кос-

САЛАТ «ПОСОЛЬСКИЙ»

На 5 порций: 150 г корейской моркови, 150 г корейской капусты, 50 г ядер грецких орехов, 100 г чернослива без косточек, 100 г изюма без косточек, 1 хурма, 1–2 зубчика чеснока, майонез.

Чернослив и изюм промыть, обдать кипятком. Замочить их в холодной кипяченой воде на 0,5 часа, чтобы сухофрукты размякли. Хурму нарезать ломтиками, чернослив нарезать кубиками и смешать с остальными ингредиентами, заправить майонезом, смешанным с толченым чесноком.

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ

На 12 порций: 5–6 картофеля, 2 моркови, 30 г кореньев петрушки, 2 лукови-

САЛАТИК «ЛЕГКИЙ»

На 3 порции: 2 свеклы, 2 картофелины, 1 чайная ложка тертого хрена, 1–2 столовые ложки лимонного сока, соль, сахар.

Свеклу отварить, очистить, нарезать очень тонкими ломтиками. Добавить к ней также нашинкованные ломтиками вареный картофель, лук, тертый хрен. Все перемешать, заправить лимонным соком, солью, сахаром.

БОРЩ ПОСТНЫЙ

На 6–10 порций: на 2 литра воды — 2 картофелины, 600 г квашеной капусты, 1 луковица, 1 свекла средних размеров, соль, специи, растительное масло, 2–3 сушеные груши, изюм.

Вскипятить воду, положить очищенную и нарезанную картошку. Когда картошка разварится, добавить квашеную капусту.

Уважаемые читатели! В рубрике «Доска объявлений» вы можете обратиться к нашим многочисленным читателям по интересующим вас вопросам. Обычно наши читатели охотно делятся своим опытом и познаниями в различных отраслях хозяйства. Эта рубрика поможет увлеченным людям найти друг друга, поделиться опытом или ответственности не несет). Объявления по купле и продаже семян, другого посадочного материала, а также различных животных для разведения на подворье, присланные нашими подписчиками, будут публиковаться бесплатно в том случае, если в конверт кроме краткого текста объявления будет вложена ксерокопия подписного абонемента на нашу газету на полугодие.



✓ «Меняю семена цветов: лунария, космея, бархатцы высокие махровые, оранжевые и желтые, мальва (шток-роза), расторопша, колокольчик фиолетовый, бальзамин, астра (смесь), лук-цветок, лаватера на любые другие семена. От вас конверт с обратным адресом. 399360, Липецкая обл., Успенский р-н, с.Новоуглянка, ул.Молодежная, д.21, Зелепукина Наталья Ивановна».

✓ «Предлагаю черенки (март) и зеленые саженцы (апрель, май) сортов столового винограда: Восторг, Русвен, Кобринка, Русский ранний, гибридная форма 217-40-31 – ранние; Фрумоасе Албэ (белая красавица) – средне-ранний; Памяти Негруля – среднепоздний. Однолетние саженцы (март, апрель): Восторг, Кобринка, Фрумоасе Албэ. От вас письмо и конверт с обратным адресом. Обращаться по адресу: 397901, Воронежская обл., г.Лиски, ул.Коммунистическая, д.5, кв.14, Буравлеву В.Н. Тел.: (8-47391) 4-58-67 (по Воронежской области код 8-291)».

✓ «Высылаю семена интересных редких и экзотических сортов томатов, сладких гигантских перцев, горьких разноцветных перцев, огурцов, тыкв, кабачков, дынь, арбузов, лекарственных

и пряных трав, цветочных культур (огромнейший выбор). Каталог для заказов вышлю в вашем конверте с обратным адресом. 353715, Краснодарский край, Каневской р-н, ст.Челбасская, ул.Коммунаров, д.6, Брижань Валерию Ивановичу».

✓ «Я очень люблю грибы, но они у нас почти не произрастают. Хотел бы выращивать дома белые грибы или шампиньоны. Прошу выслать агротехнику выращивания грибов в домашних условиях. Мой адрес: 352410, Краснодарский край, Курганинский р-н, ст.Константиновская, Мягоход Алексею Яковлевичу».

✓ «Уважаемые читатели, занимаюсь кролиководством, подскажите, пожалуйста, где можно приобрести для разведения соболя или норку. 301267, Тульская обл., Кириевский

Уважаемые читатели! Если вы заметили, на страницах нашей газеты не публикуются платные объявления рекламного характера. Рубрики «Совет из конверта» и «Доска объявлений» созданы, чтобы помочь нашим читателям со всех уголков России обменяться полезной информацией. Мы не можем проверить достоверность материалов, публикуемых в указанных рубриках, поэтому на 1-й и 31-й страницах газеты постоянно печатаются предупреждения об этом.

Просим вас: чтобы не стать жертвами обмана, будьте исключительно внимательны, когда откликаетесь на объявления или начинаете переписку.

РАССЛЕДОВАНИЕ ПРОВОДИТ ЧИТАТЕЛЬ

«Здравствуй, уважаемые редакторы «Сто советов». Обращаюсь по поводу сообщения от некой Степановой Е.В. Предлагалась надомная работа по фасовке семян по 80 коп. за пакетик. Ну разные там заманчивые обещания, «правдивый» рассказ о том, как Степанова Е.В., не вставая с места, зарабатывает в три раза больше, чем я — тетка, ходящая ежедневно на работу. Очень заманчиво! Я человек бывалый, занимаюсь такими поисками не первый месяц, поэтому сразу скажу, что меня смутило.

Во-первых, человек дает не адрес для писем и сообщений, а а/я (это чтобы по фэйсу потом не наступали).

Во-вторых, дама писала, что получает по 80 коп. за пакетик, а в присланной бумажке уже предлагают за фасовку 1000 пакетиков выплатить мне 5000 руб. (Понятно, что она и не видывала этой работы).

В-третьих, немного зная

законы возникновения цен на нашем рынке, можно подсчитать, что если мне платят по 5 руб. за упаковку семян, то сами они продают его как минимум рублей за 10, а на наш рынок семена поступят по цене, как минимум, 20 руб./шт. Много вы знаете таких семян? Они пользуются у вас большим спросом? Какова вероятность, что такие семена вам вышлют для упаковки по цене 1 руб./шт?

В-четвертых, какая может быть предоплата, если с вами заключают договор и берут ваши паспортные данные? Но это уже не столь важно. И последнее. Раз возникли такие сомнения, я залезла в Интернет и обнаружила в г. Санкт-Петербурге фирму «БиоНет» (от имени которой предлагает работу мадам Степанова) и прочитала, что данная фирма за-

нимается изготовлением и рассылкой БАД на основе морских водорослей. Ни о какой расфасовке семян там и речи, естественно, нет. Не думаю, что в Питере существуют две фирмы с одинаковыми названиями, занимающиеся столь разной деятельностью. А если данная фирма работает со всеми регионами (как они утверждают), то уж в Интернете у них была бы страничка.

Если вас заинтересуют реквизиты, которые мне прислали, я могу вам отсканировать. А теперь мои советы всем, кто еще живет иллюзией заработать на достойную жизнь, не выходя из дома. Я целый год ищу всюду, так ничего и не нашла — все лохотроны.

МОИ СОВЕТЫ

1. Внимательно прочтите бумажки, которые вам

прислали. Включите свой здоровый скепсис, логику (см. в-третьих).

2. Не забывайте: на заборах тоже много чего пишут, подойдешь — а там и нет ничего. Я тоже запросто могу написать.

3. Если человек предлагает вам оплатить ему по а/я, то см. во-первых. И не верьте, что желающих так много, что письма не лезут в почтовый ящик и бедняга вынужден (-а) снимать ячейку. Какой дурак будет туда-сюда бегать и деньги платить просто так, если все принесут задаром. (Это я о почте).

4. Постарайтесь разузнать о фирме, предлагающей работу (см. и последнее). Поверьте, даже час в Интернете обойдется вам дешевле, чем оплата услуг лохотронщиков.

Люди, будьте бдительны! Работы по почте в России я за год поисков не нашла!

А.Н.Зуева,
Белгородская обл.»

11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 1040 1041 1042 1043 1044 1045

КОМПЕТЕНТНО И ТОЛКОВО О НАСУЩНОМ!



Газета удостоена
Знака отличия
выставки
«Пресса-2006»

Сто 1000 СОВЕТОВ

издается с 1992 года

№9 (164) АВГУСТ 2006 года

В НОМЕРЕ:

ОФОРМЛЯЕМ ЗЕМЛЮ

**ЖИЖА: ЧТОБ ЗЕМЛИ
СДЕЛАЛИ ПОС...**

ПРАВО НА ЖИЛЬЕ

**О ПЕНСИЯХ,
ПЬЮТКАХ И М...**

**КАК СОХРАНИТЬ
ОСЛИНЫЕ УШИ**

ДЕЛОКО С АВТОГРАФОМ

ГОМЯТЫ НА СЕМЕНИ

РОЗЫ ИЗ КАРТОШКИ

**СОТВОРИ СЕБЕ
БЕСЕДКУ**

**КРАТЕНЬКИЕ
ПРИРАВИКИ**

АНЕКДОТЫ В СТИХАХ

ОБЪЯВЛЕНИЯ, ГОРОСКОП

Уважаемые читатели!

Внимание! С 1 августа по 31 августа проводится досрочная подписка на газету «Сто советов» на I полугодие 2007 года. При досрочной подписке стоимость газеты будет дешевле.

Индексы: 51177 в «Каталоге российской прессы «Почта России» (раздел «Центральные газеты» – первое издание); 11177 в Объединенном (зеленом) каталоге «Пресса России».

Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.

1 — Обретение мощей преподобного Серафима Саровского чудотворца (1903).

2 — Пророка Илии (IX в. до Р.Х.).

4 — Мироносицы равноапостольной Марии Магдалины (I).

5 — Почаевской иконы Божией Матери (1675).

6 — Мучеников благоверных князей Бориса и Глеба, во Святом Крещении Романа и Давида (1015). Собор Смоленских святых.

9 — Великомученика и целителя Пантелеимона (305).

10 — Смоленской иконы Божией Матери, именуемой «Одигитрия». Собор Тамбовских святых.

13 — Заговенье на Успенский пост.

14 — Происхождение (изнесение) честных древ Животворящего Креста Господня.

Начало Успенского поста.

16 — Преподобного Антония Римлянина, Новгородского чудотворца (1147).

19 — ПРЕОБРАЖЕНИЕ ГОСПОДА БОГА И СПАСА НАШЕГО ИИСУСА ХРИСТА.

20 — Обретение мощей святителя Митрофана, епископа Воронежского (1832).

21 — Перенесение мощей преподобных Зосимы и Савватия Соловецких (1566).

22 — Апостола Матфия (ок. 63). Собор Соловецких святых.

26 — Отдание праздника Преображения Господня.

Преставление (1783), второе обретение мощей (1991) святителя Тихона, епископа Воронежского, Задонского чудотворца.

27 — Перенесение мощей преподобного Феодосия Печерского (1091).

28 — УСПЕНИЕ ПРЕСВЯТОЙ ВЛАДЫЧИЦЫ НАШЕЙ БОГОРОДИЦЫ И ПРИСНОДЕВЫ МАРИИ.

29 — Перенесение из Едессы в Константинополь Нерукотворенного Образа (Убруса) Господа Иисуса Христа (944).

26 августа (13 августа по старому стилю) Церковь чтит память святителя Тихона, епископа Воронежского, Задонского чудотворца. Празднество установлено в честь преставления в 1783 году и второго обретения мощей святителя, произошедшего 15 лет назад, в 1991 году.

Задонский чудотворец Тихон

Сей святой отец происходил родом из Новгородской области (село Короцк). Рожден он был в семействе бедного дьячка и в миру носил имя Тимофей. В 13 лет будущего святителя отдали «в науки», в школу при Новгородском архиерейском доме. Скучно питаясь, порою лишь одним черным хлебом, и то не вволю, с редким усердием занимался он изучением школьных предметов, а по вопиющей бедности своей в свободное от учения время вынужден был за прокорм или мизерную плату копать грядки. В 1740 году был он принят на казенное содержание в Новгородскую семинарию. В 1761 году был рукоположен во епископа Кексгольмского и Ладонского, а через 2 года назначен епископом Воронежским.

Много усилий употребил он в трудах и молитвах во славу Божию, устроив церкви и школы для духовенства, наставляя и вразумляя, умиряя и паству, и самих пастырей, искореняя в простом народе суеверия и языческие обычаи. Немало добрых деяний содеяно его руками: святитель Тихон рассылал милостыню по тюрьмам и богадельням, а порою, одевшись иноком, лично являлся с милостыней и словом утешения к несчастным.



Управляя своей обширной епархией, святитель не щадил своих сил и часто проводил ночи напролет без сна, чем расстроил свое и без того слабое здоровье. Вследствие глубокой болезни святитель Тихон оставил управление епархией в 1767 году и удалился на покой в расположенный близ Воронежа Толшевский монастырь, а в 1769 году поселился в Задонске в Богородском монастыре. Именно там святитель сделался великим учителем иночества.

Несмотря на слабость своих сил, святитель Тихон жил среди самой немудреной и простой обстановки, часто занимался тяжелыми работами и всякий раз, вкушая скудную пищу, горько попрекал себя ленью, тем, что мало потрудились для св. Церкви.

Святитель Тихон строго хранил уставы Церкви, ревностно посещал храмы Божий, часто сам пел и читал на клиросе. Каждую минуту проводил он в молитве, посте и подвигах учительства и благотворительности.

13 августа 1783 года, на 59 году жизни, святой Тихон мирно почил о Господе в указанный ему срок. А в 1846 году мощи святителя были обретены нетленными. Торжественное обретение мощей, привлечшее более 300 тысяч богомольцев, сопровождалось многочисленными исцелениями. Причисление святителя Тихона к лику святых последовало 13 августа 1861 года.

Память святителя благоговейно чтима православным русским народом, во множестве стекавшимся из отдаленных мест в Задонский монастырь. Верующих влекли воспоминания о высоких Христовых добродетелях св. Тихона, которыми он сиял во время земной жизни, и чудодейственные исцеления различных недугов, совершавшиеся при его гробе.

Святителю Тихону Задонскому молятся в недуге уныния и душевной скорби, об исцелении бесноватых и страждущих от нечистых духов.

Отец Петр (Петров), Свято-Никольский храм.

Август

С Днем Ангела!

2 — Илья.

3 — Семен, Иван.

4 — Мария.

5 — Трофим.

6 — Борис, Глеб, Роман.

7 — Анна.

8 — Прасковья.

9 — Николай, Анфиса.

11 — Михаил, Константин.

12 — Валентин, Иван, Максим.

13 — Иван, Сергей, Юрий.

14 — Александр.

15 — Василий, Степан.

16 — Антон.

17 — Денис, Иван,

Константин, Евдокия.

18 — Дарья.

20 — Митрофан, Дмитрий.

21 — Григорий, Леонид,

Дмитрий.

22 — Алексей, Антон, Дмитрий, Иван, Петр, Яков, Мария.

23 — Роман.

24 — Василий, Максим, Федор.

25 — Александр, Аркадий.

26 — Максим, Тихон.

27 — Аркадий, Владимир.

30 — Павел, Филипп.

31 — Георгий, Денис, Иван.

Август — последний месяц лета. Склонились к земле нагруженные плодами ветки. Только успевай собирать, заготавливать, перерабатывать. Несметны щедроты августа: на весь год западает он нас дарами матушки-земли: хлебом, овощами, фруктами. Поэтому и называли его еще густарь, густоед, разносол.

КОГДА ЯБЛОКИ СНИМАТЬ

✱ Строго в срок убирают каждый сорт яблок. Если яблоки передержать на дереве, они перереют и осыпятся, а значит, потеряют вкусовые качества и не смогут храниться. Однако не только опавшие, но и просто поздно снятые с дерева плоды, хотя и имеют замечательные вид и вкус, в лежке быстро перерезевают. Мякоть таких яблок буреет и «вспухает» — кожица лопается, плоды по вкусу напоминают вареную картошку и быстро загнивают. Кроме того, долго висящие плоды истощают дерево, что потом отрицательно сказывается на его перезимовке.

Нельзя собирать плоды и раньше срока, ибо в этом случае они не набирают присущие сорту вкусовые качества и тоже плохо хранятся: вянут, поражаются «загаром».

Готовность к сбору определяется по так называемой съемной зрелости. Ее характерные признаки: легкое отделение плодоножки от веточки, коричневая окраска семян, смена зеленой окраски кожицы на зелено-желтую или желтую. Знатоки съемную зрелость могут определить и по специфическому для сорта вкусу. Но съемная зрелость у многих сортов — это лишь сигнал к сбору плодов, тогда как для употребления в пищу они еще могут быть и не пригодны. Съедобными яблоки становятся, достигнув потребительской зрелости, когда приобретают характерные для каждого сорта окраску, аромат, вкус.

✱ Завершается сбор черной смородины. Заканчивается сбор крыжовника, постепенно на нет сходит малина. С окончанием заготовок ягод полным ходом разворачивается переработка вишни, сливы, а со второй половины августа — облепихи, ранних сортов яблок и груш. Начинают выборочный сбор плодов шиповника.

Присмотритесь к кустам черной смородины: в молодых сморщенных побуревших листочках могут быть молочно-белые или чуть желтоватые личинки последнего поколения смородинной листовой галлицы, которые уйдут зимовать

в почву. Этого нельзя допустить: листочки с личинками срывают и сжигают.

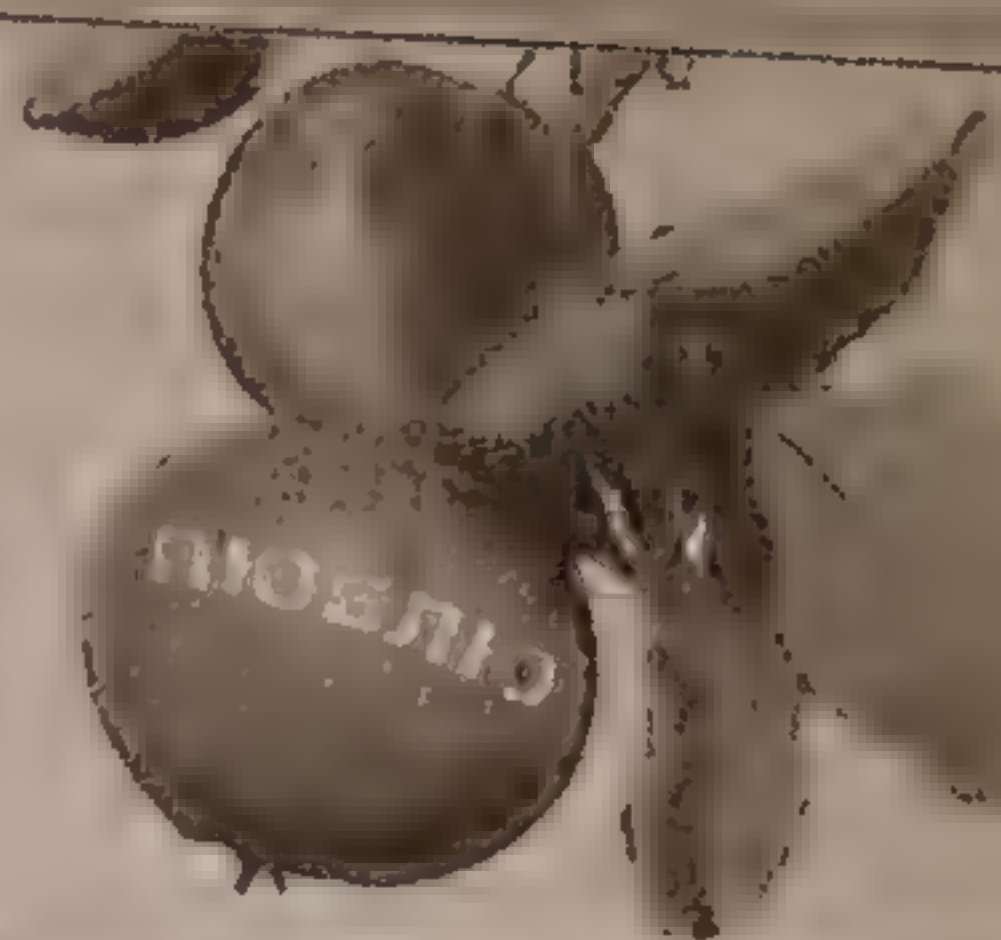
✱ Просматривают ловчие пояса на яблоне. В начале месяца в них можно увидеть розовых гусениц с коричневой головкой, куколок или личиночные пустые шкурки. Это сигнал начала лета бабочек яблонной плодовой второго поколения. Бороться с ней в период созревания урожая очень трудно, но все-таки ее будет меньше, если уничтожить скопившихся в ловчих поясах гусениц и куколок и регулярно собирать падалицу, а она, кстати, уже подойдет и для переработки.

✱ К середине августа на облепихе плоды нередко обесцвечиваются, становятся дряблыми, лопаются и растекаются. Это поражение называется эндомиозом. Его возбудитель сохраняется и зимует в кожице больных плодов, поэтому их собирают до основного сбора урожая и уничтожают где-нибудь подальше от сада.

✱ Август — лучшее время для посадки земляники. Для размножения желательно брать розетки, расположенные вблизи материнского растения. Они обычно наиболее сильные, с мощной корневой системой и крупной верхушечной почкой «сердечком». Хорошая рассада должна иметь не менее двух-трех листьев на коротких толстых черешках, здоровую верхушечную почку и хорошо развитые корни длиной не менее 3 см. Делают лопаткой или совком лунку, заливают ее водой и прямо в грязь опускают корни, расправляя их рукой. Плотнo присыпают почвой. «Сердечко» должно быть на уровне почвы, засыпать его нельзя, иначе растение погибнет.

✱ В конце месяца приступают к размножению красной и белой смородины одревесневшими черенками. В более поздние сроки черенки цветных видов смородины укореняются намного труднее и дольше.

И.Исаева, доктор сельскохозяйственных наук, автор книг «Мой сад — день за днем», «Сад XXI века» и «Новые культуры для вашего сада», г.Москва.



С АВТОГРАФОМ

Как вырастить оригинальный «именной» плод, рассказывает Ирина Сергеевна Исаева, доктор сельскохозяйственных наук, автор книг «Мой сад — день за днем», «Сад XXI века» и «Новые культуры для вашего сада».

— Наверное, вы не раз замечали, что зреющие в тени плоды окрашены меньше, чем те, которые растут по периферии кроны, особенно с южной стороны. А может быть, и подметили, что отдельные плоды окрашены будто мазками, похожими на листик, веточку... Это и на самом деле их отпечатки!

Если наклеить на красноплодное яблоко во время дозревания фигурку из темной бумаги, то через 20–25 дней ее контуры четко обозначатся на плоде (см. рис.). На освещенных участках яблока сортовая окраска проявилась достаточно интенсивно. Закрытая бумагой часть оставалась без света, а в темноте, как известно, растение приобретает желтовато-белый цвет.

Если вместо фигурки наклеить на плод какое-то слово, то солнце и его тщательно «перепишет» на яблоко, грушу или другой интенсивно окрашенный плод. Но делать это можно только в определенный период: когда яблоко уже наберет свой нормальный размер, но еще не успеет окраситься в типичный для сорта цвет. Для яблок и груш осеннего срока созревания этот отрезок времени приходится на середину августа. Раньше плоды еще недостаточно крупные, позже — уже окрашены.

Буквы и слова лучше вырезать заранее. Для этого подойдет тоненькая темная пленка, проклеенная с одной стороны, или плотная темная бумага, которую приклеивают лейкопластырем. Ну а какой автограф вы оставите на плоде, решать вам, дорогие садоводы. Почему бы, например, не вырастить яблоко со словом «люблю» и не подарить его жене, любимой девушке, а может быть, и мужу на день рождения.

КАКОВ ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ

«В июне 1999 года купили в деревне дом с земельным участком 50 соток. В те годы ГЮЮ еще не было, и дом еще там не регистрировали. В 2004 году муж умер, через полгода я оформила свидетельство о праве на наследство. Чтобы получить техпаспорт и свидетельство на землю на себя, мне придется вызывать на дом специалистов из БТИ и Земельного комитета, за все это надо платить, но ведь при покупке дома все уже измеряли, да и соседи документы подписывали. Каков порядок всех действий по оформлению земли? М. Колосова, Воронежская обл.»

— В соответствии со ст. 223 ГК РФ, право на недвижимое имущество (земельный участок, жилой дом и др.) считается возникшим с момента государственной регистрации. Государственная регистрация прав на недвижимость проводится в порядке установленном Федеральным законом «О государственной регистрации прав на недвижимое имущество и сделок с ним».

Из текста первого письма следует, что дом с земельным участком был приобретен в 1999 году, то есть после вступления в силу вышеуказанного ФЗ, поэтому его требования для вас обязательны: указанную недвижимость необходимо регистрировать.

Согласно ст. 165 ГК РФ, право собственности на недвижимое имущество можно считать возникшим лишь после регистрации права или сделки в регистрационном органе.

При наследовании недвижимого имущества, которое, в соответствии со ст. 331 ГК РФ и указанного федерального закона № 122-ФЗ, подлежит государственной регистрации, для наследника возникает необходимость произвести регистрацию своего права собственности на недвижимость в Едином государственном реестре прав.

В соответствии со ст. 26 ЗК РФ, права на земель-



ЗЕМЛЯ И СОБСТВЕННОСТЬ

ные участки, предусмотренные главами 3 и 4 ЗК РФ, удостоверяются документами в соответствии с Федеральным законом «О государственной регистрации прав на недвижимое имущество и сделок с ним».

На основании ст. 16 вышеуказанного ФЗ, государственная регистрация прав проводится на основании заявления правообладателя, сторон договора (продавца, покупателя). К заявлению о государственной регистрации прав должны быть приложены документы, необходимые для ее проведения.

✓ Документы, удостоверяющие личность покупателя и продавца.

✓ Подлинник правоустанавливающего документа продавца на отчуждаемое жилое помещение (Свидетельство о государственной регистрации права).

✓ План жилого помещения (подлинник и копия).

✓ Кадастровый план, общий план участка. На основании ст. 17 Федерального закона «О государственной регистрации прав на недвижимое имущество и сделок с ним», обязательным приложением к документам, необходимым для государственной регистрации прав, являются кадастровый план земельного участка, план участка недр и (или) план объекта недвижимости с указанием его кадастрового номера. Представление кадастрового плана земельного участка не требуется, если кадастровый план данного земельного участка ранее уже пред-

ставлялся и был помещен в соответствующее дело правоустанавливающих документов.

✓ Справка БТИ, выданная для оформления прав в Федеральной регистрационной службе, действительна в течение сорока дней со дня ее выдачи; по истечении этого срока ее можно продлить еще на тридцать дней. Справка БТИ, выданная для оформления нотариальных действий (вступление в наследство), бессрочна. Сроки действия справок устанавливаются инструкцией Минюста РФ. Такой срок действия справок устанавливается, потому что за более длительный срок жилое помещение может претерпеть изменение (незаконная перепланировка).

✓ Справка из налогового органа об отсутствии задолженностей.

✓ Справка об отсутствии ареста и запрещений.

✓ Выписка из домовой книги о том, что никто не прописан; либо документ о лицах проживающих в жилом помещении, с указанием их прав (выдается должностным лицом, ответственным за регистрацию граждан по месту пребывания и жительства).

✓ При регистрации договора купли-продажи доли в праве собственности документы о соблюдении преимущественного права покупки остальных участников.

✓ Договор купли-продажи, акт приема — передачи.

Согласно п. 2 ст. 17 ука-

занного выше Закона, в установленных законодательством Российской Федерации случаях для государственной регистрации могут представляться дополнительные документы, необходимые для государственной регистрации. Такими документами могут быть, в частности: нотариально удостоверенное согласие супруга для совершения одним из супругов сделки по распоряжению совместно нажитой недвижимостью и сделки, требующей нотариального удостоверения или государственной регистрации (п. 3 ст. 35 Семейного кодекса РФ № 223-ФЗ от 29 декабря 1995 года);

✓ согласие собственника государственного или муниципального имущества на распоряжение имуществом, находящимся в хозяйственном ведении государственного или муниципального предприятия (п. 2 ст. 295 ГК РФ);

✓ согласие залогодержателя на распоряжение заложенным имуществом (п. 1 ст. 37, п. 1 ст. 40 Федерального закона № 102-ФЗ от 16 июля 1998 года «Об ипотеке (залоге недвижимости)»);

✓ согласие получателя ренты на распоряжение имуществом, переданным для обеспечения пожизненного содержания с иждивением (ст. 604 ГК РФ);

✓ разрешение (согласие) органа опеки и попечительства на распоряжение имуществом лиц, не достигших 14 лет, и лиц, признанных судом недееспособными, их законными представителями (родителями, усыновителями, опекунами) (п. 1 ст. 28, п. 2 ст. 37 ГК РФ, п. 3 ст. 60 Семейного кодекса РФ);

✓ разрешение (согласие) органа опеки и попечительства на дачу законными представителями (родителями, усыновителями, попечителями) согласия несовершеннолетним в возрасте от 14 до 18 лет и гражданам, признанным судом ограни-

ченно двеспособными, на распоряжение имуществом (п.1 ст.26, п.2 ст.37 ГК РФ, п.3 ст.60 Семейного кодекса РФ); согласие органа опеки и попечительства на отчуждение жилого помещения, в котором проживают несовершеннолетние, недееспособные или ограниченно дееспособные члены семьи собственника, если при этом затрагиваются права или охраняемые законом интересы указанных лиц (п.4 ст.292 ГК РФ).

Вместе с заявлением о государственной регистрации прав и документами о правах на недвижимое имущество предъявляется документ об уплате государственной пошлины.

Заявителю выдается расписка в получении документов на государственную регистрацию прав с их перечнем, а также с указанием даты и времени их представления с точностью до минуты.

Регистрационные действия начинаются с момента приема документов на государственную регистрацию прав. Государственная регистрация прав на недвижимое имущество и сделок с ним проводится в последовательности, определенной порядком приема документов. Сделка считается зарегистрированной, а правовые последствия — наступившими со дня внесения записи о сделке или праве в Единый государственный реестр прав.

Госдума Федерально-го Собрания РФ приняла законопроект, предусматривающий упрощенную процедуру закрепления в собственность граждан дачных домиков и земельных участков.

Предусматривается упрощенный порядок приватизации дачных домиков и ведения кадастрового учета земельных садоводческих участков. Нежилые помещения, в том числе садовые домики, дачи, гаражи и бани теперь будут регистрировать в де-

кларативном порядке (то есть по заявлению их владельцев).

ЭХ, ДОРОГИ...

«Уже 30 лет мы являемся членами садоводческого товарищества, созданного от завода. Все эти годы до участков ходил заводской автобус. Предприятие наше обанкротилось, транспорт не выделяет, поэтому добираться чуть ли не пешеходом. Дороги, известно, какие, никем не ремонтируются. Внутренние дороги мы кое-как, совместными усилиями в порядок приводим. А кто должен ремонтировать дороги вне территории нашего садоводческого товарищества? С.Ульянова, Одинцовский р-н, Московская обл.»

— Правовое положение садоводческих товариществ, порядок их создания, деятельности, реорганизации и ликвидации регулируются Федеральным законом «О садоводческих, огороднических и дачных некоммерческих объединений граждан» №66-ФЗ от 15 апреля 1998 года.

В соответствии с пп.10 п.3 ст.22 указанного закона, организация строительства, ремонта и содержания дорог и других объектов общего пользования относится к компетенции правления садоводческого товарищества.

Однако органы государственной власти и органы местного самоуправления обязаны содействовать садоводческим, огородническим и дачным некоммерческим объединениям в осуществлении работ по строительству и ремонту дорог. Эта норма содержится в пп.1 п.3 ст.38 упомянутого закона. Таким образом, ремонт подъездных дорог должен осуществляться садоводческим товариществом при содействии органов государственной власти и органов местного самоуправления, на территории которых находится садоводческое товарищество. Степень такого содействия в законе не оговаривается.

Ю.Пуссила,
юрисконсульт юридической
фирмы «Юрконсульт».

ТОМАТЫ НА СЕМЕНА

✱ Также способствует созреванию плодов следующее мероприятие. В начале августа для проветривания стеблей томатов в приземной зоне необходимо удалить нижние желтые листья до первой плодоносящей кисти. Здоровые листья не нужно трогать. Эту работу желательно делать утром, чтобы за день раны на растениях могли подсохнуть.

✱ В двадцатых числах августа (приблизительно 20–25) удалите ростовые почки на растениях, но не забывая пасынковать томаты. При постоянном удалении пасынков зрелые плоды можно получить на 10–12 дней раньше и более крупных размеров, чем без пасынкования.

✱ Перезревшие и зрелые плоды томатов на кусте оставлять не рекомендуется, потому что снижается урожайность растений. Желательно собирать плоды регулярно, немного недозревшими (бурыми). На свету их дозаривают, для этого требуется 2–3 дня.

✱ А вот для получения первосортных семян желательно выделить 1–2 куста с плодами по форме типичными для данного сорта. Плоды, оставленные на семена, должны сначала созреть на растениях, а затем должны полежать на свету еще 5–10 дней. Плод станет мягким, и вы будете чувствовать руками, что семена отошли от тканей внутри плода. Так как бактериальный рак, многие вирусные и другие болезни передаются семенами, плоды не семена следует снимать только с абсолютно здоровых растений. Вызревший плод следует разрезать, семена вместе с тканями выложить в стакан, где они должны перебродить 1–2 суток (не более). После брожения семена вместе с тканями помещают в сито, промывают под проточной водой из крана, затем перекалывают в кастрюлю, заливают водой и дают отстояться 3–5 минут. Всплывшие семена удаляют, опустившиеся на дно семена просушивают.

НЕ ЗАПОЗДАТЬ С УБОРКОЙ

✱ Если запоздать с уборкой, то осенью в условиях повышенной влажности клубни часто поражаются мокрой гнилью и фитофторой. Уборку урожая в основном начинают с 20 августа (в зависимости от погодных условий года и сроков посадки).

Перед уборкой подсохшую картофельную ботву срезают. После этого клубни оставляют (выдерживают) в почве еще 5–6 дней. Этот прием направлен на получение зрелого здорового картофеля с окрепшей кожурой, что снижает риск механического повреждения клубней и повышает их лежкость.

✱ Уборку картофеля надо производить только в солнечные дни. Выкопанный картофель подсушивают и перебирают, отбраковывая больные и поврежденные при копке клубни. Перед хранением выкопанные клубни высыпают на 5–10 дней в затененное помещение, чтобы он хорошо проветрился и подсох. Затем картофель еще раз перебирают, сортируют, вновь выбраковывая заболевшие и поврежденные клубни. Отобранные здоровые клубни хранят в подвалах, погребах при температуре +2°...+3°C и относительной влажности воздуха 80 процентов.

Н.Быханов,
селекционер-любитель.

«Я много лет отработал водителем автобуса на пассажирском маршруте. Осталось 3 года до выхода на пенсию, мне 55 лет. Задумались мы с женой, а может, мне положено пораньше выйти на заслуженный отдых? Как подтвердить мое право на досрочную пенсию, если оно у меня есть, конечно? И. Прокофьев, г. Ростов-на-Дону».

НА ДОСРОЧНУЮ ЗА БАРАНКОЙ

— В соответствии с пп.10 п.1 ст.27 Федерального закона «О трудовых пенсиях в Российской Федерации», правом на досрочную пенсию в связи с особыми условиями труда пользуются мужчины по достижении возраста 55 лет, женщины по достижении возраста 50 лет, если они проработали в качестве водителей автобусов, троллейбусов, трамваев на регулярных городских пассажирских маршрутах соответственно не менее 20 лет и 15 лет и имеют страховой стаж соответственно не менее 25 и 20 лет.

Водителям автобусов, троллейбусов, трамваев для досрочного назначения трудовой пенсии по старости необходимо документальное подтверждение, что они были заняты **только на регулярных городских маршрутах**. Например, мужчина (возраст 55 лет, страховой стаж 35 лет), 10 лет работал водителем автобуса на регулярных городских пассажирских маршрутах, 5 лет — водителем автобуса на пригородном маршруте и 5 лет — водителем автобуса на специализированном маршруте, проходящем в черте города. В его стаж на соответствующих видах работ будет засчитан только 10-летний период работы водителем автобуса на регулярном городском пассажирском маршруте.

Стаж на соответствующих видах работ может подтверждаться следующими документами:

- ✓ приказом о назначении на работу водителем автобуса регулярных городских пассажирских маршрутов;

- ✓ путевыми листами;

- ✓ справками предприятия (при отсутствии приказа и путевых листов) с указанием документальных оснований

(приказа, лицевых счетов, ведомостей на заработную плату, коллективных договоров и др.).

В автотранспортных предприятиях, расположенных в городах с численностью населения 500 000 человек и более, такая справка составляется на основании выписки из лицевых счетов (ведомости на заработную плату), так как водителям при работе на городских автобусах регулярных линий устанавливались повышенные часовые тарифные ставки по сравнению с другими водителями, работающими на автобусах таких же типов.

В автотранспортных предприятиях, расположенных в городах с численностью населения менее 500 000 человек, справка составляется на основании выписок из лицевых счетов (ведомостей на заработную плату) и коллективных договоров, заключенных между администрацией предприятия и профсоюзной организацией. По сложившейся практике показатели, условия и размеры премирования и доплат за работу регулярных городских пассажирских маршрутов регламентировались коллективными договорами, которые являются документами постоянного хранения. Фактически выплаты отражались в лицевых счетах.

Маршрутные таксомоторные перевозки не относятся к регулярным пассажирским перевозкам и являются специальными. В этой связи водителям автобусов, работающим в режиме маршрутных таксомоторных перевозок, оснований для предоставления права на досрочное пенсионное обеспечение не имеется.

И. Слепокурова, нач. отд.
ГУ ОПФР по Воронежской области.

КАК ПЛАТЯТ ПЕРЕСЕЛЕНЦАМ

«Переехали из Украины. Гражданство нам с дедом пока не дали, живем у детей. Что будет с нашей пенсией? Куда бежать? Анохины, Краснодарский край».

— Согласно ст.3 Федерального закона «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» № 173-ФЗ от 17 декабря 2001 года, **иностранные граждане и лица без гражданства имеют право на пенсию наравне с гражданами Российской Федерации.** Однако для реализации права на пенсию по нормам российского законодательства указанные граждане должны постоянно проживать на территории Российской Федерации.

Постоянное проживание на территории Российской Федерации подтверждается видом на жительство, на основании которого органами внутренних дел осуществляется регистрация по месту жительства на территории Российской Федерации.

Вид на жительство выдается на пять лет. По окончании срока действия вида на жительство данный срок может быть продлен по заявлению иностранного гражданина или лица без гражданства еще на 5 лет. Количество продления срока действия вида на жительство не ограничено. С заявлением о продлении вида на жительство иностранный гражданин или лицо без гражданства должны обращаться в орган внутренних дел по месту проживания. Заявление о продлении вида на жительство должно быть подано заблаговременно — не позднее, чем за 6 месяцев до истечения срока его действия, поскольку выплата пенсии указанным гражданам производится в зависимости от срока его действия.

По окончании срока действия вида на жительство выплата пенсии приостанавливается с 1-го числа месяца, следующего за месяцем окончания срока действия вида на жительство. При представлении в районное управление Пенсионного фонда вида на жительство, срок действия которого продлен, выплата пенсии возобновляется со дня ее приостановления. Однако если со дня приостановления выплаты пенсии прошло более 3 лет, то выплате подлежат суммы пенсии за период, не превышающий 3 года. Данное правило закреплено ст.23 Закона № 173-ФЗ от 17 декабря 2001 года.

Таким образом, для того, чтобы иностранные граждане и лица без гражданства непрерывно получали пенсию, им необходимо своевременно обращаться в органы внутренних дел для продления вида на жительство, копия которого должна быть представлена в территориальный орган Пенсионного фонда по месту нахождения пенсионного дела.

Н. Яснова, рук. группы отдела
ГУ ОПФР по Воронежской обл.

КОГДА ТРЕБУЮТСЯ СВЕДЕНИЯ

ЕСЛИ НЕ ПЛАТЯТ ВЗНОСЫ

«Работаю у частного предпринимателя. Сами понимаете, что и зарплата невелика, и взносы за меня он не делает. Ссориться с работодателем — себе дороже. Что мне делать? Н., Ленинградская обл.»

— В вашем случае, к сожалению, следует обращаться в суд. Только суд может обязать страхователя представить индивидуальные сведения в Пенсионный фонд. К сожалению, в полномочия органов Пенсионного фонда РФ не входит решение вопроса о принуждении страхователя в судебном порядке к исполнению обязанностей по представлению сведений, необходимых для осуществления индивидуального (персонифицированного) учета. Территориальные органы Пенсионного фонда на местах могут лишь оштрафовать страхователя-работодателя за нарушение сроков представления индивидуальных сведений на работающих у него застрахованных лиц или же обратиться в органы прокуратуры о применении к таким работодателям мер административного воздействия. В тоже время в случае обращения застрахованного лица в суд общей юрисдикции Управления Пенсионного фонда могут высту-

пать в суде в качестве заинтересованной стороны — третьего лица.

ГДЕ ВЗЯТЬ СПРАВКУ

«Как быть, если я уже достиг пенсионного возраста, а завод, на котором я отработал много лет, в настоящее время признан банкротом. Справку в бухгалтерии о заработной плате, необходимую для назначения трудовой пенсии по старости, я получить не могу. Что делать и как быть? И. Курьянов, г. Тамбов».

— Обратитесь в Управление ПФР по месту своего жительства с заявлением о предоставлении информации о сведениях, содержащихся на вашем индивидуальном лицевом счете (то есть о предоставлении выписки из индивидуального лицевого счета). В случае если организацией-работодателем были представлены на вас сведения индивидуального (персонифицированного) учета за период 2000–2001 годы и рассчитанная на основании этих данных сумма трудовой пенсии вас устроит, то можно больше никуда не обращаться. Если же вас это не устроило, без архивных справок, подтверждающих заработок за 60 месяцев подряд, вам не обойтись.

Ю. Абросимов, начальник отдела ГУ ОПФР по Воронежской обл.

ФЕДЕРАЛЬНЫМ ЛЬГОТНИКАМ

«Получилось так, что Карточка на проезд потерялась. Что делать? О. Истомина, г. Новосибирск».

— Карточки являются документами строгой отчетности и относиться к ним следует бережно, чтобы у владельцев не возникало дополнительных проблем по замене карточек в случае их утраты, порчи, в связи с приходом в негодность.

Если все же такое случилось, то федеральному льготнику необходимо обратиться в районное Управление Пенсионного фонда с заявлением о замене Карточки, в котором следует объяснить причину ее утраты, порчи и т. д. и вам выдадут дубликат утерянного документа.

«У меня сестра еще не пенсионерка, часто ездит на дачу. Что будет, если она поедет с моим бесплатным билетом и Карточкой на проезд? Н.»

— Если контролер-ревизор обнаружит, что гражданин едет с бесплатным билетом, но у него нет Карточки, или в Карточке ука-

заны фамилия, имя, отчество, не соответствующие его паспортным данным, то билет будет считаться недействительным, проезд — безбилетным, а «Карточка» будет изъята. То же самое будет происходить с поддельными Карточками, со всеми вытекающими отсюда последствиями в соответствии с административным и уголовным законодательством, действующим в России на данный момент.

«Я получил статус федерального льготника в декабре 2005 года. Где мне взять карточку на бесплатный проезд или мне ее принесут? С. Голубев, г. Смоленск».

— Граждане, которые приобрели право на льготу по оплате проезда в пригородном сообщении начиная с 1 ноября 2005 года, в течение 2006 года, могут обратиться за получением «Карточки» в Управления Пенсионного фонда по месту получения ежемесячной денежной выплаты.

Пресс-служба УПФР по Воронежской обл.

О ПЕНСИЯХ

«Я инвалид ВОВ. Положены ли мне две пенсии? На какую сумму увеличится моя пенсия в связи с достижением возраста 80 лет? Р. Апухтин, г. Воронеж».

НА СКОЛЬКО ВОЗРАСТЕТ

— Ст. 3 Федерального закона от 15 декабря 2001 года № 166-ФЗ определяет право инвалидов Великой Отечественной войны на одновременное получение двух пенсий: государственную пенсию по инвалидности и трудовую пенсию по старости (при достижении пенсионного возраста и наличии страхового стажа не менее 5 лет).

В связи с достижением 80-летнего возраста размер пенсии по инвалидности не изменится.

Трудовая пенсия по старости в настоящее время состоит из двух частей: базовой и страховой. Базовая часть пенсии устанавливается в твердом размере и составляет с учетом индексации с 1 апреля 2006 года для большинства пенсионеров 1035 руб. 09 коп. Размер страховой части пенсии устанавливается индивидуально каждому получателю с учетом продолжительности трудового стажа, величины заработной платы и суммы страховых взносов, уплаченных за застрахованное лицо в Пенсионный фонд РФ после 1 января 2002 года (для работающих граждан).

В соответствии со ст. 14 Федерального закона «О трудовых пенсиях в РФ» № 173-ФЗ от 17 декабря 2001 года, лицам, достигшим 80 лет или являющимся инвалидами, имеющими ограничение способности к трудовой деятельности 3 степени (первая группа инвалидности), размер базовой части трудовой пенсии по старости устанавливается в повышенном размере (с 1 апреля 2006 года — 2070 руб. 18 коп.).

Следовательно, гражданину, не являющемуся инвалидом с 3 степенью ограничения способности к трудовой деятельности (1 группы), размер трудовой пенсии по старости в связи с достижением 80 лет увеличится на 1035 руб. 09 коп. (последняя индексация была произведена 1 апреля 2006 года).

Т. Силаева, гл. спец. отдела ГУ ОПФР по Воронежской области.

Принятый в декабре 2004 года Жилищный кодекс дал гражданам право самим решать судьбу своей собственности, создавать товарищества собственников жилья. Но на практике оказалось не все так гладко, как в законе. Вот лишь некоторые возможные проблемы.

ЖКХ:

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

ОБЯЖУТ ЛИ ВСТУПАТЬ

«Собираемся покупать квартиру в новом доме. Хотелось бы держать под контролем расходы ЖКХ. Как стать членом товарищества собственников жилья? Могут ли нас обязать вступать в ТСЖ? Г., г. Ставрополь».

— Согласно п.2 ст.143 ЖК РФ, если в многоквартирном доме создано товарищество собственников жилья, лица, приобретающие помещения в этом доме, вправе стать членами товарищества после возникновения у них права собственности на помещения. Членство в ТСЖ возникает автоматически (по умолчанию) одновременно с получением права собственности на квартиру в доме, где создано ТСЖ.

Членство в товариществе собственников жилья возникает у собственника помещения в многоквартирном доме на основании заяв-

ления о вступлении в товарищество собственников жилья (п.2 ст.143 ЖК РФ). Если вы хотите принимать участие в решении всех вопросов, касающихся деятельности товарищества вашего дома, в том числе в его управлении, вы должны написать в правление ТСЖ заявление с просьбой принять вас в члены ТСЖ.

Заставить вступать нельзя, потому что членство в товариществе собственников жилья — это право, а не обязанность.

Членство в товариществе собственников жилья прекращается с момента подачи заявления о выходе из членов товарищества или же с момента прекращения права собственности члена товарищества на помещение в многоквартирном доме.

ЕСЛИ ЛИШИЛИ ПРАВА ГОЛОСА

«На собрании по поводу создания ТСЖ была одна говорильня. Все не могли прийти к одному мнению. И допрыгались — сейчас товарищество расформируют. Неужели имеют право?»

— Ст.141 ЖК РФ устанавливает, что ликвидация товарищества собственников жилья осуществляется на основании и в порядке, которые установлены гражданским законодательством. Общее собрание собственников помещений в многоквартирном доме обязано принять решение о ликвидации товарищества собственников жилья в случае, если члены товарищества не обладают более чем пятьюдесятью процентами голосов от общего числа голосов собственников помещений в многоквартирном доме. Так что не будьте равнодушны, ведь существование и деятельность ТСЖ зависят и от вашего голоса в том числе.

ВМЕСТЕ УПРАВЛЯТЬ ЛЕГЧЕ

«У нас много бывших отставников живут в соседних домах — люди военные, инициативные. Уже созданы ТСЖ. Можем ли мы объединиться — я имею в виду несколько домов сразу? О.Городец, г. Мурманск».

— Можете. Это право предоставлено вам ст.142 ЖК РФ. Два и более товарищества собственников жилья могут создать объединение товариществ собственников жилья для совместного управления общим имуществом в многоквартирных домах. Управление указанным объединением осуществляется по правилам, установленным Жилищным кодексом РФ.

ЧТОБ ДЕЛО СДВИНУЛОСЬ

«Я организовал инициативную группу своего дома, чтобы учредить у нас товарищество собственников жилья. Одни жильцы относятся к этой идее с одобрением, согласились, но кто-то относится с недоверием. Можем ли сдвинуть дело с мертвой точки? Можно ли зарегистрировать еще одно товарищество «для несогласных»? Н.Саюшев, г. Саратов».

— Согласно п.1 ст.136 Жилищного кодекса РФ, собственники помещений в одном многоквартирном доме могут создать только одно товарищество собственников жилья.

Решение о создании товарищества собственников жилья принимается собственниками помещений в многоквартирном доме на их об-

щем собрании. Для учреждения в вашем доме ТСЖ необходимо, чтобы согласие на это выразили более 50 процентов голосов от общего числа голосов собственников жилых помещений в этом многоквартирном доме. Количество голосов определяется исходя из общей жилой площади, находящейся в собс-

твенности. Например, если собственник владеет квартирой площадью 100 м², а общая площадь жилых помещений в данном доме составляет 1000 м², то ему принадлежат 10 процентов голосов собственников.

Заинтересованные собственники не только на словах должны поддерживать инициативную группу, но и соблюсти ряд формальностей: прийти на учредительное собрание и проголосовать утвердительно за создание ТСЖ. На общем собрании важно соблюсти все необходимые процедурные

требования, чтобы решение его было правомочно. Во-первых, должно быть наличие не просто жильцов вашего дома, а именно домовладельцев, а число голосов за учреждение ТСЖ должно превышать 50 процентов голосов от всех собственников квартир.

Следовательно, если большая часть домовладельцев вашего дома настроена на создание ТСЖ, то можно учреждать товарищество и регистрировать его в качестве юридического лица со всеми вытекающими отсюда последствиями.

ПО НОВЫМ ПРАВИЛАМ

В нашей 2-комнатной квартире прописаны трое: я — инвалид, безработная дочь и внучка-школьница. Квартира благоустроена, площадь 48 м². С октября по март оформили и получали субсидии через почту. 15 декабря дочь вышла замуж и уехала в другой район, не выписываясь. Бухгалтер ЖКХ потребовала билеты о проезде в другой район, чтобы сделать перерасчет по оплате. Дочь переслала их, я передала на перерасчет, но что-то ничего не изменилось. Одни обещания. Как поступить? Какие документы можем в этой ситуации предоставить? Андреева, Красноярский край».

— В настоящий момент приняты новые Правила предоставления коммунальных услуг гражданам. Эти Правила утверждены Постановлением Правительства РФ от 23 мая 2006 года №307. Согласно этому нормативному документу, при временном отсутствии потребителя в жилом помещении более 5 полных календарных дней подряд осуществляется перерасчет платы за холодное водоснабжение, горячее водоснабжение, водоотведение, электроснабжение и газоснабжение при отсутствии в жилом помещении индивидуальных приборов учета по соответствующим видам коммунальных услуг.

Перерасчет размера платы за коммунальные услуги осуществляется поставщиком этих услуг в течение 5 рабочих дней на основании письменного заявления потребителя, поданного в течение месяца после окончания периода временного отсутствия потребителя. Результаты перерасчета отражаются в платежном документе. Для перерасчета должны быть предоставлены документы, подтверждающие продолжительность периода временного отсутствия потребителя и (или) проживающих совместно с ним лиц по месту постоянного жительства.

Документом, подтверждающим временное отсутствие потребителя, могут являться:

- ✓ копия командировочного удостоверения или справка о командировке, заверенные по месту работы;

- ✓ справка о нахождении на лечении в стационарном лечебном учреждении;

- ✓ проездные билеты, оформленные на имя потребителя (в случае если имя потребителя указывается в данных документах в соответствии с

правилами их оформления), или их копии;

- ✓ счета за проживание в гостинице, общежитии или другом месте временного пребывания или их копии;

- ✓ справка органа внутренних дел о временной регистрации потребителя по месту его временного пребывания;

- ✓ справка организации, осуществляющей охрану жилого помещения, в котором потребитель временно отсутствовал;

- ✓ иные документы, подтверждающие временное отсутствие потребителя.

Поставщик коммунальных услуг вправе снимать копии предъявляемых потребителем документов и проверять их подлинность, полноту и достоверность содержащихся сведений, в том числе путем направления соответствующих запросов в выдаваемые их органы и организации.

Перерасчет размера платы за коммунальные услуги производится пропорционально количеству дней временного отсутствия потребителя, которые определяются исходя из количества полных календарных дней его отсутствия, не считая день выезда с места постоянного жительства и день прибытия на это место.

Перерасчет размера платы за водоотведение осуществляется в случае перерасчета платы за холодное водоснабжение и (или) горячее водоснабжение.

В случае непроведения перерасчета размера платы за коммунальные услуги поставщиком коммунальных услуг обжалуйте это решение в вышестоящих инстанциях вплоть до решения вопроса в судебном порядке.

«В марте этого года прошло заседание правления СХА «Свобода», где порешили увеличить квартирную плату, а квартиросъемщиков платить обязать с января месяца, то есть задним числом. Имеют ли право нас заставить платить задним числом? Ю. Цицин, Воронежская обл.».

ОБЯЗАНЫ ПРЕДУПРЕДИТЬ

— К сожалению, в вашем письме не указано, в чьей собственности находится дом и какая форма его управления.

Если жилые дома относятся к государственной или муниципальной собственности, то, согласно ст. 155 Жилищного кодекса РФ, наймодатель, управляющая организация обязаны информировать нанимателей жилых помещений и собственников в многоквартирном доме об изменении размера платы за жилое помещение и коммунальные услуги не позднее чем за тридцать дней до даты представления платежных документов, на основании которых будет вноситься плата за жилые помещения и коммунальные услуги в ином размере, если иной срок не установлен договором. Информирование осуществляется в письменной форме.

Если вы являетесь членом ТСЖ, ЖК или иного потребительского кооператива, целью которых является удовлетворение потребности в жилье, то плата на содержание общего имущества в многоквартирном доме, а также плата за коммунальные услуги вносится в порядке, установленном органами ТСЖ, ЖК или иным потребительским кооперативом.

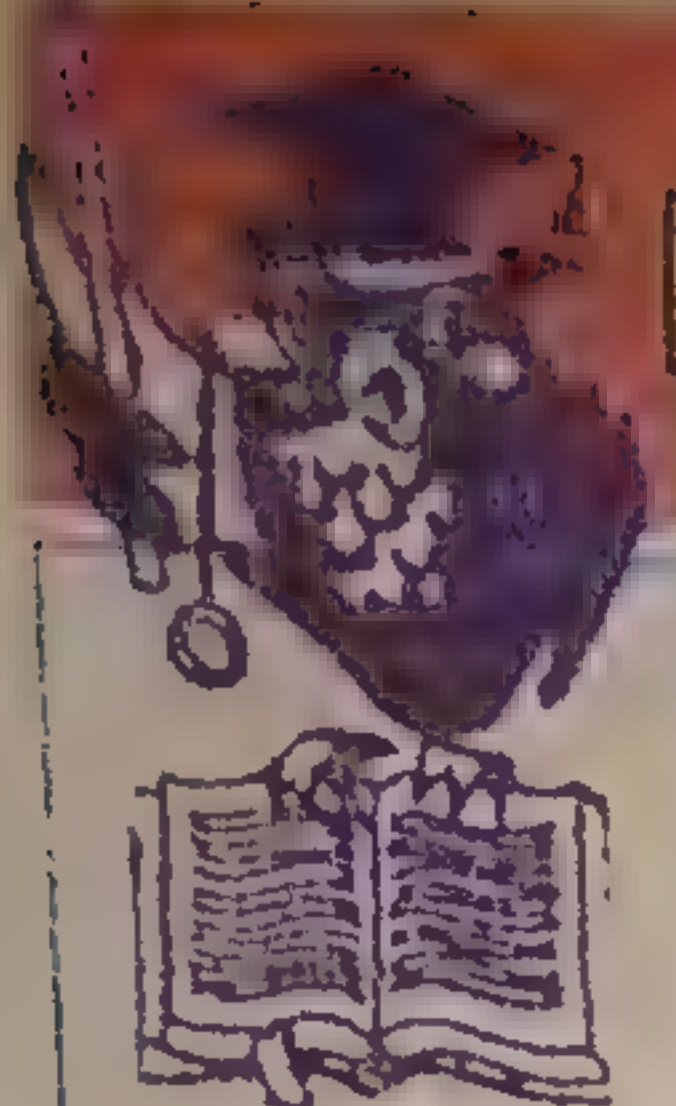
ЕСЛИ ЛЬГОТУ ОТМЕНИЛИ

«До января 2006 года платила за содержание жилого фонда и текущий ремонт со скидкой 50 процентов (как инвалид 2-й группы). Но с января этого года в квитанции значится 100 процентов. В ЖЭУ никакого закона на это не показали. Что интересно, в разных районах Марий Эл это по-разному. З. Пуртова, п. Советский, Республика Марий Эл.».

— Согласно Федеральному закону «О социальной защите инвалидов в РФ» № 181-ФЗ от 24 ноября 1995 года, инвалидам предоставляется скидка в размере 50 процентов в оплате общей площади жилых помещений (в коммунальных квартирах — жилой площади) в домах государственного, муниципального и общественного жилищных фондов и оплате коммунальных услуг (независимо от принадлежности жилищного фонда) в пределах нормативов их потребления.

Если вы проживаете в государственном муниципальном жилищном фонде, то отмена льгот произведена незаконно. Можно обжаловать это решение в судебном порядке.

Материалы 8-й, 9-й полос подготовил Н. Николюкин, начальник сектора отдела ГУ жилищно-коммунальной политики Воронежской области.



КОНСУЛЬТИРУЕТ ЮРИСТ

АЛИМЕНТЫ С... ДЕТЕЙ

«Я хотела бы узнать о порядке подачи иска о взыскании алиментов с детей. Расскажите подробнее. О. Уткина, г. Брянск».

— Согласно ст. 87 Семейного кодекса РФ, трудоспособные совершеннолетние дети обязаны содержать своих нетрудоспособных нуждающихся в помощи родителей и заботиться о них. При отсутствии соглашения об уплате алиментов между нетрудоспособными нуждающимися в помощи родителями и трудоспособными совершеннолетними детьми алименты на родителей взыскиваются с детей в судебном порядке (удовлетворяя иски о взыскании алиментов).

Размер алиментов, взыскиваемых с каждого из детей, определяется судом в твердой денежной сумме, подлежащей уплате ежемесячно, исходя из материального и семейного положения родителей и детей и других заслуживающих внимания интересов сторон. При определении размера алиментов суд вправе учесть всех трудоспособных совершеннолетних детей данного родителя независимо от того, предъявлено требование ко всем детям, к одному из них или к нескольким из них (согласно требованиям, заявленным родителем в исковом заявлении в суд).

Дети могут быть освобождены от обязанности по содержанию своих нетрудоспособных нуждающихся в помощи родителей, если судом будет установлено, что родители уклонялись от выполнения обязанностей родителей. Дети освобождаются от уплаты алиментов родителям, лишенным родительских прав.

«Какие требуется представить документы?»

— Согласно ст. 56 ГПК РФ, каждая сторона должна доказать те обстоятельства, на которые она ссылается в обоснование своих требований и возражений. Соответственно, вам необходимо будет представить в суд документы, подтверждающие ваше право на получение алиментов. К числу

таких документов относятся следующие:

✓ документ, удостоверяющий личность (паспорт);

✓ документ, подтверждающий наличие родственных отношений (паспорт с отметкой о детях, копия свидетельства о рождении, справка из архива органа записи актов гражданского состояния);

✓ документ, подтверждающий вашу нетрудоспособность (справка установленного образца о признании лица инвалидом, выдаваемая федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы) либо пенсионное удостоверение;

✓ документы, подтверждающие вашу нуждаемость в получении материальной помощи. Вы можете быть признаны нуждающимися в материальной помощи в случае, если вашего заработка, пенсии, пособий или иных доходов недостаточно для обеспечения себя средствами в размере прожиточного минимума.

Определение судом нужды в такой помощи в каждом случае зависит от конкретных обстоятельств дела.

✓ документы, подтверждающие размер доходов ответчика (вашей дочери) — при наличии таковых.

Данный перечень документов не является исчерпывающим, возможно, для подтверждения обстоятельств, на которых вы основываете свои требования, вам потребуется предоставить дополнительные документы. Исковое заявление вы можете подать в суд лично или направить по почте с копией для ответчика. Документы, подтверждающие обстоятельства, на которых вы основываете свои требования, также направляются в суд с копией для ответчика.

«Допустим, дочь живет в другом городе, куда подавать иск?»

— Иск предъявляется в суд по месту жительства ответчика. Вместе с тем, иск о взыскании алиментов также может быть предъявлен вами по месту вашего жительства (ч. 3 ст. 29 Гражданского процессуального кодекса РФ).

НЕ НА ПТИЧЬИХ ПРАВАХ

«Мой сын осужден на 2 года 6 месяцев. Он впервые находится в местах лишения свободы. К сожалению, его автоматически выписали из квартиры. Останется ли за ним право на жилую площадь? В. Дидык, ст. Анастасиевская, Краснодарский край».

— В соответствии с Правилами регистрации и снятия граждан РФ с регистрационного учета по месту пребывания и по месту жительства в пределах РФ (утв. постановлением Правительства РФ № 713 от 17 июля 1995 года), граждане, осужденные к лишению свободы, подлежат снятию с регистрационного учета по месту жительства на основании вступившего в законную силу приговора суда.

В период до 23 июня 1995 года аналогичное положение, установленное действовавшими ранее нормативными актами, приводило к тому, что граждане, освободившиеся из мест лишения свободы, где они находились более шести месяцев, утрачивали право на проживание в жилом помещении, предоставленном им по договору социального найма, так как ст. 60 ЖК РСФСР устанавливала, что право граждан, осужденных к лишению свободы, на проживание в указанном жилом помещении, сохраняется за ними только в течение 6 месяцев.

Рассмотрев вопрос о соответствии данной нормы ст. 60 ЖК РСФСР Конституции РФ, Конституционный суд РФ своим постановлением № 8-П от 23 июня 1995 года признал ее неконституционной и утрачивающей силу.

В связи с этим федеральным законом № 48-ФЗ от 17 апреля 2001 года в ст. 60 ЖК РСФСР были внесены соответствующие изменения. Ныне действующий Жилищный кодекс РФ (ст. 71) также предусматривает, что временное отсутствие лиц, проживающих в жилом помещении **на основании договора социального найма**, не влечет изменения их прав и обязанностей. Это не касается жилья, находящегося в собственности.

Таким образом, гражданин, освободившийся из мест лишения свободы (в том числе и ваш сын), имеет право продолжить постоянное проживание в жилом помещении, предоставленном ему на основании договора социального найма, а также вправе и обязан зарегистрироваться в этом помещении как по месту своего постоянного проживания. Никто не имеет права воспрепятствовать ему в этом.

Подготовил И. Климов, юрист.

ЛУК

✳ Внесение в почву больших доз навоза и азотных удобрений при выращивании лука плохо влияет на способность лука к длительному хранению. Фосфорные удобрения в вегетационный период устраняют опасность заболевания лука шейковой гнилью.

✳ Убирают лук, когда он завершит развитие, и листья начнут усыхать. Хорошо вызревший лук при хранении находится в состоянии глубокого физиологического покоя. Продолжительность периода покоя зависит не только от сортовых особенностей, но и от условий выращивания и хранения.

Дозаривание на участке в течение 7–15 дней в хорошую погоду способствует усыханию листьев, закрытию шейки, формированию плотных чешуй. Хорошо просушенный лук шуршит. На хранение лук закладывают в тару или насыпью на стеллажах.

✳ Как сохранить лук? При полном вызревании у лука шейка бывает хорошо усохшей, закрытой, сухие чешуи сформированы и имеют характерную для сорта окраску. При неблагоприятной погоде вызревание лука задерживается, сухие чешуи (рубашка) плохо формируются, шейка не закрыта, период покоя не установился, сохраняемость понижается.

✳ Для увеличения периода покоя, а также для предупреждения заболевания шейковой гнилью свежесобраный лук иногда не только просушивают, но и прогревают при +42°C в течение 8–12 часов и более.

✳ Лук острых сортов устойчив к отрицательной температуре. При таких температурах он эффективно сохраняется. Хорошей лежкостью

СБЕРЕЖЕМ УРОЖАЙ



обладают сорта острого лука Бессоновский, Спасский, Стригуновский, Уфимский, Почарский, Арзамасский.

Меньшая лежкость характерна для полуострых сортов Мяковский, Даниловский, Марковский. Срок хранения этих сортов меньше, чем острых луков, но продолжительнее, чем у сладких (салатных) луков Испанского, Ялтинского, Кабы.

СВЕКЛА И МОРКОВЬ

✳ Лучшей сохраняемостью из-за большой прочности покрывных тканей обладает свекла. Морковь сохраняется хуже, так как ее корнеплоды имеют тонкие покрывные ткани, легче подвергаются воздействию микроорганизмов и сильнее повреждаются при уборке. Способность к зарубцеванию неглубоких механических повреждений отмечена у моркови и свеклы, хотя степень опробкования у свеклы выше, чем у моркови. Но производить обрезку хвостика у свеклы, предназначенной для зимнего хранения, нельзя.

✳ При уборке этих корнеплодов очень важно следить за тем, чтобы не допустить их подвяливания при просушке. При подвяливании все корнеплоды теряют устойчивость к хране-

нию, особенно это касается моркови. На тканях с ослабленным тургором (вялых, потерявших упругость тканей) поселяются и развиваются различные микроорганизмы, особенно грибы.

Ботву моркови сразу же следует удалить, оставляя черешки длиной до 1 см. Корнеплоды моркови при хранении лучше переслаивать влажным чистым песком (это препятствует потере влаги). Очень важно не допускать подмораживания корнеплодов. Поэтому убирать их нужно до заморозков.

✳ По лежкости сорта отличаются между собой. У моркови с удлиненным корнеплодом конической формы (типа Московская зимняя) лежкость выше, чем у сортов с цилиндрической формой (типа Нантская). Поздние сорта сохраняются лучше ранних (типа Парижская каротель). Наиболее лежкие сорта моркови — Московская зимняя А-155, Шантанэ 2461, Бирючукская 45, и т. д. Хорошо сохраняются и такие сорта свеклы: Несравненная А-463, Бордо 237, Ленинградская округлая 221/17, Подзимняя А-474.

✳ Оптимальная температура для хранения корнеплодов от 0° до +2°...+4°C, снижение

температуры может вызвать подмерзание, а повышение — микробиологическую порчу и потерю массы и качества овощей. Относительная влажность воздуха должна быть около 85–90 процентов. При низкой влажности неизбежны подвяливание, потеря тургора. Более высокая влажность вызывает микробиологическую порчу. Нежелательно закладывать на хранение корнеплоды, выращенные на участке, где отмечалось заболевание серой гнилью, поврежденные нематодами, фомозом и т. д.

✳ Морковь переслаивают песком толщиной 2–4 см, не доводя до края 5–10 см (это делается для предохранения их от подмерзания). Если корнеплоды укладывают в ящиках, их достаточно присыпать сверху песком толщиной 2–3 см.






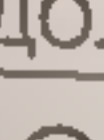





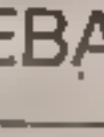
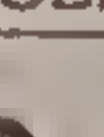

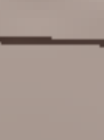



✳ Другой способ хранения моркови — глинование. Делают сметанообразную болтушку из глины, разведенной водой, в которую и погружают корнеплоды. На вынутых корнеплодах после высыхания образуется тонкий чехол из глины, препятствующий испарению, распространению болезней. Просушка покрытых глиной корнеплодов в проветриваемом помещении занимает от 5 часов до 3–5 суток и более (в зависимости от температуры воздуха).

✳ Свеклу хранят в небольших ящиках вместимостью (15–20 кг), предварительно пересыпав ее песком толщиной 2–3 см. Морковь и свекла хорошо хранятся до 6 месяцев. Если морковь закладывают без переслойки песком или обмазывают глиной, ее следует опылить мелко толченым мелом.

Н. Быханов,
селекционер-любитель.
Подготовил А. Шушеньков.

ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ РАБОТ

При проведении работ следует учитывать погодные условия и климатические особенности региона
(продолжение в следующем номере).

| Дата | Время | Фазы Луны, знаки Зодиака | Виды работ |
|--|---------------------|---|---|
| ЧТ 27.07 ПТ 28.07 СБ 29.07 ВС 30.07 | с 15:37 до 4:28 |  ДЕВА | ИЮЛЬ Уборка раннего картофеля. Посев петрушки и укропа на зелень. Обработка садовой земляники. Опрыскивание растений от болезней и вредителей (соблюдая срок ожидания). |
| ВС 30.07 ПН 31.07 ВТ 1.08 | с 4:28 до 17:09 |  ВЕСЫ | Обработка садовой земляники. Летний посев зеленных. Полив и подкормка минеральными удобрениями (корневая и внекорневая). Приготовление органических удобрений. |
| ВТ 1.08 СР 2.08 ЧТ 3.08 ПТ 4.08 | с 17:09 до 3:14 |  СКОРПИОН | АВГУСТ Посадка лука на перо. Посев под зиму щавеля, салата, шпината на зелень. Обработка и посадка садовой земляники. Полив и подкормка растений минеральными удобрениями (внекорневая). Работы проводить только 2.08 и 3.08. |
| ПТ 4.08 СБ 5.08 ВС 6.08 | с 3:14 до 9:21 |  СТРЕЛЕЦ | Посадка лука на перо. Опрыскивание растений от болезней и вредителей (соблюдая срок ожидания). Сбор семян. Сбор урожая. Работы проводить только 4.08 и 5.08. |
| ВС 6.08 ПН 7.08 ВТ 8.08 | с 9:21 до 11:48 |  КОЗЕРОГ | Полив и подкормка растений минеральными удобрениями (внекорневая). Сбор семян. Обработка почвы. |
| ВТ 8.08 СР 9.08 ЧТ 10.08 | с 11:48 до 12:11 |  ВОДОЛЕЙ | Полнолуние 9.08 в 14:55 (неблагоприятные дни Полнолуния 8.08–10.08). Опрыскивание растений от болезней и вредителей (соблюдая срок ожидания). |
| ЧТ 10.08 ПТ 11.08 СБ 12.08 | с 12:11 до 12:23 |  РЫБЫ | Посадка лука на перо. Посев укропа, редиса. Посев щавеля под зиму. Приготовление органических удобрений. Работы проводить 10.08 с 14:00 по 12.08 до 11:00. |
| СБ 12.08 ВС 13.08 ПН 14.08 | с 12:23 до 14:01 |  ОВЕН | Уборка и послеуборочная обработка лука и чеснока. Уборка зеленных культур. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей деревьев и кустарников. Опрыскивание деревьев и кустарников от вредителей (соблюдая срок ожидания). Работы проводить 12.08 с 14:00 по 14.08 до 13:00. |
| ПН 14.08 ВТ 15.08 СР 16.08 | с 14:01 до 18:08 |  ТЕЛЕЦ | Посев редиса, петрушки. Подзимний посев, щавеля, петрушки. Размножение шиповника отводками. Полив и подкормка растений органическими удобрениями (корневая). Сбор урожая. Работы проводить 14.08 с 15:00 по 16.08 до 17:00. |
| СР 16.08 ЧТ 17.08 ПТ 18.08 СБ 19.08 | с 18:08 до 1:04 |  БЛИЗНЕЦЫ | Уборка картофеля. Посев петрушки, укропа. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей деревьев и кустарников. Опрыскивание растений от болезней и вредителей (соблюдая срок ожидания). Очистка и ремонт стволов. |
| СБ 19.08 ВС 20.08 ПН 21.08 | с 1:04 до 10:34 |  РАК | Подзимний посев петрушки. Опрыскивание растений от болезней и вредителей (соблюдая срок ожидания). Мульчирование. |
| ПН 21.08 ВТ 22.08 СР 23.08 | с 10:34 до 22:09 |  ЛЕВ | Уборка картофеля, некоторых корнеплодов и зеленных культур. Опрыскивание растений от болезней и вредителей (соблюдая срок ожидания). |
| СР 23.08 ЧТ 24.08 ПТ 25.08 СБ 26.08 | с 22:09 до 11:02 |  ДЕВА | Новолуние 23.08 в 23:11 (неблагоприятные дни Новолуния 22.08–24.08). Посев петрушки на зелень. Сбор урожая. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей деревьев и кустарников. |
| СБ 26.08 ВС 27.08 ПН 28.08 | с 11:02 до 23:57 |  ВЕСЫ | Посев петрушки на зелень. Обработка садовой земляники. Сбор урожая. |
| ПН 28.08 ВТ 29.08 СР 30.08 ЧТ 31.08 | с 23:57 до 11:01 |  СКОРПИОН | Посадка хрена, сельдерея, ревеня, щавеля, лука на перо. Посев укропа на зелень. Посадка садовой земляники. Осеннее перекапывание почвы. Подзимний влагозарядный полив. Рыхление приствольных кругов и внесение удобрений. Работы проводить только 29.08 и 30.08. |
| ЧТ 31.08 ПТ 1.09 СБ 2.09 | с 11:01 до 18:36 |  СТРЕЛЕЦ | СЕНТЯБРЬ Очистка участка от растительных остатков, дезинфицирование теплиц. Внесение минеральных удобрений. Уборка урожая. Сбор семян однолетних и многолетних цветов. |
| СБ 2.09 ВС 3.09 ПН 4.09 | с 18:36 до 22:16 |  КОЗЕРОГ | Посадка садовой земляники. Сбор урожая. Полив и подкормка растений на зиму минеральными удобрениями (кроме азотных). Работы проводить только 3.09 и 4.09. |
| 4.09 — 6.09 | с 22:16 до 22:58 |  ВОДОЛЕЙ | Опрыскивание растений от болезней и вредителей. |

| Дата | Время | Фазы Луны, знаки Зодиака | Виды работ |
|--|---------------------|--------------------------|--|
| СР 6.09 ЧТ 7.09 ПТ 8.09 | с 22:58 до 22:24 | ○ РЫБЫ | Полнолуние 7.09 в 22:43 (неблагоприятные дни Полнолуния 6.09–8.09). Лунное затмение 7.09 в 22:52). Сбор урожая. |
| ПТ 8.09 СБ 9.09 ВС 10.09 | с 22:24 до 22:31 | ○ ОВЕН | Посадка зубков чеснока. Уборка корнеплодов и зеленных культур. Посадка и пересадка боярышника, терновника. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Работы проводить только 9.09 и 10.09. |
| ВС 10.09 ПН 11.09 ВТ 12.09 СР 13.09 | с 22:31 до 1:00 | ○ ТЕЛЕЦ | Подзимний посев петрушки, щавеля, укропа. Посадка лука-севка. Сбор урожая. Посадка ягодных кустарников и плодовых деревьев. Размножение шиповника отводками. Полив и подкормка растений на зиму минеральными удобрениями (кроме азотных). Работы проводить только 11.09 и 12.09. |
| СР 13.09 ЧТ 14.09 ПТ 15.09 | с 1:00 до 6:55 | ☾ БЛИЗНЕЦЫ | Подзимний посев петрушки. Сбор урожая. Обработка кустов садовой земляники. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей деревьев и кустарников. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. |
| ПТ 15.09 СБ 16.09 ВС 17.09 | с 6:55 до 16:16 | ☾ РАК | Подзимний посев петрушки, щавеля, редиса. Посадка лука-севка, зубков чеснока. Мульчирование почвы. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Посадка и пересадка ирги, калины, облепихи, смородины, крыжовника. Полив и подкормка растений минеральными удобрениями (кроме азотных). |
| 17.09 — 20.09 | с 16:16 до 4:08 | ☾ ЛЕВ | Уборка белокочанной капусты. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Сушка овощей и фруктов. |
| СР 20.09 ЧТ 21.09 ПТ 22.09 | с 4:08 до 17:07 | ● ДЕВА | Новолуние 22.09 в 15:46 (неблагоприятные дни Новолуния 21.09–23.09). Солнечное затмение 22.09 в 15:41. Сбор урожая. |
| 22.09 — 25.09 | с 17:07 до 5:55 | ● ВЕСЫ | Сбор урожая. |
| ПН 25.09 ВТ 26.09 СР 27.09 | с 5:55 до 17:17 | ● СКОРПИОН | Посадка зубков чеснока. Осеннее перекапывание почвы, окучивание, мульчирование. Подзимний влагозарядный полив. Рыхление приствольных кругов. Посадка плодовых деревьев, ягодных кустарников. |
| Примечания: | | | — первая четверть 2.08 в 12:47 — последняя четверть 16.08 в 5:52 — первая четверть 1.09 в 2:58 — последняя четверть 14.09 в 15:16 |
| | | | ☾ — растущая Луна ☾ — убывающая Луна |
| | | | ○ — Полнолуние ● — Новолуние |
| Подготовила Л. Широкова, астролог-консультант, член Московской академии мировой астрологии и метаинформации. | | | |

✳ Тем, кто принципиально не использует минеральные удобрения, можно посоветовать использовать в качестве подкормки настои различных трав: на 10-ведерную бочку — одно ведро мелко нашинкованной крапивы, 1–2 ведра других измельченных трав (мокрица, подорожник, листья одуванчика, чистотел, мать-и-мачеху, люпин), можно также добавить коровяк или куриный помет. Залейте 3–5 ведрами воды (желательно горячей), размешайте и оставьте на неделю. Затем долейте бочку доверху водой, перед поливом удобрение нужно процеживать.

✳ Для профилактики фитофторы томата, картофеля (если урожай еще не собран) опрыскивайте их бордоской жидкостью

АВГУСТОВСКИЕ ЗАБОТЫ

Лето плавно переходит в осень. Но на огородах еще полно забот. Какие работы ожидают владельцев участков в августе?

(смесью) согласно инструкции. Срок ожидания составляет 5–10 дней. Опрыскивать лучше рано утром, предварительно собрав зрелые и бурые плоды. Полезно и еженедельное опрыскивание настоем чеснока. Антимикробные свойства веществ, содержащихся в чесноке, защищают растения от болезней. Настои и отвары чеснока действуют как ингибиторы прорастания спор грибов и препятствуют их распространению. Для приготовления настоя против болезней растений 400 г свежего чеснока измельчают и разводят в ведре воды. Когда жидкость забро-

дит, ее разводят водой 1:10. Полученным раствором нужно поливать почву между растениями. Это препятствует развитию ряда грибных болезней. При приготовлении настоя можно также смешивать чеснок с луком. Действие смеси аналогичное. Кроме того, примесь чеснока обогащает настои из других инсектицидных растений.

✳ В середине августа — время уборки урожая озимого чеснока. Его выкапывают вместе с ботвой и подвешивают в проветриваемом помещении для просушивания на 2 недели. После этого часть отбирают для посадки под зиму, осталь-

ной чеснок оставляют для употребления.

✳ Лук-репку и севок убирают, когда ботва пожелтеет и ляжет. Убранный урожай лука просушивают сначала на солнце (приблизительно две недели), а потом в теплом, проветриваемом помещении. Хранят лук обычно в картонных ящиках, мешках, а репку можно в косах, в темном прохладном помещении.

✳ Как только полностью раскроются цветки картофеля, начинают выборочную уборку клубней, подкапывая кусты и убирая только сформировавшиеся клубни. Это усиливает рост оставшихся клубней и увеличивает общий урожай. В августе заканчивается сбор ранней капусты. Можно повторно сеять редис.

Подготовил П. Воробьев, кандидат с.-х. наук.

Да, это так. Широкое использование лекарственных трав сформировало мнение, о том, что они безвредны, потому что относятся к натуральным целебным средствам. К сожалению, это не всегда соответствует действительности. На качество лекарственных растений влияют условия их переработки и состояние экологической среды (возможно загрязнение трав токсическими веществами, в том числе и радиоактивными элементами).

Кроме того, углубленное изучение свойств и состава лекарственных растений показало, что многие из них содержат соединения, которые в соответствующих концентрациях оказывают повреждающее воздействие на органы и системы организма. В литературе последних лет появилось немало сообщений о побочных реакциях и осложнениях, связанных с применением различных

НЕБЕЗОПАСНАЯ МАТЬ-И-МАЧЕХА

«Правда ли, что в других странах запрещена к использованию мать-и-мачеха? С.Д.»

трав. Чаще всего сообщается о токсическом влиянии трав на печень.

Сейчас внимание медицинской общественности привлечено к лекарственным травам, содержащим в своем составе алкалоиды пирролизидина. Последние, как было установлено в исследованиях на животных и в клинике, обладают мутагенными и канцерогенными свойствами. Алкалоиды пирролизидина присутствуют во многих растениях, в частности, в таких широко известных и применяемых травах, как окопник лекарственный и мать-и-мачеха. Эти соединения могут оказывать токсическое воздействие на многие органы и системы, но печень является основной мишенью их

действия. Токсическое действие алкалоидов может проявиться закупоркой вен и увеличением печени в размерах. Также эти вещества могут вызывать поражения сердечно-легочной системы: гипертрофию среднего слоя артериальных сосудов, гипертрофию правого желудочка и так называемое легочное сердце.

Эти данные исследования послужили основанием для принятия в ряде стран ограничительных мер. Так, федеральные органы здравоохранения Германии приняли решение изъять из употребления многие лекарственные травы, в состав которых входят алкалоиды пирролизидина. Вот только часть этого «черного» списка: воловик ле-



карственный, бурачник лекарственный (огуречная трава), белокопытник, мать-и-мачеха, окопник лекарственный (живокость, расстрел, жирный корень), чернокорень лекарственный, кипрей узколистный (иван-чай).

Таким образом, полученные к настоящему времени данные о лекарственных травах, свидетельствуют о необходимости очень осторожного их использования.

ТРАВЫ ИЛИ ЛЕКАРСТВА?

«Подскажите, при каких заболеваниях лекарственные растения более эффективны, чем химические медикаменты? Елена В.»

— С помощью лекарственных растений можно исцелиться только тогда, когда они назначены с учетом сопутствующих заболеваний и особенностей больного. Крайне важна правильная дозировка и схема приема. Лечение «от случая к случаю», как правило, не дает нужного эффекта.

Растительные препараты помогают только в случае достаточно легких расстройств здоровья. Если надеяться на травы при каких-то серьезных недугах, можно «запустить» болезнь и потом справиться с ней будет

довольно сложно. Но в некоторых случаях даже официальная медицина отдает предпочтение фитотерапии.

Например, лекарственные травы были и остаются отличными желчегонными средствами, поэтому их рекомендуется применять при дискинезиях желчевыводящих путей, бескаменном холецистите. Хорошо помогают растительные сборы при метеоризме и других «неполадках» в работе кишечника.

Неплохо действуют травы при лечении кашля. Практически все отхаркивающие препара-

ты содержат растительные компоненты солодки, термопсиса, алтея и других трав. При простуде рекомендуются полоскание горла природными антисептиками — настоями шалфея, эвкалипта, календулы. Предпочтение травяным препаратам можно отдавать и при легких расстройствах нервной системы — бессоннице, повышенной раздражительности. Повышают устойчивость к стрессу адаптогенные растения (элеутерококк, женьшень и другие).

Так что в определенных ситуациях травы можно предпочесть, в остальных же их лучше сочетать с традиционной терапией. Подбирать лечение должен квалифицированный специалист.

КРАПИВА И КРОВЬ

«Врач запретил мне пить настой крапивы. Я так и не поняла, почему. Ведь это известное витаминное растение, которое даже в пищу используют. Разъясните, когда крапива может быть вредна. Е. Ц.»

— У крапивы, как и у большинства лекарственных трав, есть противопоказания. Она повышает свертываемость крови и может иногда спровоцировать тромбоз сосудов. Поэтому крапиву не рекомендуют людям, страдающим тяжелым атеросклерозом и гипертонией. Есть и другие противопоказания: индивидуальная непереносимость крапивы, повышенная свертываемость крови, тромбофлебит, варикозная болезнь, вызванные опухолями кровотечения, одновременный прием с препаратом варфарин и другими антикоагулянтами.

О. Мубаракшина, канд. мед. наук.

ПОЛЕЗНЫЙ ОПЫТ СО ВСЕЙ РОССИИ

Советы

из конверта

№27

«Совет из конверта» — это приложение, составленное из писем, присланных нашими подписчиками на конкурсы «Совет из конверта», а также нашими читателями из разных уголков России. Но прежде чем следовать советам, нужно учитывать особенности вашей местности, а еще лучше — выделить на своих сотках небольшой экспериментальный участок и там на практике опробовать заинтересовавшие вас методы.

Благодарим всех, кто отправил свои советы на VI конкурс «Совет из конверта», продолжавшийся до 15 июля 2006 года, итоги которого сейчас подводит жюри. Результаты конкурса и лучшие советы будут опубликованы в сентябрьском номере газеты.

Об условиях новых конкурсов — в следующих номерах.



Вновь подошло время урожай собирать да заготовки делать. Сад-огород обихожены, можно и покулинаруить. Фото нашего читателя В.И. Брижань из Краснодарского края.

ВНИМАНИЕ
ФОТО
КОНКУРС

Газета «Сто советов» продолжает фотоконкурс среди подписчиков! Его задача — проиллюстрировать свои образные достижения наших читателей, садоводов и огородников-любителей, животноводов. Лучшие фото будут опубликованы в газете, а победители получают денежные премии по 500 рублей.

Ждем ваших «фоточудес» с комментарием. Для участия в конкурсе необходимо до 1 сентября 2006 года (по почтовому штемпелю) прислать в редакцию цветное фото (размером не менее 10x15 см) с указанием на конверте «На фотоконкурс» и вложить в письмо ксерокопию подписного абонемента на все второе полугодие 2006 года. Результаты будут опубликованы в ноябрьском номере.

«Нынешнее лето оказалось не самым лучшим, но если знать, что сажать, как сохранить, опытный огородник без урожая не останется.

КАК СОХРАНИТЬ ОСЛИНЫЕ УШИ?

Хочу поделиться с читателями рецептом раствора для длительного хранения собранных томатов. Нынешнее лето оказалось благодатным для всевозможных болезнетворных грибов. Поэтому при закладке плодов томатов на хранение подержите их 5 минут в таком растворе: на 5 л теплой воды возьмите 4 столовые ложки соли, размешайте. Вытирать помидоры после этой процедуры не следует. Даже если на плодах уже были пятнышки, болезнь после обработки дальше распространяться не будет. В прошлом году обработанные этим раствором томаты сорта Золотой петушок сохранились у меня до 20 января и даже вкуса не утратили.

Уродились, несмотря на очень трудное лето, когда пришлось в буквальном смысле бороться за каждый куст томата, чтобы отвоевать его у фитофторы, мои любимые сорта: Рекордсмен, Розовый фламинго, Воловье ухо, Сибирский великан, Чудо Алтая, Башкирский красавец, Шапка Мономаха, Яблочный, Русский великан, Русский размер, Корниловский, Казахстанские Семипалатинский, Туз, Нинон, Король гигантов, Лотарингский красавец, Король Сибири, Кавказский великан, Коммерческий розовый, Балтимор, Бычье сердце (пяти цветов). Плоды томатов этих сортов были весом 1 кг и более. Крупными сладкими плодами одарили Полосатик, Кардинал, Ленинградский крупноплодный, Большое сердце, Бордо шоколадное, Подзинский, Сердце Урала.

Понравился мне и новый сорт Ослиные уши. Действительно, первые плоды были очень похожи на уши — удлиненные, до 12 см, широкие, плоские, розовой окраски, очень мясистые и сладкие, массой до 150 г.

Для заказа семян вышлю каталог с подробным описанием высланных сортов. Жду конверт с обратным адресом + чистый.

Пишите: 353715, Краснодарский край, Каневской район, ст. Челбасская, ул. Коммунаров, 6, Брижань Валерию Ивановичу».

Конверта

КЛУБНИКА — ВСЕ ЛЕТО

Но если остановить время мы не властны, то продлить в своем саду лучшие мгновенья лета — в наших силах. Всего несколько кустиков ремонтантной земляники до поздней осени вплоть до самого снега радуют вас.

С июня до октября они не меняют своего внешнего вида: все так же зелены, все так же в цвету и все так же усыпаны красными ягодами. В чем секрет их молодости?

СЕКРЕТ ЕЕ МОЛОДОСТИ

Много позднее я узнал этот секрет. Он оказался прост. Все дело в том, что ягоды, как мы знаем, растут на генеративных побегах, которые в обиходе называем цветоносами. Так вот зачатки этих цветоносов (почки) у нашей лесной земляники, да и у садовой «Виктории», закладываются после плодоношения в конце лета (вот почему так важно, собрав урожай, подкормить кустики). А в начале следующего лета из этих почек развиваются цветоносы. И сколько было заложено почек, столько и отросло цветоносов. А у ремонтантной земляники эти почки закладываются постоянно, пока идет вегетация, а следовательно, постоянно и отрастают цветоносы, и, соответственно, постоянно идет плодоношение. И если у особо урожайных кустиков «Виктории» образуется около полутора десятков цветоносов, то у ремонтантной земляники за сезон их бывает более сорока. И это в свою очередь отражается не только на растянутом сроке плодоношения, но также на урожайности. За сезон на одном кустике созревает несколько сотен ягод размером в 3–4 раза крупнее лесной земляники. То есть с 4–5 кустиков за лето можно собрать 1 ведро. Урожай можно снимать 1–2 раза в неделю, а в солнечную погоду — хоть через день. Всего с 1–1,5 м² за один сбор можно набрать литровую банку ароматных ягод.

Как полагают ученые, сорта садовой крупноплодной земляники

«Так не хочется отпускать и без того короткое наше лето! А у кого из нас не ассоциируется лето с знойной земляничной полянкой, с искорками красных ягод, вспыхивающих в траве, с бесподобным, памятным с детства ароматом?»

берут начало от земляники чилийской, а сорта вот такой продолжительно плодоносящей земляники, которая называется ремонтантной, берут начало от земляники альпийской. Иностранное слово «ремонтантная» не должно пугать, ведь оно однокоренное с привычным нам словом «ремонт», да и означает то же самое: обновление, возобновление.

БЕЗУСАЯ КРАСАВИЦА

Вот с размножения давайте и начнем. Наряду с ремонтантностью эта земляника обладает еще одним важным свойством — она не дает усов, поэтому называется безусой. В этом есть и положительные, и отрицательные стороны. Все садоводы знают, как непросто бывает справиться с усами «Виктории». Здесь такой проблемы нет. Это положительная сторона. Но зато мы не имеем простого и эффективного способа размножения розетками. Это отрицательная сторона. Но безусую землянику достаточно просто можно размножить посевом семян.

САЖАЕМ СЕМЕНАМИ

Семена лучше всего высевать в конце февраля — начале марта, тогда в этом же году можно будет снять первый урожай. Если же семена посеять в грунт в мае, то кустики начнут плодоношение только со следующего лета. Итак, лучше сеять в конце зимы в ящик с обычной садовой землей. Семена у земляники мелкие (диаметром меньше 1 мм), поэтому сеют их поверхностно, то есть не присыпают сверху почвой, а только прижимают к грунту пальцем, и накрывают стеклом или пленкой и ставят в теплое светлое место. Всходы растянуты, первые появляются через 10–14 дней. Постепенно их приучают к открытому воздуху, снимая ненадолго стекло. Первое время всходы развиваются медленно. Поливают их через ситечко, чтобы не размыть почву у корешка. Когда появятся 2–3 настоящих зубчатых

листочка, растения надо распикировать на расстояние 5 см друг от друга. А в мае полученную рассадку можно высадить на постоянное место с расстоянием между растениями 30–35 см. Место лучше отвести солнечное, но земляника мирится и с легкой полутенью, например, от деревьев. Важно, чтобы грядка не затоплялась внешними водами, а зимой с нее не выдувался снег. Почва — обычная садовая. На избыточно удобренной почве растения жируют, то есть обильно нарастают листья в ущерб цветению и плодоношению. Летом поливать нужно только в жаркую погоду, так как на переувлажненной почве ягоды теряют свой вкус и аромат. С возрастом (обычно с 5–6 лет) ягоды мельчают, плодоношение снижается. Тогда следует возобновить посадки посевом семян, взятых из самых крупных ягод с самых урожайных кустиков.

ЦЕЛЕБНА, КАК ЛЕСНАЯ

Ремонтантная земляника обладает всеми целебными свойствами лесной земляники. Свежие ягоды помогают при гипертонии, склерозе сосудов, малокровии, почечных и печеночных камнях, язве желудка и гастрите, подагре, гинекологических заболеваниях. Лекарственное действие оказывают не только ягоды, но и цветы, и листья. Настоящий листовой рекоммендуют при астме, а наружно — при воспалении геморроидальных узлов. Отвар цветков принимают при болезнях сердца. Раздавленные ягоды или сок из них помогают при экземах, сыпях, небольших ранах, им сводят веснушки, угри, лишай.

Прежде, чем лечиться земляникой, необходимо проконсультироваться у врача, так как у некоторых людей может быть аллергическая реакция на землянику — идиосинкразия.

Всем желающим смогу выслать семена земляники пяти сортов: «Свит Хард», что в переводе с английского означает «очень сладкая», «Рюген», «Али Баба», «Белый лотос» и «Янтарная». Последние два сорта с удивительно необычными (крупными, спелыми, но не красными, а белыми и желтыми) ягодами. Их, а также семена более 200 других редких растений можно заказать по каталогу. Пришлите маркированный конверт с вашим адресом — в нем получите каталог бесплатно.

634024, г. Томск, ул. 5-ой Армии, 29–33, Г.Анисимов».

✧ Чтобы лук-севок и лук-выборок не стрелковались, правильно храните их — это одно из главных условий получения нормальных растений. Если держать луковицы при температуре $+3^{\circ}\text{C}$... $+18^{\circ}\text{C}$, то у них образуются генеративные почки, что и приведет к стрелкованию в период их роста. Поэтому, если хотите получить лук-репку из севка или выборка с меньшим процентом стрелкующихся луковиц, строго соблюдайте температурный режим их хранения ($+18^{\circ}\text{C}$... $+20^{\circ}\text{C}$). Место должно быть сухим.

✧ Корнеплоды репы часто дуплятся, теряют вкус, плохо хранятся. Это случается, если под эти культуры вносятся свежие органические удобрения. Для любительских огородов лучшее удобрение для репы — зола (3 стакана на 1 м^2).

В. Крылов, г. Сосновый Бор, Ленинградская обл.».

✓ Как вернуть к жизни старые пионы? У старых кустов пионов корни расположены на большой глубине и при поверхностной подкормке не получают достаточного количества питательных веществ. Не хватает им и влаги, которая не доходит до корней при обычном поливе. Поэтому по мере старения кустов цветков становится меньше, они мельчают, а многие бутоны чернеют и засыхают. В таких случаях рекомендуется проводить шахтную подкормку. Вокруг куста (на расстоянии 30 см от его центра) под небольшим углом делают с помощью бура несколько скважин диаметром 10–15 см и глубиной 50 см. В скважины 3–4 раза за лето вносят комплексное минеральное удобрение, смешанное с перегноем и крупным шлаком. Эти же скважины можно использовать и для полива.

М. Толмачев, г. Минусинск, Красноярский край».

Розы сев... картофелем

✓ Размножение роз — дело хлопотное и трудоемкое. Найден более легкий и эффективный способ размножения роз с помощью клубней картофеля. На картофельном клубне удаляются все глазки, и в него втыкают черенок розы. Два глазка черенка розы должны быть в клубне, а два —

снаружи. На наружные черенки надевают целлофановый пакет, а сам клубень сажают в землю до уровня наружного черенка. Пакет можно заменить на банку. Делается это для того, чтобы черенок не обветривался. Когда все почки на черенке распустятся, банку или пакет следует снять.

КАЛИТКА-ПОЛУАВТОМАТ

«Предлагаю интересную калитку, схема которой показана на рисунках. Калитка моя открывается в обе стороны. Таким же образом можно изготовить и низкие ворота с двойной калиткой для въезда, например, легковой машины или же для загона мелкого скота и для других целей. Перенимайте, умельцы, мое ноу-хау.

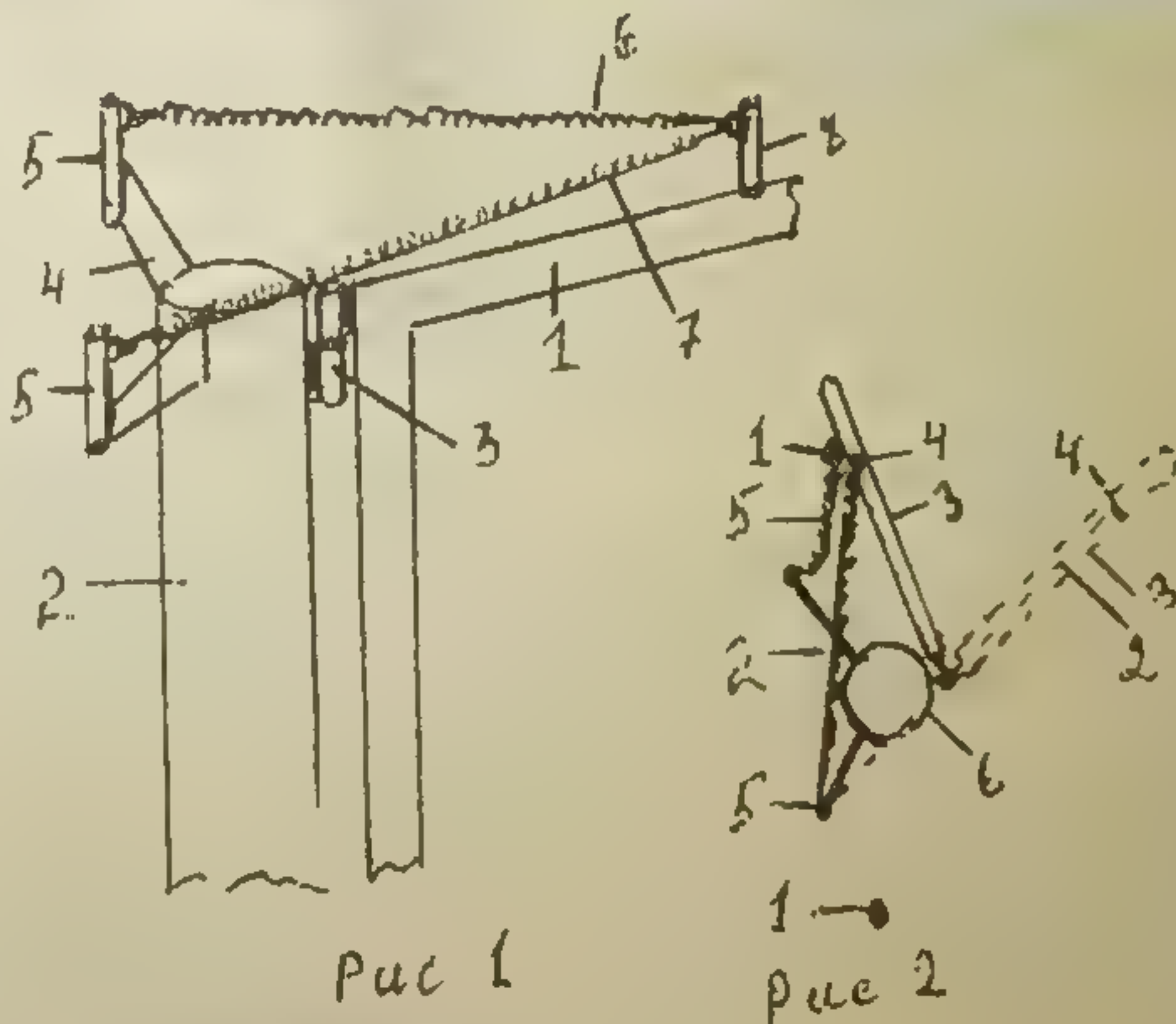
Калитка 1 (рис. 1) изготовлена из каркаса железных труб и крепится к железному столбу 2 при помощи петли 3, которая может вращаться в обе стороны. На столбе 2 приварены распорки 4 со стержнями 5. На стержнях 5 укрепляются пружины: левая 6 и правая 7, которые укрепляются другими концами на стержне 8, приваренном к верхней части калитки 1. Обе пружины регулируют так, чтобы их силы натяжения

были уравновешены, при этом калитка будет находиться в закрытом режиме. Такая калитка будет открываться и закрываться в обе стороны. Если к калитке дополнительно сделать упоры 1 (рис. 2) к нижним поперечинам калитки, то для того, чтобы калитка зафиксировалась в открытом положении, ее достаточно приоткрыть немного побольше. Тогда пружина 2 начнет действовать, притягивая калитку 3 до упора 4, то

есть в обратную сторону, при этом пружина 5 ослабится. Точно так же можно будет проделать и в обратном направлении. Чтобы калитка находилась в полуоткрытом положении, то ее и фиксируют

в нейтральном положении — это показано пунктирной линией, когда пружина 2 между штырями 5 и 4 столба 6 будет параллельно самой калитки 3.

Ю. Гелазов, с. Б. Чирклей, Ульяновская обл.».



«Салат из конверта»

«Самым гарантированным способом в любое «экстремальное» лето быть с урожаем томатов я считаю подбор сортов с высокой степенью устойчивости к фитофторозу. Это довольно известные сорта Фито Ус, новый сорт Спагетти, Мармеладные, Пиккуль (лечебные).



«НЕ ПОМИДОР, А КАМЕНЬ»

Многих разочаровали два «непомидорных» лета подряд 2003–2004 гг. Фитофтора поголовно «косила» с такой любовью выращенные томаты, несмотря на все традиционные и нетрадиционные методы борьбы. Суперранние томаты как Подснежник, Роза Ветров, Снегирь, Таймыр практически все сгнили на корню, вышеперечисленные устойчивые к фитофторозу томаты тоже были частично поражены.

А меня привела к восторгу новинка — выходец из Соединенных Штатов, именуемая Ред Стоун, что переводится как Красный Камень. Сортовое название говорит само за себя. Не помидор, а прямо-таки камень, такой он твердый. В эти неблагоприятные годы Красный Камень зарекомендовал себя выдающейся устойчивостью к фитофторе, сформировав полноценный урожай и на четвертой кисти. Обычно у томатов, которые мы пасынкуем, оставляем три кисти, прищипывая макушку.

Август — сентябрь — жаркая пора (не пора, а прямо-таки запарка). Заготовок и консервирований — передохнуть некогда. И я для себя неожиданно открыла, что эти томаты можно, что бы вы подумали?.. Замораживать!

Меня, как хозяйку, это очень устроило. При разморозке Красный Камень практически не теряет ни вкуса, ни формы. Плоды хорошо транспортируются, очень долго хранятся. Куст у этих томатов высотой до 80 см; они среднеспелые, плодоношение растянутое, до самых заморозков, не требует обязательного пасынкования. А плоды овальные, с небольшим носиком, средним весом 100–120 г. Идеальны томаты этого сорта не только для замораживания, но и для консервирования.

Семенами всех вышеперечисленных томатов, фацелии и белой горчицы мы располагаем.

Мой адрес: 398001, г. Липецк, ул. 8 Марта, д.28, кв.52, Л. Чубаровой».

И СИДЕРАТЫ, И СТОРОЖА

Из нетрадиционных способов борьбы с огородной напастью — фитофторой могу порекомендовать медицинский препарат метронидазол из расчета 10 таблеток на 10 л воды. Рабочий раствор предназначен для расхода на 10 м² посадок картофеля и 15 м² томатов. Метронидазолом, в отличие от химических фунгицидов (средств по борьбе с грибными заболеваниями), можно опрыскивать томаты с интервалом в 7–10 дней с начала бутонизации вплоть до полного созревания плодов.

Кроме того, по посадкам томатов в междурядьях в начале августа мы сеем фацелию и белую горчицу. Это не только хорошие сидераты (зеленое удобрение), но и растения, обладающие свойствами улучшать почву. Они способствуют снижению заболеваемости пасленовых культур рядом грибковых заболеваний. Когда эти растения начинают массовое цветение (где-то в середине октября), их сваливают, измельчают лопатой и перекапывают грядку, заделывая зеленую массу в землю.

Кроме того, быстрорастущая белая горчица служит хорошей кулисой для посадок от вездесущих и порядком надоевших садовых воришек. Также посадки горчицы защищают томаты от осенних перепадов температуры, которые созревают на кусте вплоть до осенней перекопки, то есть до середины октября. Выделения корневой системы белой горчицы содержат органические кислоты, которые при взаимодействии с почвой переводят ряд элементов питания из недоступной для растений формы в легкодоступную.

«Об огурцах, их полезных свойствах, агротехнике выращивания, как говорится, писано-переписано. Хрустящий, сочный огурчик не только приятен, он еще и полезен. Содержание воды в огурце — до 97 процентов. А вода эта просто уникальная — «живая». Обладая большой силой, она способствует омоложению организма, обеспечивает его долгожительство. Присутствие в огурцах большого количества щелочных оснований, калия, йода, делает

их незаменимым растением при сердечно-сосудистых болезнях и болезни щитовидной железы. Огурцы полезны при дисбактериозе, развитии гнилостных процессов в кишечнике, при запорах, при сахарном диабете.

Я уже не говорю, как необходим соленый огурчик тем, кто накануне «перебрал». Недавно я завел себе африканский огурец (ботаническое назва-

ние которого — мелотрия шершавая). Это многолетнее вьющееся растение, корневая система которого имеет подземные клубни. Мелотрия очень неприхотлива, быстрорастущая, высокоурожайная и довольно декоративная культура. Она украшена множеством пятнистых плодов размером 35 см. Плети ими буквально «облеплены». Молодые корни по вкусу

похожи на огурцы, а зрелые имеют чуть кисловатый привкус, очень долго хранятся в свежем виде (соленья, маринованные) и очень оригинальны по внешнему виду. Клубни также съедобны, немного напоминают по вкусу картофель, но более водянисты. На зиму их следует выкапывать и хранить в непромерзающем помещении. Что замечательно — мелотрия шершавая достаточно устойчива к болезням и вредителям.

А.Прокопенко, г.Моздок».

МЕЛОТРИЯ ШЕРШАВАЯ

КАК ЛОЗУ САЖАТЬ

Совет
из конверта

друг другом и равномерному освещению каждого куста. Незагущенная посадка создает хорошую проветриваемость кустов, что способствует уменьшению развития различных болезней винограда, в частности, милдью. А в загущенных посадках даже все эти комплексно устойчивые сорта не спасаются от заражения и болезней.

Виноград растет на любых почвах, но если ему создать хорошие условия, то есть чтобы в районе расположения корней была рыхлая почва (чернозем с перегноем), для этого нужно выкопать яму размером не менее 70x70x70 см. А еще лучше, если у кого есть возможность и здоровье, выкопать траншею 70 см шириной и 70 см глубиной, длиной 8-15 м, с последующей заправкой этой траншеи минеральными удобрениями и последующей засыпкой смесью чернозема с перегноем (в пропорции примерно 5:1). Нижний неплодородный слой (глину, песок) желательно убрать из траншеи, но этот метод не каждому под силу.

Я же более подробно хочу остановиться на выкопке ям под посадку винограда (см. рис.).

После посадки саженца землю слегка притоптать ногами и хорошо полить с таким расчетом, чтобы вода смочила хорошо всю землю в яме. Самое главное при посадке, особенно в средней полосе России, это посадить на правильную глубину (45-50 см). Дело в том, что главная опасность в средней полосе России — это вымерзание винограда, а чтобы этого не произошло, нужно нижние корни заглубить на 45-50 см. Так как европейские сорта выдерживают темпе-

ратуру в районе корней до -6°C и только более морозостойкие (например, Амурский сорт) выдерживают -9°C...-10°C. Вызревшая лоза европейских сортов выдерживает -23°C...-25°C ($\pm 3-4$ градуса). Особенно это надо четко знать виноградарям Приморского края. Так как там бывают морозы -30°C и ниже и без снега. Такая зима самая страшная. Поэтому в этих районах лучше всего прививать на морозостойкие сорта или более тщательно укрывать основание куста, чтобы не

вымерзли корни. В дальнейшем (в первый год) уход заключается в следующем: это полив, если стоит долго засушливая погода, рыхление, удаление сорняков. Почва возле куста должна быть в меру влажной, но не сырой. Кроме саженцев для более опытных виноградарей я высылаю черенки, желающие могут сделать заказ. По Европейской части России, если нет сильных морозов, я высылаю черенки круглую зиму как виноградных, так и других плодовых культур.

«Я решил на страницах вашей газеты более подробно рассказать и показать на рисунке как лучше посадить виноград. Сроки посадки осенью с 1 октября до 10 ноября, весной с 10 марта до 20 апреля. На юге России виноград можно сажать практически в любом месте, исключая заболоченные места и те места, где грунтовые воды подходят ближе 1 м к поверхности почвы. И даже небольшое занижение не мешает вызреть практически всем сортам. В средней же полосе России нужно отводить для посадки винограда самые освещенные участки желательно на ровном или возвышенном месте, и также защищенных с северной стороны каким-то строением или забором.

Освещенность винограда должна быть такой, чтобы лучи солнца от восхода до заката освещали виноградные кусты. В противном случае вызревание будет затягиваться, и в отдельные дождливые прохладные годы некоторые сорта могут не дозреть, особенно в том случае, если будут перегружены виноградом.

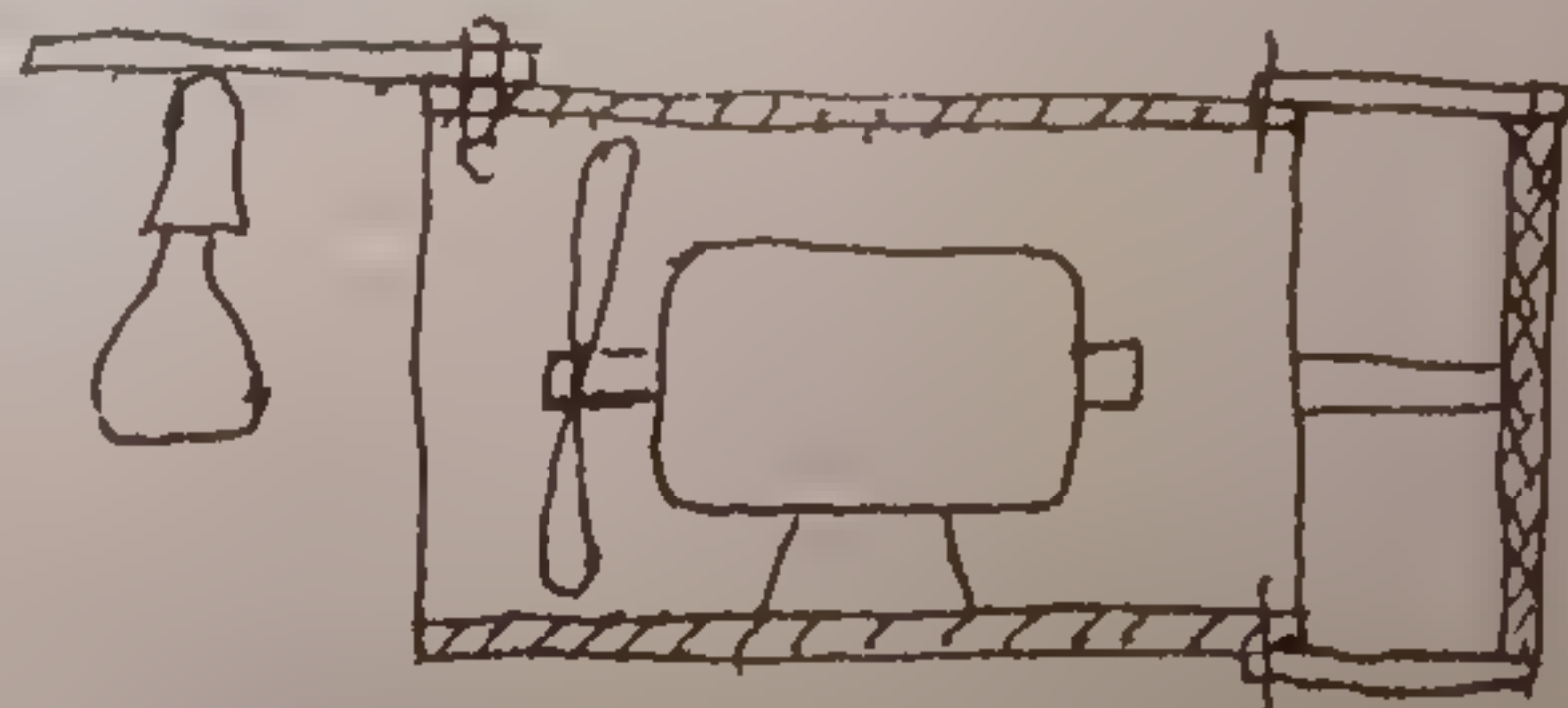
Располагать виноградные кусты лучше всего с севера на юг рядами с расстоянием в ряду 3 м куст от куста и ряд от ряда на 3 м. Такое расположение кустов способствует незатенению их



347820, Ростовская обл., Каменск-Шахтинский р-н, пос. Лиховской, ул. Вокзальная, д. 93, Колупаеву В.С.»

«МЕЛЬНИЦА» ОТ НАСЕКОМЫХ

«Для защиты сада от летающих вредителей применяю следующее устройство. Вентилятор со стальными лопастями вращается в трубе. Насекомые, прилетающие на свет, засасываются в трубу, лопасти их перемалывают и для большей эффективности с силой отбрасывают на сетку. Чем ярче светит лампочка, тем больше насекомых прилетает. Результат ночной работы устройства редко удается увидеть, так как птицы привыкли и рано утром прилетают «пировать».



К.Бекузаров, г.Алагир, РСО-Алания».

**ВО ВСЕМ
ВИНОВАТА ПЧЕЛКА**

Мне часто задают вопрос, почему тладианта обильно цветет, но не образует плодов? Отвечаю: на родине опыляет тладианту крохотная дикая пчелка из рода ктеноплектра. Переночевав в бутоне мужского цветка, пчелка наутро перелетает на женский цветок и оставляет на нем пыльцу. В мякоти завязавшихся плодов заключено 40–100 темных семян с твердой кожурой. Так как этой пчелки у нас в России нет, некому и опылять тладианту. Домашние же пчелы, шмели и осы, опыляющие огурцы, тыквы, к великому сожалению любителей тладианты, не замечают цветков этого прекрасного растения. Лучше ее размножать клубнями. Или, если есть большое желание увидеть и попробовать эти удивительные огурчики, можно попытаться самому опылить цветки. Так как тладианта — растение двудомное, то клубни бывают мужские (округлые) и женские (чуть продолговатые), и сажать ее нужно попарно.

**И ЛИАНА,
И ПОЧВОПОКРОВНИК**

Тладианта — быстрорастущая травянистая лиана (ее ежедневный прирост 10–20 см), она может вырастать до 5–10 метров. За короткое время прибавляется такое количество листьев, что получается сплошная стена, через которую и лучику солнца не пробиться. Практически в каждом узле на основном стволе просыпается почка, дающая побег, на нем, в свою очередь, тоже просыпаются почки и растение с безумной скоростью разрастается. Цепляясь усиками, оно, только дай волю, может взобраться на очень большую высоту, хорошо фиксируясь даже

**КРАСНЕНЬКИЙ,
КАК... ОГУРЧИК**

«Много лет растут у меня на участке экзотические растения. Есть среди них и «красный огурец» — тладианта дубия. Плоды у тладианты съедобны, красного цвета, длиной 5–10 см, по форме напоминают огурец, поэтому и называют ее в народе красным огурцом.

на кирпичной кладке.

Цветет тладианта с конца июня до заморозков. Цветы, похожие на колючки желтого цвета, порой так многочисленны, что листва скрывается в них, будто в желтых облаках. Ее так же можно использовать в качестве почвопокровного растения. На площади в 20 м² посадите 5 клубеньков — этого вполне достаточно, чтобы летом все это пространство было укрыто «пуховым одеялом», из-под которого ни один сорняк не пробьется. Это неприхотливое растение способно всего за несколько недель задекорировать огромные площади, укрыть беседки, арки, стены, усыхающие деревья, непривлекательные уголки сада красивым зеленым нарядом. Но следует отметить, что из-за своего бурного роста, активного развития и распространения корневой системы красный огурец может оказаться «агрессором». Ведь его корневая система за 1 сезон вегетации может распространиться до 6 м в диаметре! Поэтому тладианту лучше ограничить: вкопать дырявое ведро, старую бочку, использовать шифер или железо. Корни, как правило, обитают на глубине до 30–40 см. Можно выращивать красный огурец и в вазонах, и в декоративных ящиках. Но при ограниченном объеме субстрат должен быть питательным, рекомендуются 2–3 подкормки за вегетационный сезон. Можно использовать сложные химические удобрения с микроэлементами, поливать растения настоем

перебродившего коровяка или зеленого удобрения.

Поливы должны быть регулярными и обильными — огромная вегетативная масса за сутки может полностью потребить всю влагу. Сажая красный огурец на балконе в ящиках, не забудьте о дренаже.

КЛУБНЯМИ — НАДЕЖНЕЕ

Я вырастил свою тладианту много лет назад из стратифицированных семян, но, считаю, размножение клубнями проще и надежнее. К одному из достоинств этого растения можно отнести неприхотливость к составу почвы и ее кислотности. Очень привлекательное качество — отличная зимостойкость клубней (к примеру, выращиваемые на балконе растения зимой не нуждаются в утеплении). Но как и многие клубневые и луковичные культуры, могут «просыпаться» при повышении температуры более +5°C.

Не переживайте, если растение проснулось преждевременно и начало вегетацию. Первые ростки могут подмерзнуть, даже погибнуть, но на клубне есть еще множество почек. Они — то и заменят погибшие. Сажать клубни можно весной и осенью. До посадки в грунт (даже с осени до весны) они отлично хранятся в холодильнике в пакете со слегка увлажненными стружками, торфом, песком.

Выкопав лунку глубиной около 10 см, расположите клубень так, чтобы большая часть почек-глазков смотрела вверх. Присыпьте на уровне почвы и полейте. У тладианты масса достоинств по сравнению с другими, более распространенными выющимися растениями. Она более «податлива», ее можно легко направить в любую сторону, цветет шикарно и не нуждается в формировании и обрезке. Плеть красного огурца после первых заморозков быстро засыхает, и стоит слегка потянуть за лиану у основания, как огромная невесомая масса слетает на землю.

Пишите: 353715, Краснодарский край, Каневской район, ст. Челбасская, ул. Коммунаров, 6, В. Брижань».

СОК И ПАСТИЛА

«Хочу предложить мой способ безотходной переработки фруктов, в частности, яблок, чернослива и сливы. Яблоки очищаю от кожуры и внутренностей, сливу — от косточек. Из яблочной кожуры варю компот, а очищенные яблоки (сливы) складываю в соковыпаритель (комплект из трех кастрюль продается в хоз. магазинах), получаю сок, который сливаю в кастрюлю, довожу до кипения, разливаю в банки и закатываю крышками. В оставшуюся после сока мякоть яблок, слив добавляю сахар по вкусу. Если солнечная погода, разливаю тонким слоем на смазанные маргарином или подсолнечным маслом фанерки и сушу на солнце, а если погода пасмурная — разливаю на смазанный противень и сушу в печке при открытой двери духовки и минимальном нагреве. Процесс длится 2–3 дня, затем аккуратно ножом полученную пастилу снимаю и сворачиваю рулоном в кальку, пергамент. Пастила хранится в прохладном месте всю зиму.

Л. Зарубина, г. Воронеж».

Поделюсь рецептом

САЛАТ ОВОЩНОЙ ПРЯНЫЙ

Огурцы (1 кг), кабачки (500 г) и помидоры зеленые (500 г) помыть, нарезать кружками. Яблоки (500 г) помыть, удалить сердцевину и нарезать ровными дольками. Чеснок (200 г) очистить, мелко нарезать. Зелень эстрагона (50 г) помыть, нарезать. Все соединить, добавить 40 г соли, 50 г сахара, 100 г растительного масла, перемешать, дать постоять. После выделения сока поставить на огонь, довести до кипения, прокипятить 10 минут, разложить в стерильные банки, закатать и перевернуть вниз крышкой.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

4 кг свеклы, 2 кг сладкого перца, 2 кг репчатого лука, 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца. Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в подсолнечном масле до полуготовности. Вынимать шумовкой (без масла). Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 час, периодически помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, горький перец, пропущенный через мясорубку, соль по вкусу, тушить 5–10 минут. В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать.

САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

Огурцы — 2 кг, яблоки 1 кг и зелень (эстрагон, укроп по 50 г) вымыть. Огурцы нарезать кружками, у яблок удалить сердцевину и нарезать ровными дольками. Добавив 40 г соли, 50 г сахара и 100 г растительного масла, все перемешать, дать постоять. Когда смесь выделит сок, поставить на огонь, довести до кипения, прокипятить 10 минут, разложить в стерильные банки, закатать и перевернуть.

САЛАТ «КУБАНСКИЙ»

На 5 кг зрелых плодов томатов — 1,5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг капусты, 300 г моркови и петрушки (по вкусу) режут соломкой, добавляют по стакану соли и 6-процентного уксуса, все перемешивают, выдерживают 50–60 минут, закладывают в банки (это количество рассчитано на 10 литровых банок) стерилизуют 30 минут, заливают кипящим растительным маслом (на 1 л банку — 1 столо-



ую ложку) и закатывают крышками.

САЛАТ «КАЗАЧОК»

На 2 кг белокочанной капусты нашинковать — 1,5 кг сладкого перца порезать дольками, 2 кг помидоров порезать на 4–6 частей, 1 кг лука — кольцами, 0,5 кг моркови — нашинковать, все перемешать, по вкусу добавить соль, перец, зелень (какую любите) и 100–150 г растительного масла, разложить по банкам и стерилизовать 45 минут при температуре +80°C, закатать, хранить при комнатной температуре.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ТОМАТОВ

Промыть, очистить от кожуры и нарезать мелкими дольками 3 кг томатов, натереть на крупной терке 1,5 кг моркови, нарезать кружочками 1,5 кг репчатого лука. Все вместе сложить в эмалированную кастрюлю, добавить 100 г соли, перемешать. Оставить все это на 10–12 часов. Приготовить маринад: в эмалированную кастрюлю влить 300 г растительного масла, 300 г столового 9-процентного уксуса, добавить 300 г сахарного песка, 5–6 горошин черного перца и столько же лавровых листьев. Маринад поставить на огонь и довести до кипения. Слив излишки жидкости из салатной массы, влить в нее горячий маринад, все тщательно перемешать и поставить на огонь. Пос-

ле того, как масса закипит, следует, помешивая, варить ее 30 минут. В чистые сухие стеклянные банки выложить горячий салат, закрыть обычными пластмассовыми крышками и укутать теплее. Держать так, пока не остынут.
Р.Букалова, Рязанская обл., г. Рязск.

ПАПРИКАШ

3 кг сладкого перца, 1 кг мелких томатов, 15–20 г зелени петрушки. Для заливки: 1 л свежеприготовленного томатного сока, 1 столовая ложка соли.

Перец моют, вырезают семена, снова моют, нарезают кусочками по 3–4 см, бланшируют 3–4 минуты в кипящей воде и сразу охлаждают в холодной. Вымытые томаты послойно с перцем укладывают в стерилизованные банки. Нарезанную зелень кладут на дно и поверх перца. Все заливают подсолненным кипящим томатным соком и стерилизуют в кипящей воде 50–60 минут.

МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

1 кг свеклы. Для маринада: 1 л воды, 40 г сахарного песка, 3–5 горошин душистого перца, 1–3 бутона гвоздики, 1–2 лавровых листа, 1 столовая ложка 9-процентного столового уксуса, соль по вкусу.

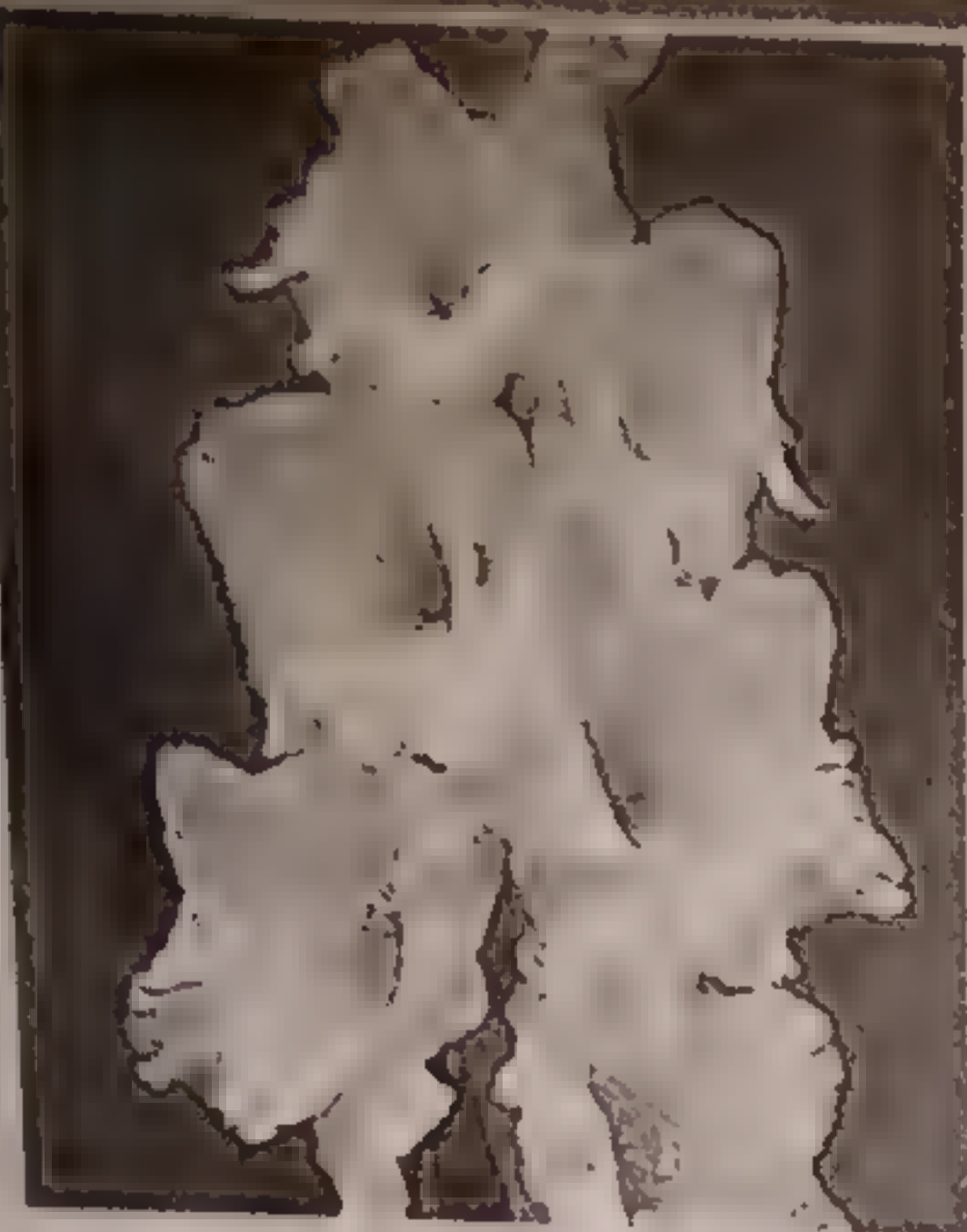
Свеклу тщательно моют и отваривают в скороварке 20–25 минут. Затем охлаждают, очищают, нарезают соломкой или кубиками и укладывают в ошпаренные банки. Для маринада воду с солью и сахаром кипятят 10 минут, затем добавляют специи и уксус. Затем заливают свеклу горячим маринадом и стерилизуют пол-литровые банки 9 минут, литровые — 12 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ С ЯБЛОКАМИ

820 г тыквы, 200 г яблок, 1 кг сахарного песка.

Тыкву моют, очищают от кожуры и сердцевины, вынимают семена. Режут кубиками, засыпают небольшим количеством песка и ставят в прохладное место на 6 часов. Появившийся сок сливают, добавляют в него остальной сахар и ставят на огонь. После закипания его варят, помешивая, до полного растворения сахара. В полученный сироп опускают кусочки тыквы и яблок и варят 30–35 минут.

Л.Роева,
г.Калининград.



НЕ ТОЛЬКО ГИГАНТЫ

По величине цветка гладиолусы подразделяют на миниатюрные (ширина полностью раскрытого нижнего цветка в соцветии менее 6 см), мелкоцветковые (6–9 см), среднецветковые (9–11 см), крупноцветковые (11–14 см) и гигантские (более 14 см). Края «лепестков» у гладиолусов в зависимости от сорта могут быть плоскими; загнутыми наподобие капюшона — «White City» (белый), «Leonore» (желтый), «Essex» (красный); гофрированными или бахромчатыми — «Bo Peer» (абрикосовый), «Robinetta» (темно-красный с кремовыми пятнами), «Greenbird» (желтовато-зеленый). Высота цветоноса одних видов гладиолусов может достигать до 1,2 м, а других — не превышать 30 см.

Гладиолусы любят суглинистые или супесчаные, хорошо удобренные перегноем почвы. Они нуждаются в поливе, особенно во время интенсивного роста цветоноса и образования деток. В основном на территории России выращиваются теплолюбивые гибриды, которые высаживают весной и выкапывают осенью для зимнего хранения. Цветут гладиолусы в июле-сентябре.

САЖАЕМ ПУЗАТЕНЬКИХ

Гладиолус светолюбив, поэтому, выбирая для него место на участке, нужно позаботиться, чтобы грядка была четко ориентирована с востока на запад. В средней полосе России гладиолусы

Гладиолусы — традиционные цветы перво-классников. Но в переводе с латинского *gladiolus* означает... «маленький меч». Первое упоминание об этих великолепных цветах относится к I веку н. э. Согласно древнеримской легенде два друга-гладиатора отказались вступить в противоборство и демонстративно воткнули свои мечи в землю. За это непокорные атлеты были немедленно казнены. Но в тот самый момент, когда поверженные храбрыцы пали на землю, из рукоятей их мечей выросли высокие и прекрасные цветы...

ЦВЕТЫ ГЛАДИАТОРОВ

сажают в первой половине мая, когда почва уже прогрета до +8...+10°C.

Для посадки лучше всего брать годовалые или двухлетние луковицы, выращенные из детки. Их очень легко определить — они высокие, «пузатенькие», донце у них маленькое. Если луковица большая и к тому же плоская, как блин, с большим донцем, значит, она уже старая. Кстати, нередко изменение окраски гладиолусов не в лучшую сторону связано именно с тем, что они выращиваются из старых плоских луковиц, которые давно уже пора было выбросить.

Что касается сортовой рассады гладиолусов, то, безусловно, разные сорта цветы сажать вместе на одной грядке можно, за исключением тех случаев, когда планируют собирать семена с растений для селекционной работы. Если коллекция гладиолусов большая, то лучше их сажать на отдельных грядках в зависимости от сроков цветения: раннецветущие сорта — на одной грядке, среднецветущие — на другой, позднецветущие — на третьей. Это требование обусловлено тем, что клубнелуковицы гладиолусов осенью придется выкапывать по очереди, начиная с самых ранних и заканчивая грядками позднецветущих сортов.

В целом же при одинаковых условиях выращивания гладиолусы одного сорта всегда имеют одинаковую окраску ле-

пестков. Интенсивность (яркость) окраски лепестков гладиолусов может незначительно меняться: из-за нестандартных для данной местности погодных условий, из-за резкого изменения кислотности почвы (например, если на участок завезли новую землю в большом количестве или внесли в почву торф, известь).

КАК ВЫКАПЫВАТЬ

В конце сентября — начале октября, в зависимости от погоды, после того как гладиолусы отцветут, их можно выкапывать. Лучше всего это делать в сухой солнечный день. За неделю до их выкапывания растения нужно подрезать (срезая стебель с листьями), оставив 2–3 см стебля над поверхностью почвы, чтобы окрепли чешуйки на клубнелуковицах. Выкопанные клубнелуковицы нужно отряхнуть от земли и, снабдив этикеткой с названием сорта, сложить в ящики, корзины или поместить в капроновые чулки. Просушить луковицы лучше в закрытом помещении при температуре +20...+25°C в течение 4–5 недель. Высушенные остатки стеблей нужно отрезать, а клубнелуковицы очистить от корней и деток. Обработанные таким образом клубнелуковицы лучше хранить в марлевых мешках в хорошо проветриваемом помещении при температуре +4...+6°C и влажности воздуха не выше 70 процентов.

СОВЕТУЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ

★ Приобретать лучше перезимовавшие клубнелуковицы гладиолусов в марте-апреле. Если вы хотите получить цветы в год покупки, то берите достаточно крупные клубнелуковицы — диаметром 3–4 см (первого разбора).

★ При выборе клубнелуковиц надо обращать внимание на величину донца. Диаметр его не должен превышать 1,5 см. Поверхность клубнелуковицы должна быть чистой, а она сама — плотной. Донце также должно быть чистым, плотным, без корней.

★ Ни в коем случае не сажайте гладиолусы на одном месте два сезона подряд. А лучше высаживайте их на прежнее место посадки не ранее, чем через 3–5 лет, в противном случае гладиолусы могут болеть.

★ При посадке гладиолусов избегайте участков, где раньше росли флоксы, астры и некоторые другие цветы, подверженные тем же заболеваниям, что и гладиолусы. В этих же целях не желательно сажать гладиолусы по соседству с томатами, огурцами, картофелем, фасолью.

★ Полезными «соседями» гладиолусов являются бархатцы (тагетес), настурция, календула, чеснок. Эти растения способствуют снижению содержания в почве возбудителей фузариоза и гнилей. Также эти растения отпугивают своим запахом многих вредителей (например, белокрылку, клопов, блошек, нематод).

★ Низкорослые сорта гладиолусов лучше высаживать так, чтобы почва под ними оставалась открытой. А вот более высокие сорта можно сажать между плотными раскидистыми растениями средней высоты (мелкие спиреи, барбарисы). В этой цветочной композиции гладиолусы будут выступать «вторым этажом».

М.Денякина, консультировала Г.Кондратьева, цветовод-любитель.

ПОВИСЬ, РЫБКА БОЛЬШАЯ!

Какой рыболов не мечтает о крупной добыче: чтоб и ушицы поест, и похвастать всласть. Попробуйте поймать головля, жереха, судака или другую достаточно крупную рыбу на личинку миноги (пескоройку). Среди рыболовов-старожилов с давних времен бытует присловье: одна пескоройка — одна стоящая рыба.

Пескоройка — это угреобразная рыба черного или темно-коричневого цвета длиной 120–150 мм и более, обитающая в донном иле реки. Вынутая на берег, она напоминает небольшую змею, но на самом деле вполне безобидное существо. Как наживка, она является практически неотразимой приманкой для крупной рыбы семейства карповых (жерех, голавль, язь) и окуневых (судак, окунь).

Конечно, ловля рыбы на личинку миноги требует специальной подготовки. Вначале нужно наживку добыть. Для ее ловли используют специальные черпаки на длинном (до 3,5–4,5 м) шесте. На реках очень часто встречаются тихие заводи с илистым дном. Лов пескоройки ведется или с берега, или с лодки. Если с берега, то черпак должен иметь максимально возможную длину; если с лодки, то можно использовать шест

покороче. При ловле с лодки используют выносной сетчатый поддон, на который вываливают содержимое черпака. Извлеченный ил с пескоройками промывают водой, которая с илом уходит обратно в реку.

Лов рыбы ведется, как правило, на глубоком месте или перекатах. Вода на перекатах скатывается с мелководья на глубину резко и стремительно. Насаживают личинку миноги на крупный крючок длиной от 20 до 30 мм поперек тела, несколько ближе к голове. Удочка может быть как донной, так и с крупным поплавком. При использовании донки наживка не должна касаться дна: для этого используют подводный поплавок. На перекатах лов ведется в проводку по течению. Толщина лески должна обеспечивать выживание рыбы весом до 3–5 кг. Следует помнить, что толстая леска хотя и прочнее, но менее элас-

тична, намокает от росы, дождя, тумана, липнет к удилищу, чаще комкается при скольжении вдоль кольца. Если грузило на удочке увесистое, длинный и точный заброс для рыбака не сложен. Можно использовать свинчатку — расплюснутый до мягкости свинцовый листик, который вначале туго оборачивают вокруг разогнутой скрепки или маленького гвоздика, а потом в отверстие продевают леску, которую заклинивают струганной в иголочку спичкой. Такой грузик хорошо действует и в тихом омуте, и на стремнине. При желании его можно бросить на самое дно, и тогда поплавочная удочка превратится в легкую добычливую донку.

Бывалые удильщики знают, как иногда на быстрой струе поводок завивается в плотную спираль. И легче его поменять на новый, нежели приводить в порядок закрученный. Но чтобы избежать скручивания, к основной леске ниже грузила полезно привязать вертлюжок. А к другой петельке вертлюжка вяжется поводок. Теперь он вместе с крючком способен вертеться сколько угодно и будет в идеальном состоянии. Самый подходящий поводок должен по размеру не превышать вытянутой ладони.

Эх, хвост-чешуя...

СЕКРЕТЫ РЫБАКА

★ Если атмосферное давление высокое — рыба идет к берегу, поднимается в верхние слои воды, кормится на отмелях. В тех случаях, когда погода ненастная и атмосферное давление низкое, — рыба скатывается на глубину, в ямы и омуты.

★ Мягкое удилище хорошо амортизирует сильные толчки рыбы. Жесткое — позволяет сделать лучшую подсечку: крючок надежнее вонзится в большую и костлявую пасть щуки.

★ Таблетка аспирина, добавленная при приготовлении в растительную насадку, дольше сохранит ее свежесть.

★ Чтобы узнать, чем в данный момент кормится рыба, достаточно ознакомиться с содержанием желудка первого пойманного экземпляра.

★ Не оставляйте мокрые удилища на солнце. Под воздействием солнечного тепла они трескаются, изгибаются, корятся.

★ По пути на рыбалку подберите и положите в карман несколько кусочков бересты. Это лучшее топливо для разжигания костра: береста горит долго и жарко, быстро распаляет костер, значит, быстрее поспеет и долгожданная уха...

ЗАМОРИ ЧЕРВЯЧКА

ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА

На 1 кг щуки — кусочек белого хлеба, 100 г растительного масла, 2 яйца, зелень петрушки, 1 головка лука, 1 морковь, 4–5 картофелин, 2 столовые ложки крахмала.

Почистить щуку, сделать надрез на брюшине и, подсыпая крахмал (для облегчения разделки), аккуратно снять кожу вместе с головой и хвостовой частью. Отделить мясо от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым мякишем белого хлеба. Растереть фарш с растительным

маслом и сырыми яйцами, добавить мелко порезанную зелень петрушки, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешать. Наполнить кожу фаршем, придав ей форму щуки, зашить, обвязать марлей и поставить вариться в подсоленной воде вместе с головкой лука, морковью, картофелем и рыбными костями. Когда рыба сварится (20–25 минут), выложить ее на блюдо, полить отваром и дать остыть. Перед подачей на стол полить соком лимона, загарнировать отварным картофелем и морковью.

АНЕКОДОТ В ГАЛЕРЕЕ

Ловит мужик рыбку и, как водится, попивает помаленьку. Поймал маленького карасика. Отхлебнул. Жалко стало мальца. Влил ему в рот водочки, хлебушка туда же кинул и швырнул карасика обратно в пруд — подрасти еще... Снова забросил снасть. Тут ему как поперло, как поперло! Ведро набрал, стал домой собирать, а из ведра — голос:

— Ну, карась, сволочь! А говорил: наливают, отпускают!

Подготовил А. Шушенков.

БЕСЕДКА ТВОЕЙ МЕЧТЫ



Редкий сад обходится без того или иного сооружения малой архитектурной формы. Обычно каждый дачник стремится обзавестись сарайчиком, беседкой или летним домиком. Как сделать эти элементы садового участка не только функциональными, но эстетически привлекательными рассказала директор мастерской дизайна «Переделкино» Наталья Константиновна Чеботарева.

— Дачная беседка может служить не только местом отдыха, но и вместе с этим являться ярким декоративным пятном вашего сада. Для этого нужно продумать дизайн конструкции беседки, ее расположение на участке, а также ее функциональность.

Если предполагается внутри беседки установить стол и скамеечки, то это нужно учесть уже при первоначальном расчете размеров конструкции. Если вы планируете рядом с беседкой расположить барбекю или мангал, то это нужно учесть при выборе места под строительство беседки, чтобы впоследствии не пришлось осуществлять обрезку мешающих веток или растений.

Если говорить о форме, то здесь выбор зависит исключительно от вашей фантазии и бюджета, выделенного на строительство беседки. В целом же беседки бывают: четырехугольные, многогранные, круглые, закрытые и открытые, с полом или без пола. Производители сборных секционных садовых построек предлагают довольно большой диапазон готовых домиков, навесов и беседок, и если вы умеете обращаться с гаечным ключом и отверткой, вы сможете собрать один такой экземпляр в течение дня. Но если вы хотите придумать и создать свое собственное садовое сооружение, есть несколько факторов, которые нужно принимать в расчет.

СТОЙМАТЕРИАЛЫ

Для строительства беседки лучше использовать древесину хвойных пород. Причем лучше покупать дерево, уже заранее обработанное защитным антисептиком. Наиболее подходящим материалом для строительства беседок является

сыроморенная сосна. Она более доступна, по сравнению с другими видами древесины, а также легче в обработке. Дуб и лиственница тоже используются для изготовления беседок, но этот материал дорогой, твердый и трудный в обработке. Кроме того, дуб и лиственница доступны не во всех регионах России (в частности в средней полосе они используются редко).

КРЫША

При проектировании беседки нужно сразу определиться с типом крыши. Она может быть коньковой или плоской (имеющей наклон между 5 и 10 градусами). Если беседка деревянная, то и покрытие крыши также должно быть выполнено из дерева. Если ваша постройка достаточно внушительная, то покрыть крышу можно глиняной черепицей. Помимо этого, сейчас популярным кровельным материалом, использующимся для покрытия крыш дачных беседок, является поликарбонат. Но применять его можно лишь с учетом небольшой нагрузки снега на крышу. Поэтому в регионах, для которых характерны обильные снегопады, поликарбонат лучше не использовать. Если же крыша вашей беседки в большей степени декоративна, тогда можно использовать рейки или решетку, чтобы по крыше вились растения.

ПОЛ

Сразу нужно решить, нужен ли вашему сооружению пол. Некоторые предпочитают строить беседки прямо на земле. Если же вас не устраивает такое естественное покрытие, то в качестве пола можно использовать бетон или тротуарную плитку. Причем лучше выбирать тот же материал, из которого

выполнены дорожки и площадки (детская, для барбекю) на вашем участке.

Если вы решили сделать в беседке деревянный пол, то вам потребуется приподнять его, чтобы он не сгнил (в случае если уложить его прямо на землю) или же проложить под него влагозащитный слой. Одним из решений могут быть полосы кровельного рубероида, проложенные под балки пола.

ОТДЕЛКА

Здесь ваш выбор должен отталкиваться от того, будет ли беседка целиком защищена от воды или нет. Если да, то лучше обшить беседку деревом. Если же нет, вы снова можете выбрать решетки или же просто оставить боковое пространство строения открытым.

ПОКРЫТИЕ

Если вы решили покрасить беседку, вам следует избегать традиционных красок, которые со временем начнут трескаться и отслаиваться. Лучше возьмите микропористые краски, потравный краситель или прозрачный защитный антисептик для древесины, если дерево, по вашей задумке, должно сохранить естественный цвет. Что касается цветового оформления, то вариантов может быть очень много. Например, если около вашей беседки растут березы, то боковые поверхности вашей конструкции можно покрасить «под стволы берез» — белым цветом с черным крапом.

Учитывая наши рекомендации, вы можете создать на вашем участке уединенный уголок отдыха или же место для встреч с друзьями. Ну а конечный результат — какой именно будет ваша беседка, зависит только от ваших затрат, усилий и фантазии.



Подготовила М. Денякина.



ОВЕН. Овны будут склонны к неразумным поступкам. Возможны неожиданные и крупные расходы. Период с 10 по 20 августа неблагоприятен для поездок, особенно дальних. В третьей декаде месяца Овнам следует заняться укреплением здоровья. С 25 по 31 августа надо проявлять особую осторожность в делах.



ТЕЛЕЦ. Напряженность в отношениях с близкими может негативно отразиться на здоровье. В бизнесе возможны некоторые позитивные перемены. Кому-то посчастливится найти дополнительные источники дохода, завести выгодные контакты. Во второй половине месяца у некоторых может наметиться роман.

БЛИЗНЕЦЫ. Многим придется столкнуться с интригами коллег. Запланированные поездки могут не состояться. В финансовой сфере, скорее всего, проблем не ожидается. Звезды сулят, что отношения с близкими людьми будут складываться неровно. Пик конфликтов придется на вторую декаду месяца. Со здоровьем у большинства Близнецов все будет в порядке. Следует быть очень внимательными за рулем.



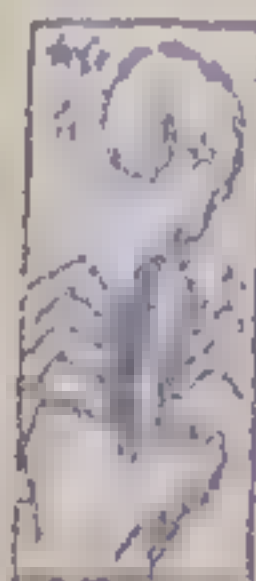
РАК. Не исключены временные финансовые трудности. Но уже во второй декаде месяца ситуация начнет стабилизироваться. У Раков обострится чутье на деньги, они сумеют найти источник доходов. С 11 по 27 августа возможна долгожданная встреча. Здоровье не подведет Раков, если они будут помнить о полноценном отдыхе и сне.

ЛЕВ. Львам захочется поехать на отдых и забыть все на свете. Увы, проблемы на работе могут надолго остудить их порыв. Возможно, придется срочно заняться ремонтом дома или офиса, оформлением важных документов, решением юридических проблем. Звезды советуют Львам воспользоваться помощью опытных юристов — любая халатность приведет к серьезным проблемам. В финансах недостатка не будет, но в течение месяца возможны непредвиденные расходы. К концу месяца возможно получение приятных известий и удачные поездки.



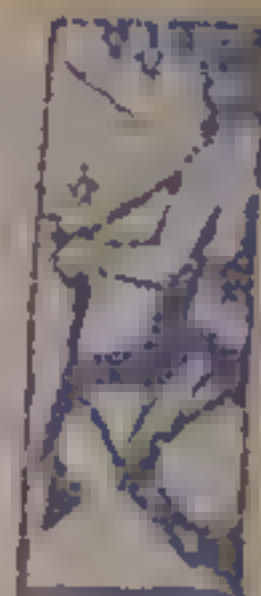
ДЕВА. Им следует серьезно подумать о здоровье и постараться отрешиться от профессиональных забот. Во второй половине месяца у многих усилится интуиция, укрепится здоровье. Возможны некоторые материальные потери, не исключены ошибки в делах.

ВЕСЫ. Первая и вторая декады августа для большинства Весов сложатся благоприятно. У многих наметятся положительные изменения в делах и финансах. На работе можно рассчитывать на поддержку начальства. Отношения с близкими людьми станут более гармоничными. Из многих ситуаций Весы сумеют с честью выйти. В конце месяца возможен приятный сюрприз.



СКОРПИОН. Снижение энергетического потенциала у большинства Скорпионов приведет к проблемам на работе. После 16 августа могут появиться новые перспективные предложения. Финансовая сфера ожидается благополучной. Возможно получение кредита. Для реализации планов многим потребуется помощь. У семейных возможны запутанные ситуации, связанные с недвижимостью.

СТРЕЛЕЦ. В первой половине августа возможны важные встречи, переговоры. Во второй половине месяца следует избегать поспешных действий, возможны конфликты в семье и с деловыми партнерами. Не исключена возможность смены руководства и пересмотр служебных обязанностей. Несмотря на профессиональные проблемы, с деньгами трудностей не предвидится.



КОЗЕРОГ. В августе важные дела потребуют упорства и тщательного планирования. Главной заботой многих могут стать финансы. В августе звезды советуют воздержаться от крупных покупок, поездок. Новые романы будут развиваться благополучно. Возможно ухудшение здоровья кого-то из членов семьи Козерогов.

ВОДОЛЕЙ. В августе многие Водолеи отправятся на отдых, в путешествия. Связи Водолеев активизируются, и они могут встретить партнеров, которые в будущем окажут им серьезную поддержку. Доходы ожидаются стабильные. Во второй половине месяца высока вероятность экстремальных ситуаций. Следует избегать конфликтов. 30 и 31 августа есть опасность травм.



РЫБЫ. Август будет полон забот. Тем, кто планировал переезд, следует быть готовым ко всевозможным препонам. Многим предстоит столкнуться с волной недоразумений. Возможно обострение хронических заболеваний. Деловая активность большинства Рыб в течение августа будет невысока. Их эмоциональная неустойчивость может явиться причиной проблем с партнерами и в семье. Только после 25 числа Рыбы смогут переломить ситуацию и справиться с большинством возникших проблем.

Л. Широкова, астролог-консультант.

МОДНЫЙ

«коктейль»

Кутюрье снова ударились в воспоминания... Словно бармен в блестящем шейкере смешивает коктейли, дизайнеры, создавая эклектичные модели, кроют и шьют по-новому, легко и безбоязненно погружаясь в разные эпохи, черпая лучшее в прошлом и будущем, предлагая модницам отведать...



И ВНОВЬ КАРМЕН

Черная кружевная юбка на атласном чехле (лучше контрастным, например, алом) может стать частью повседневного или вечернего ансамбля. Полупрозрачная шифоновая блузка с несколькими рядами воланов на рукавах особенно выигрышно будет смотреться с узкими брюками.

Актуален топ с вырезом кармен, сияющий и переливающийся благодаря люрексовой нити, присутствующей в структуре пластичного трикотажного полотна.

Романтично смотрятся комплекты из жатой блузы, фольклорной юбки и сапожек в ковбойском стиле со скошенным каблуком и красивым тиснением кожи — атрибуты современного ностальгического стиля. К такому комплекту хорошо подойдет сумка из денима песочного цвета, к откидному клапану которой пришита замшевая бахрома. Эта вещь не только спортивного, но и элегантного стиля.

ВОСТОЧНЫЙ НАПЕВ

Соединение азиатских мотивов с классическим стилем — изюминка современного гардероба.

Преобладающие акценты — это набивной орнаментальный рисунок, сочетание разных фактур, яркость неповторимых тканей. Такие вещи уже не предназначаются для выхода в свет. Напротив, оживив любой наряд, они станут органичным выражением новой эстетики.

АХ, МИНИ

Не спешат выходить из моды мини-юбки. Они хорошо сочетаются со спортивными майками, бандо, топами, корсетами и корсажами, короткими жилетками, строгими блузками, приталенными жакетами. Пышные многослойные или облегающие мини-юбки украшают большим количеством деталей: металлическими клепками, разноцветной тесьмой, бахромой, вышивкой, фестонами, бисером, аппликацией.

И ТУНИКИ, И ПЛАТЬЯ

Гламурно выглядят выполненные из ярких струящихся материалов туники. Они хорошо сочетаются с облегающими бриджами, джинсами, расклешенными юбками. «Поставит точку» в образе кожаный ремень, вольготно лежащий на бедрах. Туники представлены в разнообразных вариан-

тах: полупальто, удлиненное пальто, рубашка, накидка, пончо.

Летние костюмы не обычного фасона в сочетании с эффектными и задорными деталями (обилие бантиков, рюшек, карманов, выходящих за края модели), помогут оживить строгие наряды. Обладательницам стройных

фигур понравится платье с глубоким V-образным декольте. Невесомые материалы шифон, шелк подчеркнут силуэт, а эффектный вырез соблазнительно подчеркнет линию груди.

ШЛЯПКИ

Модницам может позавидовать сама английская королева — головные уборы нынче в моде. Бахромчатые джинсовые края, аристократическая соломка, демократичный текстиль — материалы для летних головных уборов. Особенно пикантно сочетание головного убора и обуви. Сумка из этой классической «триады» может «выбиваться». Дизайнеры не жалеют сил и средств на декор головных уборов: великолепие флористических композиций, «экстремальные» молодежные украшения, сдержанная палитра классических моделей, эффектные авангардистские опыты призваны не только уберечь головку от солнца, но и привлечь внимание поклонников.

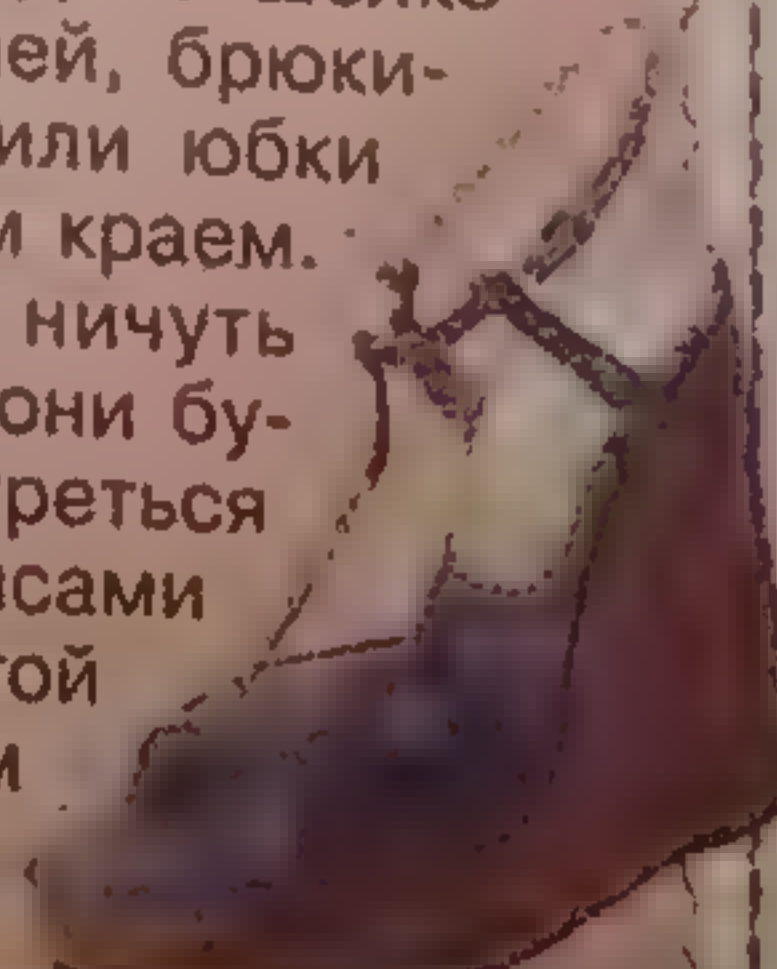
СТИЛЬНАЯ ОБУВЬ

Модные пантолеты на высоком каблуке или платформе представят ухоженные ножки в выгодном свете. Верх моделей разнообразных цветов может не совпадать со стелькой и каблуком по гамме, а контрастировать с ними. Моден смещенный к центру прямоугольный каблук. Обувь эффектно отде-

лывают бисером и пайетками. Сабо и туфли а-ля котурны (напоминающие классическую обувь японского национального костюма) гармонично сочетаются с джинсовой тематикой и контрастируют с женственными расклешенными платьями длиной до середины икры. Мягкие однотонные балетки без каблук

с чуть задранным мыском и резинкой кокетливо смотрятся с юбками в горошек или яркую клетку, или капри, или укороченными юбками 7/8. Закрытые пантолеты в восточном стиле, богато украшенные россыпью декоративных элементов (золотое шитье, бисер, стеклярус, крупные бусины, витой кант) делают из атласа, кожи или

текстиля. Туфли Шахерзады гармонично дополнят наряд из шелковых тканей, брюки-галифе или юбки с рваным краем. Однако ничуть не хуже они будут смотреться и с джинсами с расшитой бисером кромкой.



С.Цыгалова, дизайнер-модельер

АНЕКДОТЫ В... СТИХАХ

Мы не даром объявляем конкурсы на народную частушку. Как показывают письма, в народе немало талантливых и самобытных поэтов с искрометным чувством юмора. А вот сейчас предлагаем вам рассказ о человеке, который сочиняет... анекдоты в стихах.

Вот, например, такой:

Речь свою приправив матом
И заправившись слегка,
Порешили кум со сватом
На базар забить быка.
Скот легко забить в загоне:
Меж рогов — вся недолга!
Взял кувалду кум в ладони,
Сват быка взял за рога.
Кум кувалдой размахнулся,
Чтобы сразу наповал...
Вмазал. Бык не покачулся,
Лишь ушами помотал.
Кум в сердцах сказал три слова
И, умножить силу чтоб,
Разбежавшись, вмазал снова
В широченный бычий лоб.
Бык опять не дрогнул даже.
Сват ворчит: «Ну, кум, скажу:
В третий раз ты в лоб мне вмажешь —
Я быка не удержу!»

Автор этих строк — Юрий Венедиктович Кисляков — серьезный господин. Закончил Московский энергетический институт, преподавал в Волгоградском политехническом, работал заместителем главного инженера Волжского шинного завода (где, между прочим, был в составе делегации, принимающей Никиту Хрущева!), начальником АСУ Воронежэнерго. В настоящее время, несмотря на почтенный возраст, продолжает «оплодотворять» ценными научными идеями энергосистему России в филиале ЦОТ Энерго. Хобби переросло в серьезное увлечение, количество «трансляций» приблизилось к сотне, увидели свет три книжки (одна в соавторстве, а две — личные), был ряд публикаций в прессе.

Были в его жизни учеба, работа над диссертацией, поездка в составе делегации молодых советских ученых в США, встреча на банкете в Атланте с Мартином Лютером Кингом и...

Здесь следует слегка отвлечься от рифм и сказать, что у Кислякова есть и второе хобби — автографы известных людей. Там, в Америке, он, пообщавшись с Кингом, взял у него автограф — первый в коллекции, еще не зная, что тот принадлежит единственному человеку,

чей день рождения будет объявлен национальным праздником США. Потом были встречи с экс-президентом США Дуайтом Эйзенхауэром, Шостаковичем, Солженицыным, Губерманом, Ростроповичем, Дроздовым и других. Впрочем, Юрий Венедиктович стал уже настолько популярен своими анекдотами в стихах, что и сам теперь раздает многочисленным почитателям автографы на своих книжках. Коллекция росла.

В 1969 году в ресторане московской гостиницы «Интурист» в течение двух часов Кисляков «транслировал» свои «анекрифмы» (анекдоты с рифмами) Юрию Никулину, за что удостоился от него автографа с надписью «Юрию от тезки».

Заходит в бар один —
видать, из моряков —
Заказывает три стакана водки,
Пьет за себя и за двоих дружков,
С которыми сдружился на подлодке.
И так весь год по три стакана. Вдруг,
Придя, лишь два стакана просит
И залпом пьет. Ему:
«Иль умер друг?» —
«Да нет, то просто я решил
пить бросить!»

Постепенно в Энергосистеме Советского Союза возникла и стала крепнуть известность скромного труженика автоматизации систем управления. На банкетах по поводу сдачи в эксплуатацию АСУ, на научно-технических совещаниях в Москве, Ленинграде, Свердловске, Ташкенте солидные государственные люди — директора, профессора и академики — после обязательных докладов и прений жаждали свеженьких «анекрифм».

В клубе занят кресел каждый ряд,
Лектор разъясняет всем со сцены:
«По разврату — цифры говорят —
Первыми — артисты,
а затем — спортсмены.
Третьими — военных назову...»
Тут полковник встал,
белей, чем стены:
«Как не стыдно, лектор, я живу
Двадцать лет с женою без измены». —
Заинтересован зал. Затих.
Лейтенант вскочил,

невольник чести:

«А не стыдно ль Вам? Из-за таких
Мы стоим всего на третьем месте!»

В этом году Кислякову исполнилось семьдесят пять. Он, как и прежде, занимается важными делами. А в свободное время, когда на небе появляются звезды, а на плечо слетает с эфирных высот золотоволосая Муза в древней греческой тунике и с лирой в руках, Юрий Венедиктович принимается за очередной незарифмованный анекдот, и...

Окружили злые орды
Древний город — нет исхода!
Князь готов в полон. Но гордый
Глас раздался из народа:
Пригласить из мест окрестных
Тех, кто бьется образцово!
В общем, тех троих, известных
По картине Васнецова.
Посмотрел вокруг Алеша —
Враг уж прет через ограду
(Тяжела решенья ноша);
Молвит он: «Подумать надо!»
Ладно, думай. На Добрыню
Смотрят все. А тот скучает
(Скоро враг всем вставит дыню).
«Надо думать!», — отвечает.
На Илью глядят, как в святцы, —
Всех мудрей, богатырее...
Ну, а тот: «Что думать, братцы?
Надо когти рвать скорее!»

Много в книге шедевров на все случаи жизни. Вот один из них:

Электродоилку колхоз приобрел,
А ночью один агроном
Решил с ней заняться —
попробую, мол,
Ее на себе на самом...
Работает ровно и четко мотор,
Но наш агроном уж не рад,
Не зная, — ведь он агроном,
не монтер, —
Как выключить сей аппарат.
Он трубку снимает, звонит на завод,
Кричит, не щадя своих gland...
За полчаса дозвонился. И вот
Ему говорит консультант:
«Доилка устроено очень хитро,
Зато и удобна весьма.
А вы не волнуйтесь,
как сдоит ведро,
Тогда и отключит сама!»

Александр Шушеньков.
На фото: Ю. Кисляков
читает очередной шедевр.

ЗНАКОМСТВО по переписке

Редакция не несет ответственности за последствия знакомств и достоверность адресов. На конвертах писем, направляемых в редакцию, делайте пометку «Знакомство по переписке». В связи с большим потоком писем просим указывать в объявлении домашний адрес или номер абонентского ящика на почте, или адрес, по которому можно написать до востребования, с указанием фамилии и инициалов, а не номера документа. Объявления публикуются бесплатно.

Д: 22 года, симпатичная шатенка. Люблю домашний уют, вязать, слушать музыку, разгадывать сканворды. Желаю познакомиться с молодым, интересным, порядочным, независимым мужчиной от 23 до 27 лет, без вредных привычек, несудимым. Отвечу всем, желательно фото. Мой адрес: 403113, Волгоградская обл., г.Урюпинск, главпочтамт, а/я 87, Ольге.

Д: 24/169/55, симпатичная темпераментная девушка желает познакомиться с интересным во всех отношениях молодым человеком без жилищных и материальных проблем. В перспективе возможны серьезные отношения. От вас фото и чистый конверт. Писать по адресу: 173003, г.Великий Новгород, ул.Б.Санкт-Петербургская, д.24, кв.11, Ольге.

Д: 26 лет, не замужем, детей нет, без вредных привычек. Для создания семьи желаю познакомиться с мужчиной от 25 до 43 лет, без вредных привычек, несудимым. Писать: 140203, Московская обл., г.Воскресенск-3, до востребования, Щербаковой Наталье Анатольевне.

Д: 26 лет, симпатичная полная брюнетка, самостоятельная, без вредных привычек, по гороскопу Рак. Для серьезных отношений надеюсь встретить надежного доброго самостоятельного мужчину до 40 лет. Писать по адресу: 454087, г.Челябинск-87, почтамт, до востребования, Николаевой Оксане.

Д: 28/170/75, интересы разносторонние, есть дочь (4 года). Для создания семьи желаю познакомиться с надежным порядочным мужчиной от 28 до 37 лет. Из мест лишения свободы прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 182110, Псковская обл., г.Великие Луки, поч-

тамт, до востребования, Курановой О.А.

Д: 29/154/54, симпатичная, добрая, без вредных привычек. Разведена, воспитываю сына. Желаю познакомиться с мужчиной от 30 лет и старше, который стал бы любящим отцом моему сыну, а мне — мужем. Судимых, больных и пьющих прошу меня не беспокоить. Телефон ускорит встречу. Писать по адресу: 144009, Московская обл., г.Электросталь, ул.Юбилейная, д.1, кв.197, Сафоновой Галине Н.

Д: 29/164, симпатичная, добрая, склонная к полноте, без вредных привычек, образование высшее, по гороскопу Близнецы. Для серьезных отношений желаю познакомиться с надежным самостоятельным мужчиной, твердо стоящим на ногах, без особых проблем и вредных привычек. Судимых, пьющих, любителей легкой жизни прошу меня не беспокоить. Просьба выслать фото (верну). Писать по адресу: 442247, Пензенская обл., г.Каменка, ул.Бурденко, д.11, Людмиле.

Д: 35/160, скромная, порядочная, без вредных привычек. Воспитываю сына 11 лет. Желаю познакомиться с ласковым добрым веселым мужчиной от 30 до 40 лет, ростом не ниже 173 см. Пьяниц и из мест лишения свободы прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 150008, г.Ярославль-8, ул.Кавказская, д.27-1-54, Калашниковой Светлане Г.

Д: 36/163/54, русская, милостивая брюнетка с голубыми глазами, стройная, порядочная, добрая, без вредных привычек, жильем обеспечена, работаю, по гороскопу Рыбы. Люблю создавать уют, готовить, заниматься спортом. Хочется разделить тепло семейного очага, заботу и любовь с надежным лас-

ковым мужчиной без вредных привычек, можно вдовцом, имеющим ребенка до 5 лет. В отношении места жительства возможны варианты. Мой адрес: 423250, Татарстан, г.Лениногорск, ул.Менделеева, д.35, кв.32, Батыровой Елене.

Д: 41/170/70, блондинка, оптимистка, жильем обеспечена, есть дочь (12 лет), работаю. Люблю дом, уют, цветы, чистоту во всем. Познакомлюсь с мужчиной до 50 лет, знающим меру в спиртном, с чувством юмора, который будет и другом, и мужем, и любовником в одном лице. Возможен переезд. Отвечу на письма с фото (верну). Телефон приветствуется. Писать по адресу: 397855, Воронежская обл., г.Острогожск, а/я 20.

Д: 43/170/80, украинка, приятной внешности, светловолосая, с хорошим характером, материально обеспечена, а жильем нет, хозяйственная, есть сын (4 года). Хожу в церковь. Нуждаюсь в муже и отце ребенку, дружелюбном, состоявшемся в жизни, не курящем христианине. Писать по адресу: 390035, г.Рязань, а/я 10.

Д: 44/158/53, добрая, заботливая, терпеливая, симпатичная, выгляжу моложе своих лет, без материальных и жилищных проблем. Желаю познакомиться с мужчиной. Внешность, инвалидность не играют роли, важны моральные качества. Писать по адресу: 175310, Новгородская обл., п.Демянск, до востребования, Филипповой Е.А.

Д: 47 лет, характер простой, отзывчивая, веду нормальный образ жизни, двое детей, работаю. Желаю познакомиться с нормальным мужчиной от 47 до 54 лет с переездом ко мне, жилье есть. Писать по адресу: 307800, Курская обл., г.Суджа, ул.Р.Люксембург, д.7, кв.1, Коваль Любви Владимировне.

Д: 47/162/62, привлекательная стройная блондинка, разведена, без жилищных проблем, имею 16-летнего сына. Для серьезных отношений желаю познакомиться с разведенным мужчиной от 45 лет без жилищных проблем из Москвы или ближнего Подмосковья. Писать по адресу: 124575, Москва, г.Зеленоград, а/я 197.

Д: 47 лет, свободная, добрая женщина, отзывчивая,

с чувством юмора. Жильем обеспечена, хорошая хозяйка. Желаю встретить серьезного мужчину (желательно из Краснодарского края), не увлекающегося спиртными напитками, который смог бы стать хозяином в моем доме. Писать по адресу: 353584, Краснодарский край, Славянский р-н, п.Целинный, ул.Целинная, д.1, кв.1

Д: 52/155/72, вдова, верная, с чувством юмора, без вредных привычек, работаю, жильем обеспечена. Два взрослых сына живут отдельно. Люблю природу, путешествия, книги, театр. Для создания семьи еще не готова, но хочется найти друга по переписке, а там время покажет. Пьющих, судимых и альфонсов прошу не беспокоить. Мой адрес: 350049, г.Краснодар, ул.Тургенева, д.145, кв.300, Тилаевой Людмиле.

Д: 53/176, симпатичная, добрая, без вредных привычек, работаю, по гороскопу Львица. Желаю познакомиться с мужчиной близким по возрасту, добрым, романтическим, веселым, не злоупотребляющим спиртным. Жду писем с конвертом по адресу: 153511, Ивановская обл., г.Кохма-1, а/я 1, Ларисе.

Д: 53/163/70, вдова, симпатичная блондинка с карими глазами, без вредных привычек, образование высшее, по гороскопу Лев. Люблю и умею создать уют и тепло в доме. Веду здоровый образ жизни, люблю природу, цветы, поэзию, театр, животных. С целью создания семьи желаю познакомиться с мужчиной от 50 до 60 лет, ростом не ниже 170 см, с которым было бы хорошо. Хочется жить интересной жизнью, ведь последняя любовь, как исповедь. Писать по адресу: 309512, Белгородская обл., г.Старый Оскол, п/о 12, до востребования, Черниковой А.И.

Д: 54/164, выгляжу молодо, энергичная, интересная, обеспеченная, вожу авто, веду здоровый образ жизни, по гороскопу Овен. Есть дача. Люблю природу, животных, уют в доме. Нужен порядочный серьезный мужчина с хорошими внешними данными, ведущий здоровый образ жизни. Писать по адресу: 450105, г.Уфа-105, почтамт, до востребования, Сивенко Нине Дмитриевне.

Д: 55/154/55, обычной внешности, стройная, трудолю-

Жизнь. Беспитростная. Люблю природу, животных, копаться в огороде. Живу с 15-летним сыном в общежитии. Уста- ла от трудностей. Для созда- ния семьи надеюсь познако- миться со здравомыслящим, работающим мужчиной от 55 до 65 лет, имеющим жилье. Писать по адресу: 394054, г.Воронеж, ул.Хользунова, д.64, кв.97, Бутузовой Марии.

Д: 55/164/70, вдова, при- ятной внешности, верная, добрая, без жилищных и мате- риальных проблем, без вред- ных привычек. Шью, вяжу, за- нимаюсь кулинарией. Есть дочь 17 лет. Для создания семьи желаю познакомиться с порядочным, добрым, не курящим, пьющим только по праздникам, не судимым мужчиной от 58 до 70 лет, с чувством юмора, без матери- альных и жилищных проблем. Жду подробное письмо с кон- вертом. Мой адрес: 397120, Воронежская обл., Тернов- ский р-н, с.Новотроицкое, ул.Первомайская, д.45, Хаус- товой Г.А.

Д: 55/156/70, вдова, по- рядочная, спокойная, без жи- лищных и материальных про- блем, неплохая хозяйка, без вредных привычек. Желаю познакомиться с мужчиной с интеллектom и умелыми рука- ми, умеющим уважать окру- жающих и ценить их доброе отношение. Нытиков, зануд, злоупотребляющих спиртны- ми напитками, судимых прошу меня не беспокоить. Хотелось бы встретиться с быв- шим военным или северяни- ном. Условия для совместной жизни есть. Писать по адре- су: 308000, г.Белгород, поч- тамт, до востребования, Пав- ленко Л.В.

Д: 56/156/70, приятной внешности, не пью, не курю, по гороскопу Козерог. Желаю познакомиться с мужчиной до 60 лет. Пьяниц и судимых прошу меня не беспокоить. От вас фото. Писать по адре- су: 694460, Сахалинская обл., г.Оха-4, почтамт, до востребо- вания, Даниловой А.Ф.

Д: 57/169/70, приятной внешности, стройная, светло- волосая, интеллигентная, не- зависимая, образование выс- шее. Люблю домашний уют. Буду рада знакомству с ин- теллигентным, энергичным, состоявшимся, надежным мужчиной близкого мне воз- раста (желательно с бывшим военным, северянином, инос- транцем), которому нужна лю- бящая жена, семья. Писать по адресу: 354008, г.Сочи, пер.

Рахманинова, д.36, кв.8, Анне Анатольевне.

Д: 58/158/56, одинокая вдова приятной внешности, с голубыми глазами, серьезная, скромная, доброжелатель- ная, без жилищных проблем, веду здоровый образ жизни. Для совместного прожива- ния желаю познакомиться с одиноким, добрым, некорыс- тным, порядочным мужчиной до 60 лет, с чувством юмора (вредные привычки в меру). Подробности при переписке. Мой адрес: 398024, г.Липецк, ул.Депутатская, д.83, кв.26, Шайловой Людмиле.

Д: 58/167/73, одинокая, волосы русые, глаза синие, с «горячим» характером, пре- данная в дружбе, образова- ние педагогическое. Имею жилье. Для совместной жизни желаю познакомиться с на- дежным верным хозяйствен- ным мужчиной. Отвечу на письма с фото. Писать по адресу: 460044, г.Оренбург, ул.Космическая, д.7, кв.14, Ирине.

Д: 60/164/75, вдова, ма- териально и жильем обеспе- чена, интересы разносторон- ние. Имею за городом домик, где можно провести лето. Для создания семьи желаю познакомиться с порядоч- ным мужчиной, чтобы вместе прожить оставшиеся годы в понимании и уважении. Мой адрес: 394019, г.Воронеж, ул.Гайдара, 11 «А», кв.46, Гор- бачевой Марии Михайловне.

Д: 60/150, вдова нормаль- ной внешности, хозяйствен- ная, жильем обеспечена. Желаю познакомиться с оди- ноким, трудолюбивым, в меру пьющим мужчиной, соглас- ным на переезд. Мой адрес: Воронежская обл., г.Лиски, ул.Вишневая, д.38, кв.1, Г.Д.Н.

Д: 61 год, одинокая, скром- ная, добропорядочная, без вредных привычек. Желаю познакомиться с добрым пен- сионером любого возраста с жильем, желательно из Смо- ленской области, г.Вязьмы или г.Сычевки. Писать по адре- су: 172385, Тверская обл., г.Ржев-5, Торопецкий тр., д.2, кв.14, Надежде.

Д: 35 лет. Приглашаю к пе- реписке, знакомству, обще- нию всех тех, кому не хвата- ет доброты, понимания, ува- жения, дружбы, кому плохо, сложно и одиноко в этом мире, кто просто хочет найти настоящих друзей. Напишите, и ваше письмо будет желан- ным. Из мест лишения сво- боды прошу меня не беспо-

коить. От вас конверт с об- ратным адресом. 142701, Московская обл., г.Видное, а/я 151, для Наташи.

М: молодой человек 18 лет желает познакомиться с девушкой для дружбы или серьезных отношений. Писать по адресу: 394038, г.Воронеж-38, почтамт, до востребования, Ковалеву Ар- кадию Валерьевичу.

М: 31/173/75, карегла- зый брюнет, простой, доб- рый, ласковый, заботливый. Разведен, есть сын (3 года). Для создания семьи желаю познакомиться с простой, доброй, скромной, домаш- ней девушкой или женщиной от 18 до 28 лет, можно из сельской местности, соглас- ной на переезд ко мне. Про- сьба выслать фото и номер телефона. Писать по адресу: 394038, г.Воронеж, ул.Бульвар Пионеров, д.26, кв.23, Лесных Роману.

М: 33/167, спортивного те- лосложения, симпатичный, ра- ботающий, непьющий. Для со- здания семьи желаю поозна- комиться с симпатичной, строй- ной, некурящей, хозяйствен- ной женщиной из сельской местности от 25 до 33 лет, со- гласной на переезд ко мне. Ребенок не помеха. От вас фото (верну). Писать по адре- су: 397031, Воронежская обл., г.Эртиль, ул.Первомайская, д.52 «А», кв.6, Ткачеву Алек- сею И.

М: 50/174/72, вредными привычками не обладаю, ра- ботаю в вузе профессором. Ищу молодую женщину, со- гласную в случае взаимной любви на переезд. Желатель- но фото. Писать: 658201, Ал- тайский край, г.Рубцово-1, а/я 61, Бутовскому Михаилу.

М: 57/174/88, приятной внешности, порядочный, об- щительный, без вредных при- вычек и материальных про- блем. Цветовод, виногра- дарь, винодел. Поделюсь опытом и более с одинокой, стройной, симпатичной, урав- новешенной женщиной до 55 лет, ростом 160-170 см, без вредных привычек и матери- альных проблем. От вас под- робное письмо с конвертом и желательно фото (верну). Пи- сать по адресу: 393246, Там- бовская обл., Бондарский р-н, с.Нащекино, ул.Центральная, д.7, Вадиму Петровичу.

М: 57/175/82, серьез- ный порядочный доброже- лательный вдовец. Интере- сы разносторонние, образо- вание среднетехническое, по

гороскопу Рак. Для создания семьи предлагаю руку и серд- це милой простой нормальной женщине, согласной соеди- нить наши судьбы. Жду писем от тех, кому плохо и одиноко в жизни, кто хочет найти насто- ящего друга, опору, любовь. В отношении места жительст- ва возможны варианты. Отве- чу всем. 152850, Ярославская обл., г.Пошехонье, а/я 3, Вик- тору.

М: 60/170/80, к пьяницам не отношусь, не курю, хозяйс- твенный. Ищу подругу жизни во всех отношениях. Возраст любой, в разумных пределах. Адрес для писем: 625530, Тю- менская обл., Тюменский р- н, пос.Винзили, ул.Заводская, д.18, кв.51, Березовскому Вла- димиру Алексеевичу.

М: 67/180/90, вдовец, живу в собственном доме, беженец из Сибири. Желаю поозна- комиться с женщиной от 60 до 62 лет, весом не более 70 кг, рос- том 150-165 см, по гороскопу Телец, согласную на переезд ко мне. Писать по адресу: 397924, Воронежская обл., Лискинский р-н, с.Петропавловка, Моисе- енко Николаю Ивановичу.

М: 69/162/60, без вред- ных привычек и материаль- ных проблем. Ищу спутницу жизни от 55 до 70 лет, кому не претит сельская жизнь, кото- рой плохо и одиноко в жизни. Если можно, пришлите фото (верну). Мой адрес: 399510, Липецкая обл., г.Долгоруково, ул.Л.Толстого, д.27, Вячеславу.

М: 74/160/56, одинокий хо- лостой мужчина, русский, вдо- вец, без вредных привычек, несудимый, тихий, смирный и трудолюбивый. Для созда- ния семьи ищу одинокую пол- ную женщину от 40 до 70 лет, можно с детьми (девочками). Милые одинокие женщины, приглашайте меня к себе. Пи- сать по адресу: 662710, Крас- ноярский край, Шушенский р- н, с.Шушенское, ул. М.Горького, д.35, Когдову Дмитрию Тихоно- вичу.

М: симпатичный, надежный, трудолюбивый, заботливый, без вредных привычек Люблю детей. Умею делать все. Есть свое жилье в сельской мест- ности. Для создания дружной семьи желаю познакомиться с простой доброй непол- ной девушкой без вредных привычек до 26 лет, можно с ребенком. Желательно фото (верну). Альфонсов прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 307800, Курская обл., г.Суджа, с.Гончаровка, ул.Полевая, д.4, Жеденеву Дмитрию Павловичу.

КУЛИНАРИЯ



«ХОЛОСТЯЦКАЯ ПИРУШКА»

1 стакан фасоли, 5 морковок, 4 луковицы, 5 яиц, 5–10 кусочков черного хлеба, чеснок, майонез, соль по вкусу, растительное масло.

Отварить фасоль до готовности. Морковь натереть на крупной терке и потушить на растительном масле. Лук мелко нарубить и поджарить до золотистого цвета на растительном масле. Яйца отварить и мелко порубить. Поджарить хлеб с обеих сторон, натереть чесноком и нарезать на мелкие кубики. Все соединить, посолить и заправить майонезом. Перед подачей охладить.

СВЕКОЛЬНИК КЛАССИЧЕСКИЙ

На 6 порций: 800 г свеклы, 3 спелых помидора, 1,2 л воды, 3 огурца, 10–15 редисок, пучок зеленого лука, 2 пучка укропа, 3 яйца, сметана и соль по вкусу.

Свеклу вымыть, очистить и нашинковать брусочками. Помидоры вымыть, обдать кипятком и аккуратно снять с них кожицу. Протереть томаты через сито. Положить свеклу и томатное пюре в кастрюлю, налить стакан воды и тушить на среднем огне, понемногу подливая оставшуюся воду (30 минут). Увеличить огонь, довести до кипения. Снять с огня и дать остыть. Огурцы, редис, зеленый лук и укроп вымыть, нашинковать и положить в остывший свекольник. Посолить по вкусу. Приготовить заправку. Яйца сварить вкрутую, очистить. Желтки растереть со сметаной до однородной массы. Переложить в соусник и подать отдельно.

КРУЖОЧКИ ПО-ДОКТОРСКИ

На 3 порции: 300 г хорошей вареной колбасы (докторской, молочной), 2 сырые картофелины, 3 средние моркови, 2 лукови-

цы, головка чеснока, 1 кабачок, 1 яйцо, мука, сахар, сода, соль.

Все подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Добавить соль, щепотку сахара, немного соды, яйцо. Всыпать столько муки, чтобы «пюре» получилось густым. Колбасу порезать ломтиками, «завернуть» каждый в пюре и обжарить в растительном масле с двух сторон, как пирожки.

ЯБЛОКИ С «СУЛТАНАМИ»

На 4 порции: 4 яблока, 300 г мякоти вареной курицы, 100 г твердого сыра, 100 г майонеза, 3–4 столовые ложки сливочного масла, соль, черный и белый молотый перец, зелень по вкусу.

У яблок удалить сердцевину. Мякоть птицы мелко нарезать, сыр натереть на самой мелкой терке. Смешать курицу, сыр, майонез и специи, нафаршировать этой смесью яблоки, уложить на смазанный маслом противень, сверху положить по кусочку масла. Запекать в нагретой до +180°C духовке 20–25 минут. Подавать горячими, декорировав «султанчиками» зелени.

ЗАКУСКА «РЫБА-КИТ»

1 кг рыбы, 300 г лука, 200 г моркови, 0,5 чайной ложки душистого перца горошком, 3 лавровых листа, 2 гвоздики, 1 чайная ложка соли, 3 столовые ложки сахара, 1/5 стакана 9-процентного уксуса.

Приготовить маринад. Репчатый лук нарезать кольцами. В кастрюлю положить нашинкованную мелкой «лапшой» морковь, лук, перец, лавровый лист, гвоздику, соль, сахар и уксус, залить 0,5 л воды и прокипятить. В кипящий маринад опустить подготовленные порционные куски красной рыбы, убавить огонь, проварить полчаса. Подавать с печеным картофелем и корнитоном (маринованными огурцами).



САЛАТ «СОФИЯ»

6 кг сладкого болгарского перца, 1 кг фасоли, 700 г томатного соуса (или пюре из 1,5 кг помидоров), 300 г воды, 1 стакан 9-процентного уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сахара, соль по вкусу.

Фасоль замочить на 2 часа и сварить до полной готовности. Приготовленный перец мелко нарезать, смешать с соусом, подсолнечным маслом, водой, сахаром, солью и варить 15 минут. Добавить фасоль, уксус, поварить еще 5 минут, разложить в стерильные банки и закатать, перевернуть до остывания.

САЛАТ «СБОРНЫЙ»

2 кг репчатого лука, 2 кг капусты, 2 кг моркови, 3 кг болгарского перца, 6 кг бурых помидоров, 1,5 кг огурцов (кабачков или яблок), 2 стручка горького перца, 5 столовых ложек соли, 0,5 л подсолнечного масла, специи по вкусу.

Все подготовленные компоненты нарезать произвольно, добавить соль и масло, перемешать, уложить в стерильные банки, накрыть крышками, стерилизовать 15–20 минут и закатать.

«ЯЗЫЧКИ» БАКЛАЖАННЫЕ

5 кг баклажанов, 15 крупных спелых помидоров, соль по вкусу. Для приправы: 10 штук сладкого перца, 5 стручков горького перца, 2 большие головки чеснока, 1,5 стакана подсолнечного масла без запаха, 1 стакан сахара, 100 мл 9-процентного уксуса.

Баклажаны разрезать вдоль на 4 части, пересыпать солью, помять руками, оставить на 2 часа. За это время приготовить приправу: помидоры пропустить через мясорубку, довести до кипения, положить остальные ингредиенты приправы. Баклажаны отжать и положить в кипящий томатный сок с приправой. Варить 20–25 минут, перемешать. Выложить в стерилизованные банки, закрыть стерилизованными крышками, закатать.

«АХ, ЛЕТО КРАСНОЕ»

10 кг красных помидоров, 7 кг разноцветного сладкого перца, 2,5 кг антоновских яблок, 3 головки чеснока, соль по вкусу, зелень (петрушка, укроп).

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, посолить, перемешать. Разложить в сухие стерилизованные банки, закрыть тугими полиэтиленовыми или закрывающимися крышками. Хранить в холодильнике или погребе.

Подготовила А.Кекс.

Доска объявлений

Уважаемые читатели! Рубрика «Доска объявлений» поможет увлеченным людям найти друг друга, поделиться опытом (но за последствия переписки редакция ответственности не несет). Объявления по купле и продаже будут публиковаться, если в конверт будет вложена ксерокопия подписного абонемента на нашу газету на полугодие.

✓ «Предлагаю семена медовой травы-стевии, а также мицелий грибов-шампиньонов, вешенки, кольцевика, опят, шиитаке. От вас — заявка, маркированный конверт с обратным адресом. 172071, Тверская обл., Торжокский р-н, п/о Кр. Торфяник, до востребования, Елисееву Николаю Ивановичу».

✓ «Спасибо за мое объявление, напечатанное в рубрике «Знакомства» в июньском номере, в результате которого в мой адрес поступило более 700 писем от женщин. Из них я уже сделал свой выбор. Хочу попросить прощения у прекрасных женщин, написавших мне и оставшихся без ответа, — не могу ответить на такую массу писем. Я искренне желаю вам счастья, здоровья, верных и преданных мужчин. С уважением, военнослужащий, готовившийся к увольнению в запас, г. Петропавловск-Камчатский».

✓ «Прошу выразить благо-

дарность Савченко Анатолию Алексеевичу (г. Минеральные воды), который прислал мне розы. Уже два года я люблюсь ими, они поднимают мне настроение, сразу хочется жить и что-то делать доброе. Еще хочу поблагодарить Быханова Николая Семеновича (г. Воронеж), который выслал мне семена помидоров. У меня выросла очень хорошая крепкая рассада, с каждого куста я собрала много помидоров. Спасибо этим людям за их нелегкий кропотливый труд. 306310, Курская обл., Мантуровский р-н, с. Кривец, Еремина Людмила Николаевна».

→ «Уважаемые читатели! В нашу газету приходят объявления о продаже квартир в многоквартирных домах. Однако в рубрике «Доска объявлений» мы размещаем лишь предложения о продаже недвижимости в сельской местности (отдельно стоящих домов), а также дач.

МАГНИТНЫЕ БУРИ ИЛИ СЛОНОВИНЫ?

Почему вспышки на Солнце, вызывающие на Земле магнитные возмущения, влияют на сердечно-сосудистую систему?

Российские ученые выяснили, что причина — в изменении физических свойств крови, точнее в увеличении ее вязкости во время вспышек на Солнце. Интересно, что в зависимости от того, какие сосуды у людей повреждены, отличается и их реакция на магнитную бурю: если поражены сосуды сердца, реакция на солнечные катаклизмы наступает лишь тогда, когда солнечный ветер докатывается до Земли. Если же не в порядке сосуды головного мозга — ухудшение состояния происходит сразу после вспышек на Солнце. М.Денякина.

СИНДРОМ ЛЕТНЕГО ОТПУСКА

По утверждению английских психологов, семи из десяти деловых людей не удастся хорошо провести отпуск из-за «синдрома летнего отдыха». Дело в том, что привыкшие к жесткому ритму деловых будней бизнесмены и во время отдыха создают себе стрессовые ситуации, придумывая проблемы. Многие из них пытаются по минутам распланировать каждый день отпуска. Проблема эта характерна не только для деловых людей, но и для трудоголиков, которые и минуты не мыслят себя без дела. Интересно, что «син-

дром летнего отпуска» выражается также в стремлении загружать себя экскурсиями и различными увеселительными мероприятиями. Но бесконечные развлечения способны утомить не хуже всякой работы, а необходимость следовать строгому графику не позволяет организму отдохнуть. Поэтому чтобы избежать переутомления, во время отпуска лучше расслабиться и позволить жизни идти своим чередом. А среди предлагаемых экскурсий стараться выбирать только те поездки, которые вам чрезвычайно интересны и

от которых вы просто не можете отказаться.



О. Мубаракшина, канд. мед. наук.

Благодарности

«Мы всей семьей с большим удовольствием читаем вашу газету и находим в ней много полезного и интересного. К тому же она доступна пенсионерам по цене. Хотим отметить хорошее освещение вопросов ЖКХ, открытие новой рубрики «Книга жалоб». В наше непростое время действительно обратиться со своими наболевшими личными вопросами и некуда. А.И. Черткова, р. п. Панино, Воронежская обл.».

«Вы очень умная и необходимая газета. Все преподносите понятно, кратко и лаконично, всякий деревенский читатель понимает. Тут же мы получаем информацию о самом главном — как получить и сохранить хороший урожай. Ведь получить что-то с огорода летом, это прожить безбедно зимой, огород нас кормит. Для меня ваша газета настольный календарь, учебное пособие. Со всеми сомнениями обращаюсь к вам и нахожу ответ. Спасибо вам. Нина Михайловна Павлова, Воронежская обл., Таловский р-н, с. В.-Тишанка».

ЧАСТУШКИ

Говорю, что я красива,
Говорю, красавица,
А поставьте в огород —
Птицы все пугаются!

А когда иду к Еленке,
У меня дрожат
коленки!

И.И. Бусахина, п/о Рахманово, Московская обл.

Меня милый не целует,
Без конца куражится,
Угощу его поленом —
Поскорей отвяжется!

Охи, охи, парни плохи,
А девчата хороши,
Парни любят

А.Т. Цибизов, Спокойная,
Краснодарский край.

только ночью,
А девчата — от души!
М.Г. Крохмаль,
Ставропольский край.

Лысых кавалеров
Дочь моя боится:
В случае измены
Не за что вцепиться!

Чем тебя любить
такого,
Лучше скрыться
в темный лес.

Б.И. Пушевский, г. Орел.

Полюбить косого
зайчика —
И то будет интерес!
М.А. Горубнова,
с/з Михайловский,
Воронежская обл.

Александр



— Алло, это база?
— Вы не туда попали. Это ракетная база.
— Это вы не туда попали. Кто мне заплатит за мой сарай?



Задали один простой вопрос домохозяйке, экономисту и адвокату: «Сколько будет 2+2?».

Домохозяйка: «2+2 будет 4».

Экономист: «Скорее всего 4, но может быть и 3, одну минуту, я еще раз по выкладкам сверюсь».

Адвокат задернул шторы, погасил свет, закурил сигару, тихо опустился в кресло и, проницательно глядя на собеседника, выдохнул: «Сколько вы хотите, чтоб было?»



В здание суда рано утром входит судья и видит человека, сидящего в холле.

— Вы кто? — спрашивает судья.

— Свидетель.

— По какому делу?

— О, дело найдется!



Шотландец говорит жене:

— Ты не можешь себе представить, дорогая, сколько с меня содрали в ресторане за чашечку кофе! Но есть на свете и справедливость.

— Что ты имеешь в виду?

— Когда я ехал домой, то обнаружил у себя в кармане три серебряные ложечки.



Режиссер — драматургу:

— Я вашу пьесу прочитал, но ставить ее не буду. Я, знаете ли, противник мата в театре.

— Но там нет в тексте мата.

— В тексте нет. Мат будет в зале.

Ответственная за выпуск — А.А.Корнеева. Общественная редколлегия: А.Б.Беляев, канд. биологических наук, ВГУ; Е.И.Желтов, виноградарь, Н.С.Быханов, селекционер-любитель.

Использование материалов газеты «Сто советов» без разрешения редакции запрещено.

| | | | | | | | | | |
|---------------------|--------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|------------------|------------------|-----------------|--------------------|
| Супружество | | | | | Мексикан. баллада | Портфель школяра | | Фигура на доске | |
| Храм | Рисованная загадка | | Обрамление очков | | | | | | |
| | | | | | Вотчина в др. Англии | Мелкое место | | Пунктирная... | |
| Потеря атмосферы | Атом-мутант | | «Волк и... козлят» | | Свитер | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Учение о Вселенной | | Страшный аппетит, жор | | | | | Кофе с мороженым | | Цепляется за грунт |
| | | | | | | | | | |
| Утопист Томас... | | Символ России | | Съедобный папоротник | | | | | |
| | | | | Британский физик | | Не тактик | | Южный кустарник | |
| Должность в вузе | | | | | | | | | |
| Замша | Обет | | Вяленая рыба на севере | | | | | | |
| | | | | | Бригада бурлаков | | Река в Боливии | | Вагара собак |
| Совет при патриархе | | ... Барабас | | | | | | | |
| | | | | | Крыша из ткани | | | | |
| «Шойгу» для зайцев | | Старинное предание | | | | | | | |
| | | | | | Груз для продавца | | | | |

Уважаемые читатели!

По вашим многочисленным просьбам мы приступили к выпуску приложения к газете «Сто советов». Теперь газета «Сто советов» будет поступать в розничную продажу два раза в месяц: основной тираж — по рознице и подписке — газета «Сто советов» объемом, как всегда, 32 страницы, выходящая в конце месяца или в первых числах, и спецвыпуски газеты «Сто советов», которые выходят в середине месяца, объемом 16 страниц, на определенные темы. Например, следующий спецвыпуск выйдет в середине августа и будет посвящен секретам домашних заготовок, а также виноделию. А в сентябре вас ждет очередной сюрприз...

Пока наш спецвыпуск поступает только в розницу, а с первого полугодия 2007 года вы сможете подписаться и на него.

Уважаемые распространители печатной продукции!

В редакцию нередко приходят письма читателей, где они сообщают о том, что газету «Сто советов» не всегда найдешь в торговой сети (особенно актуально это для Москвы). Редакция предлагает делать заказы на газету и ее спецвыпуски до 20-го числа каждого месяца по телефону: 8(4732) 77-72-78 с 10 до 12 час. (кроме суб., воскр.). Доставка по Москве и до некоторых городов — за счет редакции. Оптовые цены дешевле.

ISSN 1812 3406



9 771812 340004

Индексы газеты
«Сто советов» — 51177, 11177.
Общий тираж 258200.
Заказ 2578, Тираж ОАО «ИПФ «Воронеж» 113000.
ОАО «ИПФ «Воронеж», 394000,
г. Воронеж, пр. Революции, 39.
Время подписания номера в печать 26.07.06;
по графику — 18.00, номер подписан — в 18.00

Пишите: 394026, г.Воронеж,
ул.Плехановская, 53.
Редакция: (4732) 52-17-08,
77-72-78
Бухгалтерия: т/ф(4732) 52-24-17
E-mail: mail@100sovetov.vrn.ru
Авторы несут ответственность за достоверность фактического материала. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Главный редактор
Е.Н.БОКОВА.

Газета зарегистрирована Комитетом Российской Федерации по печати №016558 от 29 августа 1997 года.
Цена договорная.

КОМПЕТЕНТНО И ТОЛКОВО О НАСУЩНОМ!



Газета удостоена
Знака отличия
выставки
«Пресса-2006»

Сто СОВЕТОВ

издается с 1992 года №9 (166) СЕНТЯБРЬ 2006 года

В НОМЕРЕ:

ЖИВУ НАВОСЕ В ЗАКОНЕ

КОРИСТ О НАСЛЕДСТВЕ

**МОЖЕТЕ ЛИ ВЫ С
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ**

**ТЕМ, КТО СПЕШИТ
НА ПЕРСОНУ**

СОУПЛАВУ В ПУТИ

**СОВЕТЫ ОТ ПОРДА:
И ТЕПЛИЦА, И СВЕТЛИЦА**

ЧТО НУЖНО СОВЕТУ

**ОПЫТ НАРОДНЫЙ,
ОГОРОДНЫЙ**

СЕКРЕТЫ ДОЗАГРИБАНИЯ

КАРТОШКА «КЛИНОМ»

РУЧКАЛ БЕТОНОВЕНАЛ

**ОВОЩИ НА ХРАНЕНИЕ
В... ВАННЕ**

САДОВОДСТВО, ГОРОВОД



Уважаемые читатели!

С 1 сентября в любом почтовом отделении России можно подписаться на газету «Сто советов» на I полугодие 2007 года (подробности на стр.31). Мы позаботились о том, чтобы стоимость подписки оставалась доступной.

Наши подписные индексы: 51177 в Каталоге «Почта России»; 11177 в Каталоге «Пресса России» (зеленом), стр. 159.

Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.

Православный календарь

Сентябрь

3 — Собор Московских святых.

5 — Отдание праздника Успения Пресвятой Богородицы.

6 — Перенесение мощей святителя Московского Петра, всея России чудотворца (1479).

8 — Сретение Владимирской иконы Пресвятой Богородицы.

10 — Обретение мощей преподобного Иова Почаевского (1659). Собор преподобных отцов Киево-Печерских, в Дальних пещерах (преподобного Феодосия) почивающих.

11 — Усекновение главы Пророка, Предтечи и Крестителя Господня Иоанна.

День постный.

12 — Обретение мощей благоверного князя Даниила Московского (1652). Перенесение мощей благоверного князя Александра Невского (1724).

14 — Начало индикта — церковное новолетие.

15 — Преподобных Антония (1073) и Феодосия (1074) Печерских.

17 — Обретение мощей святителя Иоасафа, епископа Белгородского (1911).

Собор Воронежских святых.

21 — РОЖДЕСТВО ПРЕСВЯТОЙ ВЛАДЫЧИЦЫ НАШЕЙ БОГОРОДИЦЫ И ПРИСНОДЕВЫ МАРИИ.

22 — Преподобного Иосифа, игумена Волоцкого, чудотворца (1515). Обретение и перенесение мощей святителя Феодосия, архиепископа Черниговского (1896).

24 — Преподобного Силуана Афонского (1938).

25 — Отдание праздника Рождества Пресвятой Богородицы.

27 — ВОЗДВИЖЕНИЕ ЧЕСТНОГО И ЖИВОТВОРЯЩЕГО КРЕСТА ГОСПОДНЯ. День постный.

29 — Святителя Московского Киприана, всея России чудотворца (1406).

16 сентября (29 по новому стилю) Церковь чтит память 600-летия преставления святителя Московского Киприана.

Святитель Московский Киприан

Он родился около 1330 года в Болгарии, в городе Тырново, где и начал свой монашеский путь, впоследствии продолженный им в Константинополе и на Афоне. В Византии высокообразованный и смиренный монах был замечен Патриархом Константинопольским Филофеем и стал его доверенным лицом. Около 1373 года он был послан Патриархом в Литву и на Русь для примирения литовских и тверского князей с митрополитом Алексием. Эту сложную миссию, столь важную для православного единства, будущий святитель успешно выполнил.

12 февраля 1378 года преставился святитель Алексий. Правивший в ту пору великий князь Димитрий Иоаннович был озабочен проблемами внутри Великой Руси, но до Куликовской битвы (1380) еще не пришел к идее объединения всех русских княжеств, а посему не пожелал принять святителя Киприана — ставленника Константинополя. На престол митрополита Московского он выдвинул кандидатом своего духовника. Однако и преподобный Сергей Радонежский и его племянник, игумен Симоновского монастыря преподобный Феодор, с которыми у святителя Киприана сложились глубокие духовные связи, поддерживали его кандидатуру на митрополичью кафедру. Нестроения с наследованием Всероссийского престола длились несколько лет, и лишь в марте 1390 года митро-



полит Киприан занял Всероссийский митрополичий престол.

Летом 1395 года к Москве приблизилось войско Тамерлана. Митрополит Киприан объявил всенародный пост и благословил перенесение из Владимира в Москву крестным ходом чудотворной Владимирской иконы Божией Матери. Москва была чудесным образом спасена, и святитель Киприан установил ежегодное празднование сретения иконы 26 августа, основав на том месте церковь и Сретенский монастырь.

До конца своей жизни святитель способствовал сплочению русских княжеств вокруг нового политического центра — Москвы — и повышению авторитета Московских князей, что весомо укрепило Русское государство.

Огромен вклад святителя Киприана в книжное дело на Руси. Высокообразованный митрополит был усердным переписчи-

ком, искусным переводчиком, редактором, одаренным писателем и реформатором литературного языка. Он работал над совершенствованием церковного Устава и литургических текстов, саморучно переписал Псалтирь, Служебник, Требник, «Лествицу» Иоанна Лествичника.

При святителе Киприане на Русском Севере было основано множество монастырей, развивалось церковное строительство, расписывались церкви по всей Руси. На его правление приходится русский период творчества Феофана Грека и начало творческого пути преподобного Андрея Рублева. При нем же была проведена реформа русского церковного пения и музыкальной нотации. С ним связывают и переход Руси с «мартовского» года на «сентябрьский».

Преуспевая в богоугодных подвигах, митрополит Киприан достиг глубокой старости и скончался в ночь на 16 сентября 1406 года. Тело его было предано земле в Успенском соборе Кремля. Святые мощи его были обретены при перестройке собора 27 мая 1472 года.

Святителю Киприану молятся о покровительстве государства, о спасении и сохранении России, об утверждении в вере, об умирении враждующих, об избавлении от нашествия иноплемennых, об избавлении от междоусобной брани, о просвещении разума, научении духовной грамоте, о помощи в трудном учении.

Отец Петр (Петров), Свято-Никольский храм.

Сентябрь

1 — Андрей,

Тимофей.

6 — Георгий, Петр.

7 — Владимир.

8 — Виктор, Наталия.

10 — Анна.

11 — Иван.

12 — Александр, Григорий,

Даниил, Ефрем, Иван, Павел,

Яков.

С Днем Ангела!

13 — Геннадий.

14 — Семен, Марфа.

15 — Антон, Иван.

16 — Иван, Петр.

17 — Федор.

18 — Глеб, Максим, Федор,

Елизавета, Раиса.

19 — Кирилл, Михаил.

20 — Иван.

22 — Анна.

23 — Андрей, Павел, Петр.

24 — Дмитрий, Сергей.

25 — Семен, Федор.

26 — Илья, Петр.

27 — Иван.

28 — Максим, Никита,

Степан.

29 — Виктор, Семен,

Людмила.

30 — Илья, Вера, Любовь,

Надежда, София.

ТОМАТЫ К НОВОМУ ГОДУ

Важно не упустить срок окончательной уборки помидоров. Если кусты не поражены фитофторой, плоды нужно снять, пока температура ночью не опускается ниже $+5^{\circ}\text{C}$, а оставшиеся на кустах при более низкой температуре при дозаривании могут быстро загнить.

Снятые с куста еще зеленые помидоры дозаривают и в темноте, и на свету. Плоды быстрее покраснеют на свету, чем в темноте. Но в темноте их окраска получается равномернее.

Отобранные для дозаривания томаты укладывают в ящики, на полки, подоконники (не более чем в два-три слоя). Быстрее всего краснеют они при $+20...+25^{\circ}\text{C}$. Между помидорами и на дно ящика насыпают мелкую древесную стружку (лучше лиственных пород) или сухой торф слоем не толще 1,5 см. Оптимальная температура для хранения $+12^{\circ}\text{C}$.

Чтобы ускорить созревание, вместе с зелеными помидорами в ящики можно положить несколько спелых красных плодов. Их укладывают плодоножкой вверх в небольшие ящики (5–6 кг) с решетчатыми крышками и стенка-



ми для доступа воздуха.

Томаты можно сохранить свежими до Нового года. Для этого срывают отборные зеленые неповрежденные крупные плоды, аккуратно по одному заворачивают в белую бумагу (не в газету) и помещают в выстланный соломой ящик. Оптимальная температура $+11...+13^{\circ}\text{C}$.

Многие овощеводы-любители с наступлением ночных похолоданий осторожно выкапывают хорошо облиственные, здоровые растения с массой завязавшихся, а иногда и полностью не сформировавшихся плодов и подвешивают их корнями вверх в сухом подвале или другом помещении (температура $+10...+12^{\circ}\text{C}$). Это позволяет продлить срок использования свежих помидоров до Нового года.

СВЕКЛА В... ГОРШКЕ

Сроки уборки корнеплодов зависят от погоды. Свеклу, репу, редьку, у которых большая часть корнеплодов находится над поверхностью почвы и при осенних заморозках может пострадать, убирают с половины сентября, следом — петрушку и сельдерей.

В средней полосе основное нарастание массы корнеплодов у моркови происходит в сентябре, поэтому с уборкой спешить не стоит. К сбору корнеплодов приступают, когда температура воздуха опустится до $+4...+6^{\circ}\text{C}$. При резких колебаниях влажности почвы морковь начинает растрескиваться в земле (особенно скороспелые сорта раннего посева). В этом случае морковь немедленно убирают.

В конце лета — начале осени питательные вещества перемещаются из листьев свеклы в корнеплод, поэтому при достаточной влажности необходимо глубокое рыхление почвы, особенно тяжелой. В сухую осень за неделю до уборки свеклу необходимо полить. Это способствует лучшей сохранности корне-

плодов зимой. Убирают свеклу, как правило, первой, потому что она, в отличие от других корнеплодов, больше страдает от первых заморозков.

Мелкие корнеплоды можно использовать зимой и ранней весной для выгонки на подоконнике, лоджии или в теплице так называемого «свекольника» (нежных молодых листочков). Такие свеколки после уборки хранят при температуре $+1...+2^{\circ}\text{C}$. Посадку для выгонки проводят в конце января — на подоконнике, в марте — на лоджии или в теплице. Высаживают в ящики или горшки (так же, как лук-репку на зеленое перо). Урожай убирают через 30–40 суток. Ценные для организма витамины, макро- и микроэлементы содержат и «вершки», и «корешки».



Кочаны среднеспелых сортов начинают убирать, когда они становятся достаточно плотными. Приrost происходит очень быстро, и передерживать кочаны на грядке не следует, так как они растрескиваются. В средней полосе урожай среднеспелых сортов убирают в сентябре, позднеспелых — в октябре.

Растения цветной капусты позднего (третьего) срока посева, не успевшие сформировать головки, можно дорастить в теплице, парниках, подвалах. Нужно отобрать растения с мощной лист-

КАПУСТА: И ЦВЕТНАЯ, И БЕЛОКОЧАННАЯ

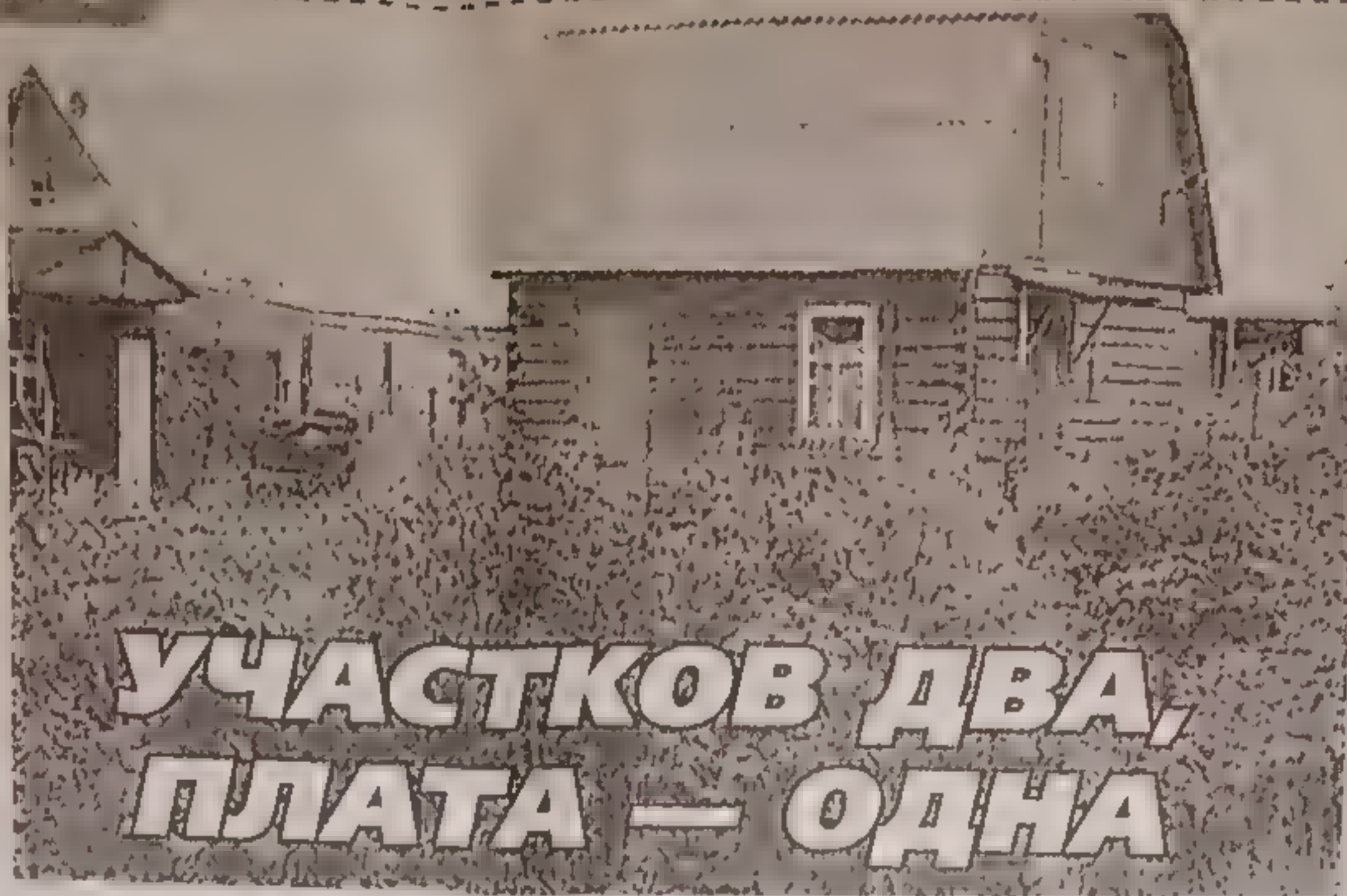
вой и диаметром головки около 5 см, выкопать их с комом земли, стараясь не повредить листья, перенести в теплицу, парник или подвал и установить в предварительно политые борозды глубиной 15 см вертикально или слегка наклонно, вплотную друг к другу. На 1 м^2 уместится, в среднем, 30–40 растений. Корни следует засыпать до основания листьев. Доращивают цветную капусту в темноте — это важ-

но. Парники укрывают рамами, щитами, матами. Помещения для доращивания до наступления устойчивых морозов проветривают. Температура должна быть $+1...+7^{\circ}\text{C}$, влажность воздуха около 80–90 процентов. Как только начнутся морозы, дополнительно укрывают парники сверху сухими опилками или листьями слоем 20–25 см. В период доращивания тщательно контролируют,

чтобы листья не привяли и не загнили. Именно они — питательная «фабрика», от их состояния зависят качество и размеры головки. Благодаря оттоку питательных веществ из мощных листьев в головку ее диаметр постепенно увеличивается (масса может достигать до 0,5 кг). При температуре $+10^{\circ}\text{C}$ рост головок цветной капусты, как правило, завершается через 20–35 дней после начала доращивания; при температуре $+3...+5^{\circ}\text{C}$ — через 50–60 дней.

Н. Быханов, селекционер-любитель.

«В №6 вашей газеты в разделе «Земля и собственность» (стр. 5) на вопрос «Как должны платить взносы владельцы, на имя которых написаны два участка?», вы отвечаете, что «... он обязан уплачивать членские и иные взносы в однократном размере». Как это понимать? У меня как раз такой случай. На мое имя записаны два участка площадью по 4,5 сотки каждый. Правление требует от меня уплаты взносов за полную площадь в 9,0 соток, мотивируя это тем, что критерием для оплаты принята площадь, предоставленной в пользование земли (установлена плата за одну сотку). Очень прошу подробнее осветить этот вопрос. На основании каких документов (законов, Постановлений правительства или других документов) ваш юридический консультант делает такой вывод? В законе №66-ФЗ от 15.04.98 (с изменениями на 1 января 2006 года) ничего подобного я не нашла. С. Волкова, г. Нововоронеж, Воронежская обл.»



УЧАСТКОВ ДВА, ПЛАТА — ОДНА

— В силу п.4 ст. 16 ФЗ от 15.04.98г. №66-ФЗ, порядок внесения членских и целевых взносов, членами садоводческого объединения в обязательном порядке указывается в уставе садоводческого объединения. При отсутствии в уставе условий о внесении указанных взносов необходимо руководствоваться ст. 19 указанного Федерального закона, в п.6 п.2 которой записано, что каждый член са-

доводческого объединения, обязан своевременно уплачивать членские и иные взносы, предусмотренные вышеуказанным Федеральным законом и Уставом этого объединения.

Членские взносы — это денежные средства, периодически вносимые членами объединения на оплату труда работников, заключивших трудовые договоры с объединением (сторожа, электрика, правления СТ в пол-

ном составе и т. п.) и на другие текущие расходы объединения, например, оплату электроэнергии. Целевые взносы — это средства, внесенные членами объединения на приобретение (создание) объектов общетоварищеского пользования. Такова суть терминологии, определяемая статьей 1 Федерального закона №66-ФЗ «О садоводческих, огороднических и дачных некоммерческих объединениях граждан».

Порядок определения размеров взносов — дело общего собрания СТ, поскольку иной порядок действующим законодательством не установлен. Так что все в ваших руках: решите «привязать» размер взноса к площади участка — пожалуйста, принимайте на общем собрании такое решение. Нет — выберите любую иную, более подходящую вам форму.

ТУАЛЕТ И БУДКУ — ПЕРЕДВИНУТЬ!

«Наш сосед перенес туалет напротив нашего погреба, отступив от погреба всего три метра. Ходила я в архитектурный: у них нет нормы отступа от погреба. В СЭС тоже нет такой нормы. А может они лукавят? Т.Денисова, р. п. Рудня, Волгоградская обл.»

— Как правило, при группировке двух жилых строений (домов) расстояние между ними, не лимитируемое противопожарными нормами, составит 6 м, так как каждый из садовых домов, согласно санитарным нормам, отстоит от границы соседнего садового участка на 3 м.

Хозяйственные постройки рекомендуются располагать в глубине садового участка и объединять в группы.

Указанные в СНиП 30-02 минимальные расстояния до границ соседних участков касаются всех строений и сооружений, включая парники, навесы, стационарную емкость для воды, навес (гараж) для автомобиля, погреб, уборную, баню, сауну и др.

На основании строительных норм и правил СНиП 30-02-97, минимальные расстояния до границы соседнего садового участка по санитарно-бытовым условиям должны быть, м:

от садового дома — 3;

от постройки для содержания мел-

кого скота и птицы — 4;

от других построек — 1;

от стволов высокорослых деревьев — 4, среднерослых — 2,

от кустарника — 1.

Минимальные расстояния между постройками по санитарно-бытовым условиям должны быть, м:

от садового дома и погреба до уборной — 12;

до душа, бани и сауны — 8;

от колодца до уборной и компостного устройства — 8;

до постройки для содержания мелкого скота и птицы, душа, бани, сауны — 12;

от погреба до компостного устройства и постройки для содержания мелкого скота и птицы — 7.

Указанные расстояния должны соблюдаться как между постройками на одном участке, так и между постройками, расположенными на смежных участках (как и произошло в случаях, описанных нашими читателями). При нарушении вашими соседями СНиП вы вправе обратиться в суд за защитой своих прав.

Ю.Пуссила, юрисконсульт
юридической фирмы «Юрконсульт».

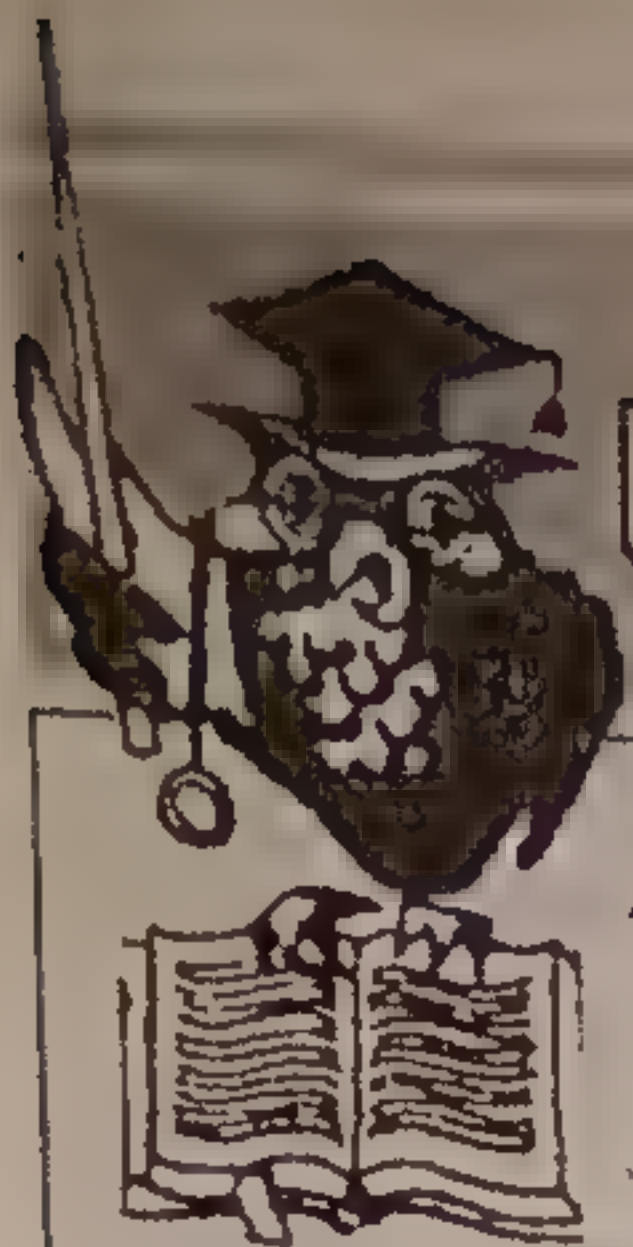
«Родители имеют во владении дом, землю, надворные постройки. После смерти отца я отказалась от наследства, мама вступила в наследство, да и сестра тайком написала заявление. Можно ли переделить это наследство заново, на троих, и как? Н.Рощупкина, г. Старый Оскол».

НАСЛЕДСТВО

— Порядок отказа от наследства регулируется ст. 1157-1159 Гражданского кодекса РФ. Отказ от наследства совершается путем подачи заявления нотариусу по месту открытия наследства. Такой отказ не может быть впоследствии изменен или взят обратно (ч. 3 ст. 1157 ГК РФ).

Если вы не подавали нотариусу такого заявления, то вы не отказались от наследства, вы его просто не приняли. В этом случае при наличии законных оснований вы можете восстановить свои наследственные права в судебном порядке.

И.Климов, юрист.



КОНСУЛЬТИРУЕТ ЮРИСТ

А ГОВОРИЛИ — БЕСПЛАТНО

«Разъясните, вот все говорят, что с 2006 года наследство будет бесплатно оформляться. Но почему же это не делается? Когда умерла мама, перевод недвижимости на себя обошелся, думаю, в 7–8 тысяч рублей, а ведь сделано только половина документов. Так где же закон? Н. Игнатова, г. Новый Оскол».

— С 1 января 2006 г. вступил в действие Федеральный закон от 1 июля 2005 года № 78-ФЗ, согласно которому был отменен налог с имущества, переходящего в порядке наследования или дарения. Граждане, получившие свидетельства о праве на наследство после 1 января 2006 года, указанный налог не уплачивают.

Вместе с тем при оформлении наследства гражданам приходится производить и иные платежи помимо налога с имущества, переходяще-

го в порядке наследования. Это, к примеру, государственная пошлина, уплачиваемая нотариусу при выдаче свидетельства о праве на наследство, государственная пошлина за государственную регистрацию прав на недвижимость (гл. 25 Налогового кодекса РФ). Справки бюро технической инвентаризации, планы земельных участков и т. п. также оформляются на платной основе.

В совокупности перечисленные платежи могут достигать иногда значительных сумм в зависимости от стоимости имущества, переходящего в порядке наследования. Особенно дорогостоящей и длительной является процедура оформления прав граждан на земельные участки. К сожалению, из вашего письма не ясно точно, куда и на что уплачивались денежные суммы.

ЕСЛИ ВЫХОДНЫХ — ДВА

«Работала с одним выходным — это был понедельник. При увольнении внезапно оказалось, что выходных было два: воскресенье и понедельник. Могу ли я через суд потребовать оплатить мне все проработанные выходные дни в двойном размере? С. Аленьева, г. Острогожск».

— Согласно ст. 100 Трудового кодекса РФ, режим рабочего времени в организации устанавливается коллективным договором или правилами внутреннего трудового распорядка. С данными актами работники должны быть ознакомлены под роспись. Если режим рабочего времени в отношении данного работника отличается от общих правил, установленных в организации, то об этом должно быть указано в трудовом договоре с этим работником.

Если режим рабочего времени в вашей организации стал вам известен только после увольнения, то вы можете потребовать в суде оплатить вашу работу в выходные дни в двойном размере согласно ст. 153 ТК РФ. В суде вам будет необходимо доказать, что в вашей организации была установлена пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями, а вы действительно работали в выходные дни. В суд следует представить, по возможности, письменные доказательства (копии приказов руководителя организации, правила внутреннего трудового распорядка и др.). В качестве доказательств суд заслушает также показания свидетелей; возможно представление в суд иных видов доказательств.

В СИЛЕ ЛИ ЗАВЕЩАНИЕ

«Я прожила с гражданским мужем почти 9 лет, брак зарегистрирован не был, в 2002 году он умер, оставив мне завещание на все совместное имущество, а своих взрослых детей он лишил наследства, они в течение длительного времени не общались. Прошло три с половиной года, из-за мизерной зарплаты в колхозе мне было не на что вступить в наследство. Могу ли я сейчас это сделать, и в силе ли остается завещание 2002 года? О. Ремизова, Курская обл.».

— Следует отличать принятие наследства и оформление наследства. **Принятие наследства** осуществляется путем подачи нотариусу соответствующего заявления (ст. 1153 Гражданского кодекса РФ). За это действие государственную пошлину, а также какие бы то ни было другие платежи уплачивать не нужно. Данное юридическое действие является абсолютно бесплатным для наследников. Закон лишь устанавливает, что такое заявление нотариусу наследник должен подать **в течение 6 месяцев с даты открытия наследства** (даты смерти наследодателя). Что касается процедуры **оформления наследства** (получение свидетельства о праве на наследство, государственная регистрация прав и т. д.), то приступить к этому вы можете в любой момент по истечении 6 месяцев с даты открытия наследства. Оформление наследства никаким сроком не ограничено.

Если вы пропустили установленный законом срок для принятия наследства, то оформить наследство по истечении этого срока вы можете в судебном порядке, если докажете в суде, что не знали и не должны были знать об открытии наследства или пропустили этот срок по другим уважительным причинам (тяжелая болезнь и т. п.). Вы можете принять наследство по истечении срока, установленного для его принятия, и без обращения в суд при условии согласия на это остальных наследников, принявших наследство (если таковые имеются). Такое согласие должно быть дано этими наследниками в присутствии нотариуса при подаче вами заявления о принятии наследства.

Если в течение 6 месяцев с даты открытия наследства вы хотя и не подали заявления нотариусу, но приняли наследство фактически (вступили во владение наследственным имуществом, оплатили за свой счет долги наследодателя, например, квартирную плату и т. п.), то вы можете оформить наследство на основании решения суда об установлении факта принятия наследства.

Подготовил И. Климов, юрист.

По действующему пенсионному законодательству России федеральным льготникам: участникам ВОВ, инвалидам ВОВ и членам их семей, ветеранам боевых действий, лицам, награжденным знаком «Жителю блокадного Ленинграда», бывшим несовершеннолетним узникам концлагерей, инвалидам, детям-инвалидам, чернобыльцам и некоторым другим категориям с 2005 года выплачивается ежемесячная денежная выплата, размер которой зависит от льготной категории. Также эти категории льготников имеют право на набор социальных услуг (так называемый соцпакет).

В его состав включаются: дополнительная бесплатная медицинская помощь, в том числе обеспечение необходимыми лекарствами по рецептам врача и при наличии медицинских показаний путевками на санаторно-курортное лечение; бесплатный проезд на пригородном

ПЕНСИОННЫЙ ФОНД НАПОМИНАЕТ...

железнодорожном транспорте, а также на междугородном транспорте к месту лечения и обратно.

В соответствии с действующим законодательством право на набор социальных услуг предоставляется федеральным льготникам с момента установления ежемесячной денежной выплаты. Поэтому, если гражданин, принадлежащий к одной из категорий федеральных льготников хочет в следующем, 2007 году, ежемесячно получать денежную выплату и перечисленные услуги, т.е. получать лекарства, путевку, бесплатно ездить на электричке, ему не нужно писать никаких заявлений и приходить в органы Пенсионного фонда, это право сохраняется за льготником автоматически.

Вместе с тем законодательством предусмотре-

ны нормы, позволяющие льготникам отказаться от получения социального пакета полностью или частично.

В случае частичного отказа от получения соцпакета льготник отказывается от дополнительной бесплатной медицинской помощи в виде обеспечения лекарствами по рецептам врача и путевки на санаторно-курортное лечение, либо отказывается от бесплатного проезда на пригородном железнодорожном транспорте, а также на междугородном транспорте к месту лечения и обратно.

В случае полного отказа от набора социальных услуг льготник теряет право на все услуги, входящие в него, и будет оплачивать их за наличный расчет, но получит стоимость соцпакета в денежном выражении.

Обращаем внимание льготников: заявление об отказе от соцпакета на следующий год подается **каждый год до 1 октября текущего года** по месту получения ежемесячной денежной выплаты. Поэтому, в случае нежелания льготника получать социальный пакет в натуральной форме, заявление об отказе следует писать **ежегодно**. Такой порядок установлен законом.

Каждый федеральный льготник, оценив свои потребности, должен принять решение: пользоваться социальными услугами или написать заявление и отказаться от них.

У тех, кто решил отказаться от соцпакета на следующий год, есть время обратиться в органы Пенсионного фонда заранее, не дожидаясь очередей, до 1 октября 2006 года. Отказаться от соцпакета в октябре, ноябре, декабре будет невозможно.

Пресс-служба ГУ ОПФР по Воронежской обл.

СОЦПАКЕТ В ЦИФРАХ

Приводим размер ежемесячной денежной выплаты для некоторых категорий федеральных льготников, получающих соцпакет в натуральной форме, отказавшихся от него полностью или частично (размеры ЕДВ указаны по состоянию на 1 апреля 2006 года).

| Категория: | ЕДВ для получающих соцпакет в натуральной форме | ЕДВ для написавших заявление об отказе от соцпакета (полностью) на 2006 год | ЕДВ для отказавшихся от бесплатного проезда в 2006 году | ЕДВ для отказавшихся от лекарств на 2006 год |
|--|---|---|---|--|
| Инвалиды ВОВ | 1823,20 | 2300,20 | 1876,20 | 2247,20 |
| Участники ВОВ, ставшие инвалидами | 1823,20 | 2300,20 | 1876,20 | 2247,20 |
| Участники ВОВ | 1248,20 | 1725,20 | 1301,20 | 1672,20 |
| Военнослужащие, проходившие службу в воинских частях и др. не входивших в состав действующей армии в период с 22.06.1941г. по 3.09.1945г. не менее 6 месяцев | 213,06 | 690,06 | 266,06 | 637,06 |
| Несовершеннолетние узники имеющие степень инвалидности | 1823,20 | 2300,20 | 1876,20 | 2247,20 |
| Несовершеннолетние узники | 1248,20 | 1725,20 | 1301,20 | 1672,20 |
| Военнослужащие, ставшие инвалидами вследствие военной травмы | 1823,20 | 2300,20 | 1876,20 | 2247,20 |
| Ветераны боевых действий | 788,11 | 1265,11 | 841,11 | 1212,11 |
| Лица, награжденные знаком «Жителю блокадного Ленинграда» | 788,11 | 1265,11 | 841,11 | 1212,11 |
| Члены семей погибших военнослужащих | 213,06 | 690,06 | 266,06 | 637,06 |
| Инвалиды (I степени) | 443,08 | 920,08 | 496,08 | 867,08 |
| Инвалиды (II степени) | 673,10 | 1150,10 | 726,10 | 1097,10 |
| Инвалиды (III степень) | 1133,14 | 1610,14 | 1186,14 | 1557,14 |
| Инвалиды не имеющие степень | 98,05 | 575,05 | 151,05 | 522,05 |
| Дети-инвалиды | 673,10 | 1150,10 | 726,10 | 1097,10 |

ТЕМ, КТО СОБИРАЕТСЯ НА ПЕНСИЮ

О ПЕНСИЯХ

ДОСРОЧНАЯ В 55 ЛЕТ

«Мой муж проработал на Севере 20 лет, из них по Списку №2 – 12 лет 6 месяцев, имеет страховой стаж больше 30 лет. Сейчас мужу 53 года. В пенсии отказали в 50 лет, сказали, что у вас 2 месяца было за свой счет и пенсия будет в 55 лет. В каком возрасте он имеет право на досрочное назначение трудовой пенсии по старости? З.Кравченко, Кантемировский р-н».

— В соответствии с подпунктом 2 пункта 1 статьи 27 Федерального закона «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» №173-ФЗ от 17 декабря 2001 года, досрочная трудовая пенсия по старости назначается мужчинам по достижении возраста 55 лет, если они проработали на работах с тяжелыми условиями труда по Списку №2 12 лет 6 месяцев и имеют страховой стаж соответственно не менее 25 лет.

Дополнительно на 5 лет пенсионный возраст снижается гражданам, отработавшим 20 календарных лет в местностях, приравненных к районам Крайнего Севера.

В соответствии с пунктом 5 Правил исчисления периодов работы, дающей право на досрочное назначение трудовой пенсии по старости, в соответствии со статьями 27 и 28 Федерального закона «О трудовых пенсиях в Российской Федерации», утвержденных постановлением Правительства РФ №516 от 11 июля 2002 года, отпуск без сохранения заработной платы не может быть засчитан в специальный стаж, в том числе «северный».

Исключая из подсчета отпуск без сохранения заработной платы, продолжительность «северного» стажа вашего мужа составила 19 лет 10 месяцев, что не дает права дополнительно снизить пенсионный возраст на 5 лет.

Таким образом, ваш муж имеет право на досрочное назначение трудовой пенсии по старости по Списку №2 по достижении возраста 55 лет.

И. Слепокурова, нач. отд. ГУ ОПФР по Воронежской обл.

ГОДЫ НА БИРЖЕ УЧТУТ

«Я некоторое время простояла на бирже труда, так как невозможно было найти работу. До пенсии еще 10 лет, я очень беспокоюсь, вой-

дут ли эти годы в общий трудовой стаж? О.Лебеяднцева, г. Тамбов».

— В общий трудовой стаж включаются наравне с работой периоды выплаты пособия по безработице, участия в оплачиваемых общественных работах и переездах по направлению службы занятости в другую местность и трудоустройства.

Период выплаты сохраняемого среднего заработка гражданам, уволенным из организаций независимо от их организационно-правовой формы и формы собственности в связи с ликвидацией, а также период получения стипендии в период профессиональной подготовки, повышения квалификации, переподготовки по направлению службы занятости не может включаться в общий трудовой стаж для конвертации пенсионных прав застрахованных лиц.

ЗА КАКОЙ ПЕРИОД

«Собираю документы, чтобы выйти на пенсию. Хочется, чтобы пенсия была побольше. За какой период учтут мою зарплату при начислении пенсии? Э.Кутахова, Курганская обл.».

— Периоды работы, за которые определяется среднемесячный заработок застрахованного лица для конвертации пенсионных

прав в расчетный пенсионный капитал, предусмотрены п.2 ст.30 Федерального Закона «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» №173 от 17 декабря 2001 года. Согласно указанному пункту, во внимание принимается среднемесячный заработок застрахованного лица за 2000–2001 годы по сведениям индивидуального (персонифицированного) учета в системе государственного пенсионного страхования либо за любые 60 месяцев подряд на основании документов, выдаваемых в установленном порядке соответствующими работодателями либо государственными (муниципальными) органами.

О ДЕНЕЖНОМ ДОВОЛЬСТВИИ

«Я военнослужащий и получаю денежное довольствие. У меня вопрос: включается ли в среднемесячный заработок для исчисления моей будущей трудовой пенсии эта сумма? За какие периоды? Мне через пару лет увольняться, вот меня волнует вопрос: могу ли я взять последние перед увольнением годы? А.Трунин, Рязанская обл.».

— Денежное довольствие военнослужащих за 2000–2001 годы или за любые 60 месяцев подряд в период до 1 января 2002 года может быть принято во внимание при исчислении расчетного размера трудовой пенсии по ст.30 закона от 17 декабря 2001 года.

Т. Черных, начальник отдела ГУ ОПФР по Воронежской обл.

КАК НЕ ПОЛУЧИТЬ ТРАНСПОРТНУЮ КАРТОЧКУ

«До сих пор не получила Карточку транспортного обслуживания. Куда надо обратиться, чтобы ее получить? С.Алентьева, г. Острожск».

Для предоставления бесплатного проезда федеральным льготникам, не отказавшимся от соцпакета, было принято решение выдать им единый документ «Карточку транспортного обслуживания». Таким образом, с 16 февраля 2006 года для тех, кто относится к одной из категорий «федеральных льготников» и решил в этом году воспользоваться социальным пакетом в натуральной форме, оформление бесплатного билета для проезда в пригородной электричке осуществляется только по предъявлению специально изготовленной «Карточки транспортного обслуживания получателя социальной

услуги в виде бесплатного проезда железнодорожным транспортом в поездах пригородного сообщения в 2006 году».

В настоящее время «Карточки» находятся в районных Управлениях Пенсионного фонда до восстановления их владельцами.

Если же вы до 1 октября 2005 года в районном Управлении Пенсионного фонда заполнили заявление об отказе от получения набора социальных услуг и следовательно в 2006 году получаете денежную компенсацию за социальный пакет или за его транспортную составляющую, то Карточка транспортного обслуживания вам не выдается. Такие льготники приобретают билеты на общих основаниях, за деньги.

Пресс-служба ГУ ОПФР по Воронежской обл.

В прошлом номере газеты мы сообщали, что Постановлением Правительства РФ от 23 мая 2006 года №307 утверждены новые Правила предоставления коммунальных услуг гражданам. В связи с этим в адрес газеты пришло много вопросов, касающихся предоставления коммунальных услуг, на часть которых мы постараемся ответить.

ЖКХ:

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

ПЛАТИТЬ МОЖНО ПО-РАЗНОМУ

«Мы все привыкли ходить в сберкассу или на почту, чтобы оплатить счета за коммунальные услуги все сразу. Но ведь иной раз ситуация складывается так, что или денег нет все сразу заплатить или уезжаешь куда-нибудь. В какой форме может проводиться оплата коммунальных услуг? Н. Петров, г. Тверь».

— Если иное не установлено договором, потребители коммунальных услуг вправе по своему выбору:

— оплачивать коммунальные услуги наличными денежными средствами, в безналичной форме с использованием счетов в выбранных ими банках или переводом денежных средств без открытия банковского счета, а также почтовыми переводами;

— поручать другим лицам внесение платежей за коммунальные услуги вместо них любыми способами не противоречащими требованиям законодательства РФ и договору;

— вносить плату за коммунальные услуги за прошедший месяц частями, не нарушая установленный срок окончания ее внесения;

— осуществлять предварительную оплату коммунальных услуг в счет будущих месяцев.

Следует отметить, что Правила предусматривают условия отсрочки и рассрочки оплаты коммунальных услуг (в том числе погашения задолженности по оплате коммунальных услуг). Они согласовываются с поставщиком коммунальных услуг.

ТАРИФЫ ЗАРАНЕЕ

«Получили очередную платежку и оказалось, что теперь у нас новые тарифы и по электроэнергии, и по вывозу ТБО, и за содержание жилья. Вот так сразу изменилась сумма, да и немало. Имеют ли право вот так, с кондачка, поменять все тарифы. Есть ли какие-то нормативы, за сколько времени должны предупредить? Н. Ивойлова, г. Острогожск».

— Информация об изменении размера платы за коммунальные услуги, тарифов и нормативов потребления коммунальных услуг направляется поставщиком коммунальных услуг потребителю (в письменной форме) не позднее, чем за 30 дней до даты выставления платежных документов, на основании которых будет вноситься плата за коммунальные услуги по новым тарифам или нормативам (если иной срок не установлен договором).

НА ЖАЛОБУ — ДВА ДНЯ

«Всем знакома ситуация: ходишь-ходишь в ЖКО, а ничего не выходишь — то слесаря пьяные, то начальник отсутствует, и жалобу принять некому. Неужели нет никаких сроков, в течение которых должны рассматриваться наши обращения? М., г. Смоленск».

— Поставщик коммунальных услуг обязан: в течение 2 рабочих дней с даты получения жалобы (заявления, требования, претензии) направлять потребителю извещение о ее приеме и последующем удовлетворении либо об отказе в ее удовлетворении с указанием причин отказа.

ПРЕДУПРЕДИТЬ ОБЯЗАНЫ

«Пришли как-то вечером с работы, а воды нет. Не было ее и на следующий день. Наше обращение к дежурному диспетчеру осталось без ответа. И только на третий день выяснилось, что у жильцов на первом этаже что-то произошло с системой водоснабжения, и из-за этого перекрывали подачу воды на весь наш дом. Нас что не должны были поставить в известность, ведь мы, например, могли на это время уехать на дачу. Семья Анохиных, Московская обл.».

— Поставщик коммунальных услуг несет обязанность информировать потребителя в течение суток со дня обнаружения неполадок в работе внутридомовых инженерных систем и (или) инженерных

коммуникаций и оборудования, расположенных вне многоквартирного дома или жилого дома (в случае его личного обращения — немедленно), о причинах и предполагаемой продолжительности приостановки или ограничения предоставления коммунальных услуг, а также о причинах нарушения качества предоставления коммунальных услуг. Следовательно, в вашем случае поставщики водоснабжения поступили неправомерно, не поставив в известность жильцов отключенного от водоснабжения дома о причинах аварии, возможной продолжительности ликвидации ее.

«Мы живем в старом доме 60-годов постройки. У нас на кухне находится лаз в подвальное помещение, где все инженерные коммуникации. Другого хода в подвал, к нашему неудовольствию, в доме нет. Для нас это создает большие неудобства. Можно ли по закону заставить сотрудников ЖКХ приходить в то время, когда удобно нам, жильцам? Ведь это не мы проделали лаз ко всем инженерным коммуникациям именно через наш пол! О. Черняева, г. Воронеж».

ЕСЛИ ЛАЗ ДОМА У ВАС

— В таких ситуациях поставщик услуг обязан не позднее трех дней до проведения плановых работ внутри жилого помещения согласовать с потребителем время доступа в это помещение или направить ему письменное уведомление о проведении работ внутри жилого помещения, в котором указываются: предполагаемые дата и время проведения работ; номер телефона, по которому потребитель вправе согласовать иную дату и время проведения работ; вид работ, который будет проводиться; сроки проведения работ; должность, фамилия, имя, отчество лица, ответственного за проведение работ.

ПРОДЛЕН СРОК ПРИВАТИЗАЦИИ

«Мы слышали, что Правительство собирается продлить срок приватизации жилья, ведь многие люди не успевают со всеми документами до 1 января 2007 года. Так ли это? До какого срока можно приватизировать квартиру? Н.Образцов, г. Великие Луки, Псковская обл.»

— 16 июня 2006 года Государственной Думой принят Федеральный закон «О внесении изменений в некоторые законодательные акты российской федерации по вопросу оформления в упрощенном порядке прав граждан на отдельные объекты недвижимого имущества» №93-ФЗ от 30 июня 2006 года. Он вносит поправки в ряд нормативных актов, в частности, в Федеральный закон «О введении в действие Жилищного кодекса Российской Федерации» № 189-ФЗ от 29 декабря 2004 года.

Самое важное нововведение таково: если ранее законом был установлен срок окончания приватизации 1 января 2007 года, то, согласно п.1 ст.8 закона от 30 июня 2006 года, этот срок продлен до 1 марта 2010 года. Соответственно, все положения нормативных актов, которые регулировали приватизацию жилых помещений, признаются утратившими силу не с 1 января 2007 года, а с 1 марта 2010 года.

О ДЕПРИВАТИЗАЦИИ

Статьей 20 Федерального закона «О введении в действие Жилищного кодекса Российской Федерации» № 189-ФЗ от 29 декабря 2004 года ранее устанавливалось, что малоимущие граждане, ранее приватизировавшие жилые помещения, являющиеся для них единственным местом постоянного проживания, до 1 января 2007 года вправе были это жилье деприватизировать (то есть отказаться

от права собственности на принадлежащие им и свободные от обязательств жилые помещения и передать их в государственную или муниципальную собственность). Соответственно, органы исполнительной власти, органы местного самоуправления или уполномоченные лица должны принять эти жилые помещения в государственную или муниципальную собственность и заключить с этими гражданами и членами их семей договоры социального найма этих жилых помещений в порядке, установленном законом.

Начиная с 1 сентября 2006 года, право деприватизировать жилые помещения имеют все граждане, а не только малоимущие.

КООПЕРАТИВЫ НЕ СМЕНЯТ СТАТУС

Изменения коснутся жилищных и жилищно-строительных кооперативов. В частности, ранее действовала ст.14, устанавливающая, что жилищный или жилищно-строительный кооператив, в котором все его члены полностью внесли паевые взносы за предоставленные этим кооперативом жилые помещения, подлежали до 1 января 2007 года преобразованию в товарищество собственников жилья или ликвидации, то есть изменению их правового статуса. По истечению указанного срока эти непреобразованные кооперативы должны были по решению суда быть ликвидированы по требованию органа, осуществляющего государственную регистрацию юридических лиц. Согласно п.3 ст.8 федерального закона №93-ФЗ от 30 июня 2006 года, эта статья утратила свою силу с 1 сентября 2006 года, следовательно, статус кооперативов меняться не будет.

«Я проживаю в кооперативном доме, у нас каждый месяц цены на коммунальные услуги повышаются. Теперь платежи стали собирать наличными. Председатель единолично решает все, собрание никогда не собирает, ни за что не отчитывается. Как должно быть по закону? В.Проскурина, г. Курск».

ЧТО МОЖЕТ ПРЕДСЕДАТЕЛЬ

— Согласно ст.155 Жилищного кодекса РФ, члены жилищного кооператива вносят обязательные платежи и (или) взносы, связанные с оплатой расходов на содержание, текущий и капитальный ремонт общего имущества в многоквартирном доме, а также с оплатой коммунальных услуг, в порядке, установленном органами управления жилищным кооперативом.

Орган управления кооперативом подотчетен общему собранию жилищного кооператива. Общее собрание членов кооператива созывается в порядке, установленном уставом.

Оплата жилищно-коммунальных услуг непосредственно кооперативу действующим законодательством не запрещена, но оплата обязательно должна вноситься на основании платежных документов. Такое требование содержится п.2 ст.155 ЖК РФ.

Согласно ст.119 ЖК РФ, председатель правления жилищного кооператива обеспечивает выполнение решений правления кооператива, без доверенности действует от имени кооператива, в том числе представляет его интересы и совершает сделки.

КАКОВ МЕТРАЖ

«Разъясните, пожалуйста, сколько теперь квадратных метров приходится на одного человека по новому закону? И сколько квадратных метров приходится на психически больного человека? М.Рукина, г. Фрязино, Московская обл.»

— К сожалению, в вашем письме не указано конкретно, для каких целей вам необходимо узнать, как исчисляется площадь: например, сколько квадратных метров жилья на 1 человека приходится при постановке его на учет для улучшения жилищных условий, при предоставлении жилого помещения, при переселении из дома, непригодного для проживания.

В соответствии с новым Жилищным кодексом РФ, учетная норма для постановки на учет для улучшения жилищных условий малообеспеченных граждан и норма предоставления жилой (или общей) площади жилья, в том числе и психически больным гражданам, определяется исключительно орга-

нами местного самоуправления. Ознакомиться с этими нормами можно в администрациях органов местного самоуправления.

Что касается исчисления площади при переселении граждан из жилых помещений, не пригодных для проживания, из домов государственного и муниципального жилищного фонда, ситуация такова. По действующему законодательству нанимателям жилых помещений по договору социального найма жилье должно предоставляться в пределах площади ранее занимаемых ими помещений; собственникам жилых помещений — исходя из наличия жилья у них в собственности или выплаты его стоимости.

Материалы 8-й, 9-й полос подготовил Н.Николюкин, начальник сектора отдела ГУ жилищно-коммунальной политики Воронежской области.

ПОСАДКА КУСТАРНИКОВ

В связи с тем, что почки смородины и крыжовника по весне пробуждаются очень рано и почва к этому времени нередко еще полностью не оттаивает, весенняя посадка оказывается затруднительной. Поэтому эти ягодные кустарники чаще всего сажают именно осенью, в начале октября.

Для посадки смородины и крыжовника выкапывают ямы или траншеи глубиной 35–40 см и шириной 50–60 см. Обычно в ряду кусты черной смородины сажают на расстоянии от 1 до 1,5 м, а красной смородины и крыжовника — не менее 1,5 м.

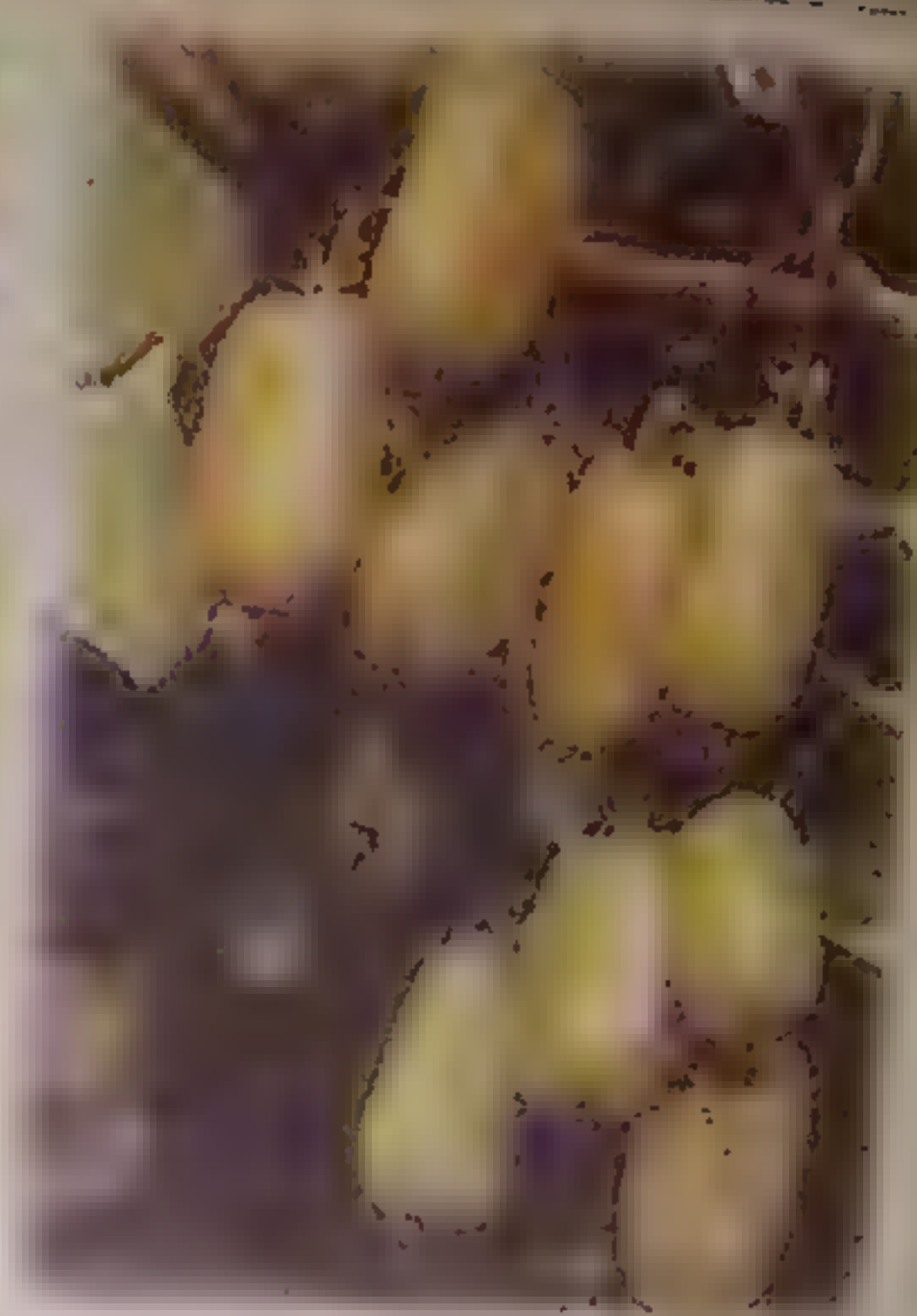
При выкопке ямы верхний, плодородный, слой почвы складывают по одну ее сторону, а нижний, подпочвенный, — по другую и смешивают с удобрениями. Ориентировочно в каждую посадочную яму или на 1 погонный метр траншеи в место посадки вносят 8–10 кг компоста (перегноя, торфа), 150–200 г суперфосфата, 30–40 г сернокислого калия или древесной золы. Необходимо следить, чтобы минеральные удобрения не соприкасались с корнями, — это может вызвать ожоги корней и растения хуже приживутся.

★ Если грунтовые воды расположены очень близко, то посадочные ямы или траншеи не копают, почву перекапывают, заправляют удобрениями,



ОСЕННИЕ ПОСАДКИ

Конечно, сажать садовые растения лучше весной. Но, как правило, за нехваткой времени переносят эту работу на осень. Время осенних посадок достаточно продолжительно: с середины сентября до середины октября, а если позволяет погода, то и позже. Берутся за дело лишь после того, как опадут листья, а заканчивают за одну — две недели до наступления устойчивых холодов.



а на месте посадки делают небольшой холмик из почвы высотой до 20 см.

★ Обычно посадку ведут вдвоем: один держит саженец, другой подсыпает почву. У растения расправляют корни и засыпают их землей, постепенно уплотняя почву. Причем саженец при посадке, повторимся, надо периодически встряхивать, чтобы почва равномерно, без пустот, заполнила все пространство между корнями.

★ Разветвленные саженцы сажают вертикально так, чтобы нижние побеги оказались в земле, для чего растение заглубляют на 6–8 см выше корневой шейки. Неразветвленные саженцы или однолетние отводки высаживают наклонно. Наклонная и заглубленная посадки создают условия для лучшего образования дополнительных корней и для появления новых побегов из почек заглубленной части стебля и корневой шейки. Таким образом формируется мощный, хорошо развитый куст с достаточным количеством ветвей. При прямой посадке, как правило, получается одностебельный штамбовый куст, что используют при уплотненной интенсивной культуре.

★ При посадке саженец смородины или крыжовника обрезают, оставляя над землей всего

лишь четыре почки, из которых уже следующей весной разовьются четыре мощных побега.

★ Малину на хорошо окультуренных землях сажают «под лопату», но ямка при этом должна быть таких размеров, чтобы корни в ней разместились свободно. Схемы посадок малины могут быть достаточно разнообразны. Важно только правильно рассчитать количество стеблей на единице площади посадок, чтобы их было достаточно для формирования хорошего урожая, но растения при этом не мешали бы друг другу. Например, в подмосковных деревнях из поколения в поколение размещают малину по схеме 1–1,2х1–1,2 м. На Алтае растения размещают по схеме 1х0,5х0,4 м (ширина междурядья, расстояние между строчками, расстояние между растениями в строчке).

Углублять малину при посадке нельзя. Ее сажают на уровне корневой шейки, оберегая от поломки крупные прикорневые почки, из которых развивается куст. Если эти почки при небрежной посадке обламываются или при заглубленной не смогут пробиться сквозь толщу почвы, вступление куста в плодоношение задержится на год-два. Именно поэтому малина не требует сильного уплотнения почвы при посадке: достаточно края

ямы утоптать, а у самого растения — обжать руками. При осенней посадке малину сажают на 2–3 см глубже обычного, учитывая возможность выпирания растений в момент замерзания и оттаивания почвы.

Малина хотя и требовательна к влаге, но переносит переувлажненные почвы, а тем более затопления, даже кратковременного, не переносит. Поэтому при высоком стоянии грунтовых вод и плохом их оттоке создают дренажный горизонт. Для этого на месте будущих рядов малины копают траншеи шириной 50–70 см и глубиной от 70 до 100 см, насыпают 8–10 см щебня и небольшой слой песка. Если есть возможность, укладывают дренажные трубы. Но наверное, разумнее в условиях переувлажненных почв сажать малину на грядах шириной 0,7–1 м. На быстро пересыхающих песчаных почвах на глубине 70 см создают водоудерживающий слой, для чего на дно ямки, а еще лучше траншеи укладывают слой торфа толщиной 5–8 см. Траншеи засыпают плодородной почвой, внося дополнительно на каждый 1 м² по 10–20 кг органических удобрений.

В южных районах с мягкой зимой и теплой продолжительной осенью малину также предпочтительнее сажать осенью. В северной зоне ее лучше сажать весной. В средней

по тросе делать это можно как осенью, так и весной.

ПОСАДКА ЛИАН

Лимонник. Кустики лимонника целесообразно сажать в канавки. На глинистой почве или при близком расположении грунтовых вод делают дренаж: выкапывают канавку на глубину 50 см, на 20 см закладывают ее битым кирпичом или, например, щебнем, а на 30 см — рыхлой листовой землей. Если же почва песчаная, то необходимости в дренаже нет и канавку роют всего лишь на глубину 20 см.

Учитывая, что лимонник — это лиана, культивировать его лучше всего на шпалере. Остов шпалеры делают перед посадкой растений. Для этого примерно через каждые 2 м вкапывают столб или железную трубу высотой около 2 м и поверх этих опор укрепляют горизонтальные трубы. Посадку растений можно вести через 0,5 м, но можно сажать и через 1 м. Лимонник обычно уже сразу начинает давать несколько побегов и становится похожим на метелочку. Два интенсивно растущих побега оставляют, а все остальные удаляют. Затем на горизонтально расположенной трубе закрепляют алюминиевую проволоку в форме латинской буквы W, поднимая две проволоки от каждого посаженного кустика. Проволоки заглубляют в землю, а чтобы они не были гладкими, их сгибают волнистыми коленцами. Это необходимо потому, что у лимонника нет усиков, которыми он держался бы за опору, — он просто ее обвивает, и, если проволока будет гладкой, растение не сможет подняться вверх, а будет сползать под своей тяжестью. Но возможен и второй вариант

крепления: через 0,5 м по вертикальным проволокам натягивают горизонтальные. Первые два года надо следить, чтобы никаких других, кроме оставленных двух побегов, не было, и, если они сами не найдут проволочки, их подвязывают. Как только лимонник почувствует опору, то начнет расти интенсивнее и на четвертый-пятый год уже даст плоды.

Актинидия. В естественных условиях актинидия растет на освещенных местах — вырубках, гарях, по склонам оврагов, ручьев, а потому и в саду высаживать ее надо на освещенном месте. Так как цветки актинидии по весне легко повреждаются весенними заморозками, то место должно быть южное, хорошо защищенное.

Важная особенность актинидии — ее двудомность, то есть на одном растении располагаются только женские цветки, а на другом — мужские. Опыление осуществляется насекомыми и ветром. Поэтому необходимо выращивать несколько растений, например, два-четыре женских вокруг одного мужского.

Мужское растение от женского сажают на расстоянии 1–2 м. Со временем мужской экземпляр можно обрезать, чтобы высвободить место для разрастающегося женского, ведь чем женское растение больше, тем больше урожай. Сажать актинидию надо, как и лимонник, с заправкой посадочной ямы или траншеи дренажной землей и установкой опоры из алюминиевой волнистой проволоки с поперечниками.

И. Исаева, доктор сельскохозяйственных наук, автор книг «Мой сад — день за днем», «Сад XXI века» и «Новые культуры для вашего сада».

Какие работы ожидают садоводов в сентябре? Рассказывает Ирина Сергеевна Исаева, доктор сельскохозяйственных наук, автор книг «Мой сад — день за днем», «Сад XXI века» и «Новые культуры для вашего сада».

ЗАБОТЫ САДОВОДА

— С сентябрем настала осень. Главная забота садовода — уборка урожая. Весь месяц с деревьев снимают яблоки, поздние сорта груши, сливы. Приступают к сбору садовых сортов рябины. Если вы хотите сохранить ее в течение всей зимы, соберите гроздь вместе с листьями и разложите тонким слоем на чердаке. При сборе гроздей (ветки можно надламывать, но лучше пользоваться секатором) следите за тем, чтобы не повредить замищающую почку. Снимают облепиху, шиповник и в последнюю очередь — черноплодную рябину (аронию): ее птицы, как правило, не склевывают.

Деревья и кустарники все активнее готовятся к вступлению в состояние покоя. К зиме готовятся не только растения, но и их вредители — насекомые. Они переходят в зимнюю стадию своего развития и в виде коконов или яиц укрываются под корой, на ветках деревьев и кустарников, в опавших листьях, в почве. Не дожидаясь весны, когда вся эта «армия» двинется в свой опустошительный поход, борьбу с ними начинают уже сейчас.

В конце месяца обрезают пораженные мучнистой росой верхушки побегов **смородины** и **крыжовника**. Срезают до основания побеги **малины**, поврежденные стеклянницей, или стеблевой галлицей. До опадения листьев опрыскивают крону **яблони** и **груши** 5-процентным раствором мочевины (500 г на 10 л воды) — это нанесет удар по спорам парши, в изобилии гнездящимся в кроне дерева.

Тщательно собирают и закапывают все больные

и уже высохшие плоды, особенно много их бывает на яблоне и сливе. Они — тоже пристанище возбудителей грибных заболеваний, которые легко распространяются по всему саду.

Переход растений в состояние покоя позволяет заняться и их посадкой. Осенью прежде всего следует посадить ягодные кустарники — смородину, крыжовник, жимолость съедобную, а также рябину, шиповник. Связано это с тем, что они очень рано начинают вегетацию, высадить их до пробуждения почек часто не удастся, а при посадке уже начавших рост растений приживаемость снижается. Плодовые деревья можно сажать как осенью, так и весной. К посадке ягодников обычно приступают в конце сентября. В это же время целесообразно начать подготовку ям и для плодовых деревьев, но сажают их обычно в октябре.

В начале сентября еще можно посадить землянику. Если же сделать это позже, то появляется риск выпадения в зимнее время не успевших хорошо прижиться растений.

Сентябрь — время размножения многих садовых культур. У ягодных кустарников отделяют от материнских растений отводки. Их делят на части, число которых определяют количеством молодых побегов с развитой корневой системой у основания. Наиболее развитые растения высаживают в сад, остальные доращивают еще год. Проводят черенкование смородины. Заготавливают семена и косточки плодовых культур для стратификации с последующим весенним высевом.

ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ РАБОТ

При проведении работ следует учитывать погодные условия и климатические особенности региона
(продолжение в следующем номере).

| Дата | Время | Фазы Луны, знаки Зодиака | Виды работ |
|--|---------------------|-----------------------------|--|
| ЧТ 31.08 ПТ 1.09 СБ 2.09 | с 11:01 до 18:36 | ☾ СТРЕЛЕЦ | СЕНТЯБРЬ Очистка участка от растительных остатков, дезинфицирование теплиц. Внесение минеральных удобрений. Уборка урожая. Сбор семян однолетних и многолетних цветов. |
| СБ 2.09 ВС 3.09 ПН 4.09 | с 18:36 до 22:16 | ☾ КОЗЕРОГ | Посадка садовой земляники. Сбор урожая. Полив и подкормка растений на зиму минеральными удобрениями (кроме азотных). Работы проводить только 3.09 и 4.09. |
| 4.09 — 6.09 | с 22:16 до 22:58 | ☾ ВОДОЛЕЙ | Опрыскивание растений от болезней и вредителей. |
| СР 6.09 ЧТ 7.09 ПТ 8.09 | с 22:58 до 22:24 | ☉ РЫБЫ | Полнолуние 7.09 в 22:43 (неблагоприятные дни Полнолуния 6.09–8.09). Лунное затмение 7.09 в 22:52). Сбор урожая. |
| ПТ 8.09 СБ 9.09 ВС 10.09 | с 22:24 до 22:31 | ☉ ОВЕН | Уборка корнеплодов и зеленных культур. Посадка и пересадка боярышника, терновника. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Работы проводить только 9.09 и 10.09. |
| ВС 10.09 ПН 11.09 ВТ 12.09 СР 13.09 | с 22:31 до 1:00 | ☉ ТЕЛЕЦ | Подзимний посев петрушки, укропа. Посадка лука-севка. Сбор урожая. Посадка ягодных кустарников и плодовых деревьев. Размножение шиповника отводками. Полив и подкормка растений на зиму минеральными удобрениями (кроме азотных). Работы проводить только 11.09 и 12.09. |
| СР 13.09 ЧТ 14.09 ПТ 15.09 | с 1:00 до 6:55 | ☾ БЛИЗНЕЦЫ | Подзимний посев петрушки. Обработка кустов садовой земляники. Удаление больных, засохших и «ненужных» ветвей деревьев и кустарников. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. |
| ПТ 15.09 СБ 16.09 ВС 17.09 | с 6:55 до 16:16 | ☾ РАК | Подзимний посев петрушки, щавеля, редиса. Посадка лука-севка, зубков чеснока. Мульчирование почвы. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Посадка и пересадка ирги, калины, облепихи, смородины, крыжовника. Полив и подкормка растений минеральными удобрениями (кроме азотных). |
| 17.09 — 20.09 | с 16:16 до 4:08 | ☾ ЛЕВ | Уборка белокочанной капусты (до наступления первых устойчивых заморозков). Опрыскивание растений от болезней и вредителей. |
| СР 20.09 ЧТ 21.09 ПТ 22.09 | с 4:08 до 17:07 | ☼ ДЕВА | Новолуние 22.09 в 15:46 (неблагоприятные дни Новолуния 21.09–23.09). Солнечное затмение 22.09 в 15:41. Рыхление приствольных кругов. |
| 22.09 — 25.09 | с 17:07 до 5:55 | ☼ ВЕСЫ | Рыхление приствольных кругов. |
| ПН 25.09 ВТ 26.09 СР 27.09 | с 5:55 до 17:17 | ☼ СКОРПИОН | Посадка зубков чеснока. Осеннее перекапывание почвы, мульчирование. Подзимний влагозарядный полив. Посадка плодовых деревьев, ягодных кустарников. |
| 27.09 — 30.09 | с 17:17 до 2:02 | ☼ СТРЕЛЕЦ | Посадка зубков чеснока. Посадка шиповника. |
| СБ 30.09 ВС 1.10 ПН 2.10 | с 2:02 до 7:25 | ☾ КОЗЕРОГ | ОКТАБРЬ Подзимний посев щавеля, петрушки, моркови, укропа. Посадка садовой земляники. Посадка плодовых деревьев и ягодных кустарников (только 30.09 и 1.10). Осеннее перекапывание почвы, мульчирование. Подготовка грядок для подзимних и ранневесенних посевов. Подзимний влагозарядный полив (кроме тех районов, где осенью прошли обильные дожди). Рыхление приствольных кругов, внесение удобрений. |
| ПН 2.10 ВТ 3.10 СР 4.10 | с 7:25 до 9:34 | ☾ ВОДОЛЕЙ | Рыхление приствольных кругов. |
| СР 4.10 ЧТ 5.10 ПТ 6.10 | с 9:34 до 9:33 | ☾ РЫБЫ | Посадка крыжовника, малины, смородины. Подзимний посев щавеля. Осеннее перекапывание почвы, мульчирование. Подготовка грядок для подзимних и ранневесенних посевов. Рыхление приствольных кругов и внесение удобрений. Подзимний влагозарядный полив. |
| ПТ 6.10 СБ 7.10 ВС 8.10 | с 9:33 до 9:05 | ☉ ОВЕН | Полнолуние 7.10 в 7:14 (неблагоприятные дни Полнолуния 6.10–8.10). Осеннее перекапывание почвы, мульчирование. Подготовка грядок для подзимних и ранневесенних посевов. Рыхление приствольных кругов. |



| Дата | Время | Фазы Луны, знаки Зодиака | Виды работ |
|--|---------------------|--------------------------|--|
| ВС 8.10 ПН 9.10 ВТ 10.10 | с 9:05 до 10:07 | ○ ТЕЛЕЦ | Подзимний посев свеклы, петрушки, моркови, укропа. Подзимний влагозарядный полив. Посадка плодовых деревьев и кустарников. |
| ВТ 10.10 СР 11.10 ЧТ 12.10 | с 10:07 до 14:22 | ○ БЛИЗНЕЦЫ | Уборка урожая поздней белокочанной капусты. Укрытие растений на зиму. |
| ЧТ 12.10 ПТ 13.10 СБ 14.10 | с 14:22 до 22:39 | ☾ РАК | Посадка ирги, калины, облепихи. Подзимний влагозарядный полив. |
| СБ 14.10 ВС 15.10 ПН 16.10 ВТ 17.10 | с 22:39 до 10:17 | ☾ ЛЕВ | Уборка урожая поздней белокочанной капусты. |
| ВТ 17.10 СР 18.10 ЧТ 19.10 | с 10:17 до 23:20 | ☾ ДЕВА | Подзимний посев петрушки. Укрытие растений на зиму. Подзимний влагозарядный полив. |
| ЧТ 19.10 ПТ 20.10 СБ 21.10 ВС 22.10 | с 23:20 до 11:55 | ● ВЕСЫ | Новолуние 22.10 в 9:15 (неблагоприятные дни Новолуния 21.10–23.10). Укрытие растений на зиму. Обвязка стволов плодовых деревьев. Уборка участка от растительных остатков. |
| ВС 22.10 ПН 23.10 ВТ 24.10 | с 11:55 до 22:54 | ● СКОРПИОН | Укрытие растений на зиму. Обвязка стволов плодовых деревьев. |
| ВТ 24.10 СР 25.10 ЧТ 26.10 ПТ 27.10 | с 22:54 до 7:48 | ● СТРЕЛЕЦ | Посадка плодовых и декоративных культур. Укрытие растений на зиму. Обвязка стволов плодовых деревьев. |
| ПТ 27.10 СБ 28.10 ВС 29.10 | с 7:48 до 13:18 | ● КОЗЕРОГ | Посадка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Осеннее перекапывание почвы. Рыхление приствольных кругов и внесение удобрений. Подзимний влагозарядный полив. |

Примечания:
 – первая четверть 1.09 в 2:58
 – последняя четверть 14.09 в 15:16
 – первая четверть 30.09 в 15:05
 – последняя четверть 7.10 в 7:14

☾ — растущая Луна

○ — Полнолуние

☾ — убывающая Луна

● — Новолуние

Подготовила Л. Широкова, астролог-консультант, член Московской академии мировой астрологии и метаинформации.

✳ За несколько дней до уборки картофеля рекомендуется срезать всю ботву. Убирать урожай без нее сподручнее, и, что самое главное, она уже не сможет «передать» клубням вместе с дождевой водой различные заболевания.

✳ Плоды баклажана нельзя хранить на свету продолжительное время, так как в них активно синтезируется (образуется) вредное вещество — соланин.

✳ Чтобы морковь долго не портилась, можно уложить ее в ящики слоями, прославив (пересыпав) сухой чешуей от репчатого лука. Можно поступить так: перед укладкой на хранение обрызгать корнеплоды моркови водным настоем луковой

шелухи (литровую банку сухой шелухи залить 1 л холодной воды, настоять 12 часов, процедить).

✳ Закладывая урожай на хранение, следует учесть, что любые корнеплоды лучше хранить в темном месте — в светлом помещении они могут приобрести горьковатый привкус.

✳ Опыливание мелом (180–250 г на 10 кг) или обработка хвойным настоем (взять 1 стакан хвои на 1 л воды, настаивать 3–5 суток, выдерживать в настое 10–15 минут, не просушивая, заложить на хранение) повышает сохранность некоторых корнеплодов (моркови, брюквы и репы).

ОГРОДНЫЕ ПОДСОЛЕНКИ

✳ Корнеплоды лучше переслаивать супесью (гранулированный состав, в котором присутствует примесь от 10 до 20 процентов пылеватых илистых частиц). Такая супесь характерна для пойменных лугов, для срезов в карьерах. Речной песок для этих целей непригоден. Песок следует менять каждый год.

✳ Эффективно хранение корнеплодов в пленочных пакетах вместимостью 10–15 кг. При этом пакеты загружают не полностью, обязательно оставляют открытыми для лучшей вентиляции.

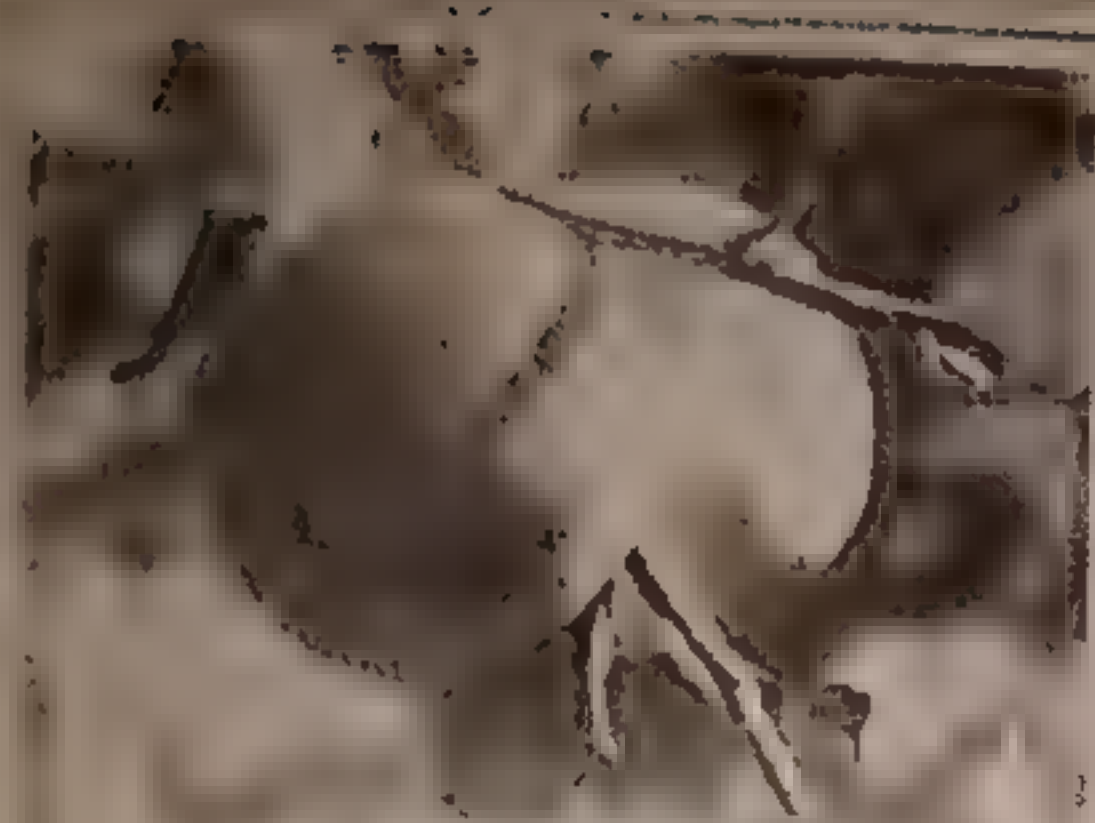
✳ Арбуз плохо дозре-

вает в лежке, поэтому если часть плодов не вызрела, лучше использовать их для засолки на зиму.

✳ В течение первых двух недель хранения тыквы температура воздуха должна составлять около +14°C, потом ее можно снизить до +3...+8°C. Неповрежденные плоды длительное время хорошо сохраняются в темном и сухом месте даже при комнатной температуре.

✳ Озимый чеснок хранится хуже ярового. Хорошо сохраняется чеснок в соли. В сухую емкость следует слоем 3–5 см насыпать сухую (!) соль крупного помола. Сверху укладывают ряд чеснока, затем опять соль, потом чеснок и т. д.

Подготовил Н. Быханов, огородник-любитель.



ЕСЛИ КОРА ОТСЛОИЛАСЬ

«На одной яблоне этим летом появились вмятины и раны, стали усыхать тонкие веточки, отслоилась кора. Что случилось? О. Гурьева, г. Коломна».

— К сожалению, по вашему письму трудно установить, что же точно случилось с яблоней. Однако с определенной долей вероятности можно утверждать, что в вашем случае дерево поражено цитоспорозом. После подмерзания в суровые зимы кора плодовых деревьев может сильно поражаться этим заболеванием. Цитоспороз проявляется усыханием тонких веточек, образованием ран или красно-коричневых вмятин на штамбах. Кора в местах поражения размочаливается (волокна коры размягчаются) и на ее поверхности образуется множество черных шероховатых бугорков. Это вместилище спор. С наступлением тепла споры разлетаются и заражают другие ткани этого ослабленного дерева, могут заразить и окружающие ослабленные деревья (вишни, груши, яблони и т. д.).

Что делать? Раны следует зачистить до здоровой ткани, удалить усохшие веточки, сжечь их, обработать рану 3–5-процентным раствором медного купороса или 5–8-процентным раствором железного купороса, затем замазать садовым варом или смесью глины с коровяком (в соотношении 1:1) и обвязать мягкой тканью. Дальше остается только ждать.

М. Улюкина.

— Повторное цветение растений с годичным циклом развития указывает на существенные отклонения внешних условий (погоды, состояния почв и пр.) от привычных для данного вида. В этом, 2006 году, повторное цветение картофеля в некоторых местностях, возможно, обусловлено высокими температурами атмосферного воздуха и, соответственно, почвы, державшимися в течение довольно длительного времени. Поскольку надземную часть растения (ботву) за 5–10 дней до уборки урожая все равно следует срезать или убрать руками, то вследствие повторного цветения растений картофеля существенной потери урожая не произойдет. При этом клубни сохранятся и накопят еще некоторую часть питательных веществ.

В. Голуб, специалист по защите растений.

— Биологам давно известно наблюдаемое вами явление: запоздалое весеннее, преждевременное раннелетнее или даже зимнее цветение. Появление цветков в более поздние для данной культуры сроки встречается в природе. Для некоторых сортов это обычное генетическое явление. Например, это ежегодное многократное цветение, генетически свойственное некоторым сортам, скажем, ремонтантным ма-

ЗАЦВЕЛА КАРТОШКА ДВАЖДЫ



«У меня на участке второй раз цветет картошка. Чем это может быть вызвано? Что делать? Не повлияет ли это на урожай? Н., Тамбовская обл.».

лине и клубнике.

Что касается картофеля — культуры однолетней, то цветение в период, когда обычное цветение давно миновало, могло быть вызвано целым рядом эндогенных (внутренних) и экзогенных (внешних) факторов.

Запоздалое цветение нередко связано с экстремальными условиями внешней среды, солнечной инсоляцией (освещенностью), температурным режимом (чрезмерными суммарными температурами воздуха и почвы в период вегетации). Эти факторы в совокупности могли нарушить нормальный ход биохимических процессов в растении, повлиять угнетающе на синтез ростовых веществ, вызвать торможение вегетативного роста (роста листьев), только после чего, собственно, растения и переходят к следующей фазе развития — цветению.

По всей видимости, процесс возобновился, когда пошли дожди, стало немного прохладнее, тогда и зацвели отде-

льные растения, которые ранее в силу экстренных причин не зацвели в положенные сроки.

Нельзя сбрасывать со счетов еще несколько факторов, действие которых могло оказать влияние на развитие растений. Возможно, на одном участке растут разные сорта: ранние зацвели в положенный срок, а поздние в силу вышеуказанных причин запоздали. Могла сказаться даже пораженность колорадским жуком. Повлиять на биохимические процессы растений, следовательно, их вегетативный рост и переход к цветению, могло опрыскивание против жука.

Чтобы питательные вещества не «оттягивались» от корневой клубней к вегетативным органам, цветки стоит удалить. Но учитывая, что до уборки картофеля остались считанные дни, а ботву перед копкой все равно удаляют, запоздалое цветение, скорее всего, не окажет на урожай существенного влияния.

М. Улюкина, биолог, старший научный

УДАЛЯТЬ ЛИ ЦВЕТКИ

«Влияет ли удаление цветков картофеля на урожай? А. Набатов, Тульская обл.».

— После опыления и в случае появления плодов картофеля на вершине растений значительная часть его питательных веществ, в принципе, должна будет расходоваться на развитие плодов и семян как органов полового размножения рас-

тений картофеля. Однако на деле с культурными сортами этого не происходит. Цветение картофеля совпадает по времени с интенсивным ростом клубней, на развитие которых уходит значительная часть питательных веществ. Надземная же часть растений картофеля, включая цветы, по-

лучает их недостаточно. Происходит естественное засыхание цветов, и плоды в виде ягод, как правило, не образуются. Следовательно, бытующее в народе мнение, что удаление цветков картофеля способно оказать существенное влияние на урожай этой культуры, лишено биологической подоплеки.

В. Голуб.

Советы

из конверта

№28

«Совет из конверта» — это приложение, составленное из писем, присланных нашими подписчиками на конкурсы «Совет из конверта», а также нашими читателями из разных уголков России. Но прежде чем следовать советам, нужно учитывать особенности вашей местности, а еще лучше — выделить на своих сотках небольшой экспериментальный участок и там на практике опробовать заинтересовавшие вас методы.

Сегодня мы предлагаем опыт читателей, которым они поделились, участвуя в VI конкурсе «Совет из конверта», продолжавшемся до 15 июля 2006 года, итоги которого подвело жюри. Благодарим всех, кто прислал свои советы. Об условиях новых конкурсов — в следующих номерах.



«КОВЕР-САМОЛЕТ» ИЗ ЛОСКУТОВ

«Решила дать совет для женщин. Назову его «вторая долгая жизнь старых и немодных вещей — одежды».

Прежде всего, нужна швейная машинка, желание и немного художественного вкуса. Далее следует собрать все обноски всех цветов и видов материи, кроме трикотажа. Его можно использовать в других изделиях, о которых я напишу дальше.

Следует выстирать распоротые вещи, отгладить. Посчитать по рисунку количество лоскутов по размерам и цветам, за-

писать, измерить площадь, где будет висеть коврик, и согласно рисунку определить величину квадратиков. По долевой нити начертить на светлой материи черным мягким карандашом, а на темной — светлым обмылком по линейкам вдоль и поперек линии. Нарезать квадратики строго по количеству и величине, сложив в стопки.

(Продолжение на стр.20)

Внимание!

Подведены итоги VI конкурса среди подписчиков на самый полезный «Совет из конверта».

Члены жюри: А.Б.Беляев — кандидат биологических наук, доцент кафедры почвоведения и агрохимии биолого-почвенного факультета ВГУ; М.К.Улюкина — старший научный сотрудник ЦНИИЛГиЗ; В.А.Голуб — специалист по защите растений; Т.П.Круглова — ветеринарный врач; Е.И.Желтов — виноградарь-любитель;

Е.Н.Бокова — главный редактор газеты «Сто советов», А.А.Корнеева — литературный редактор — рассмотрели письма, присланные на конкурс.

Авторитетное жюри конкурса внимательно изучило советы читателей, но опыт некоторых, как выяснилось, недоступен научному анализу, поэтому выделите небольшой экспериментальный участок и там на практике опробуйте заинтересовавшие вас методы. Будьте осторожны и в вопросах животноводства.

Итак, победителями конкурса стали наши подписчики:

1-е место поделили между собой Сергей Васильевич Дмитриев из пос. Обидимо Тульской области и Андрей Филиппович Тетющенко с х. Новостепановского Ростовской области;

2-е место поделили между собой Валентина Николаевна Шумакова из п. Нива Курской области и Генриетта Алексеевна Лебедева из пос. Октябрьский Краснодарского края;

3-е место заняла Ирина Александровна Струлева из г. Сенгилей Ульяновской области.

Присуждены пять поощрительных премий по 500 руб.: Михаилу Львовичу Демину из г. Петровск Саратовской области; Евгению Алексеевичу Панову из г. Барнаул Алтайского края; Зинаиде Васильевне Мысковой из с. Хохол Воронежской области; Серафиме Яковлевне Поповой из ст. Ермаковская Ростовской области; Марине Александровне Видаковой из г. Новомосковск Тульской области.

Редакционной коллегии было весьма непросто определить, кому же из читателей, приславших советы на конкурс, достанется первый приз. К сожалению, на все сто процентов заявленным в конкурсе требованиям не соответствовало ни одно письмо. Все возможные вопросы возникали то у одного, то у другого члена редколлегии и было принято решение разделить первое место и приз между двумя авторами: животноводом А.Тетющенко (материал читайте на стр.18) и «технарем» С.Дмитриевым. К сожалению, чертежа к описанным агрегатам автор не представил. Он дает лишь общее представление об изобретении, но обещал прислать чертежи и ответить на вопросы читателей.

АЙ ДА ОКУЧНИК!

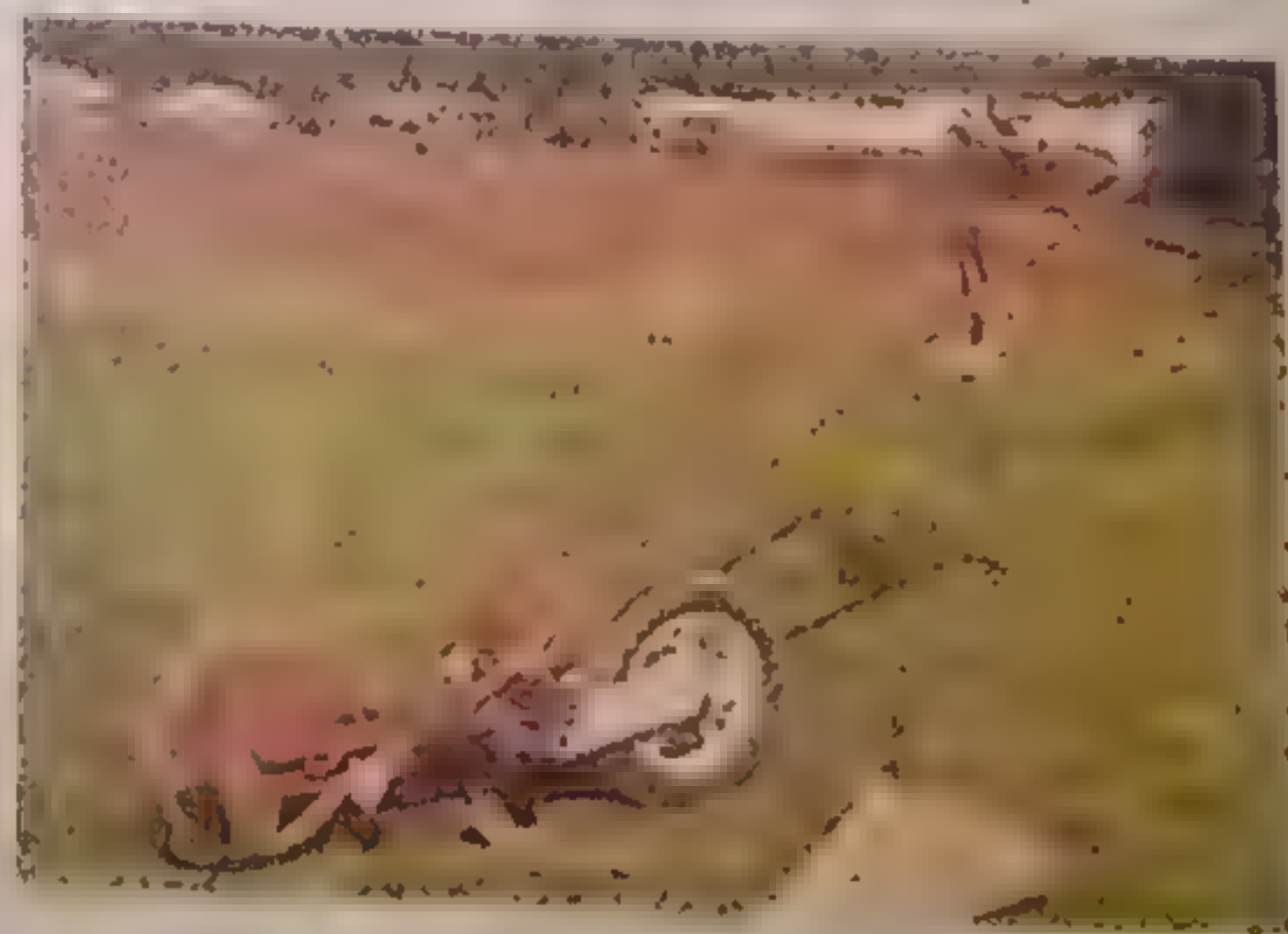
БЫЛ И ТАКОЙ ОПЫТ

Мною еще в советское время был приобретен такой вид техники. Он был универсален по техническим возможностям в обработке земли. Приводился он в движение двумя людьми: один впереди выполнял роль бурлака, второй, сзади, роль толкача. Тяга отсоединялась, и обработка велась в одно лицо. Короче, быстро многие «накушались» и побросали этот агрегат. Затрачивалось слишком много энергии. Потом я перепробовал моноблоки, МТЗ, лошадку, супервилы. Основное назначение всего перечисленного — первичная обработка земли, а дальше они негодны, ежели у вас имеются заборы, строения, посеы озимых, плодовые деревья и кустарники. Надежда вся на лопату. Земля в нашей губернии не мед: серые, подзолистые, короче, глины. Прослышал о фокинских плоскорезах ручных. Это что-то!!! Работает не нагибаясь, выполняя одним инструментом все виды работ, связанные с обработкой земли. Лопата у меня ржавеет, а мне уже под 60 лет и участок не 6, а 26 соток.

ЧТОБ ДОВЕСТИ ДО УМА

Вспомнилось, что где-то у меня валяются те ножи, которые шли в комплекте с сошкой. Разница в том, что фокинские ручные плоскорезы заточены со всех сторон (на левшу, правшу), а эти только с одной стороны. Задался мыслью, что сошка (окучник) просто не была доведена до ума конструкторами. А мысль пришла, если думаешь. Ведь соха (окучник) опирается на две точки: колесо и сменный обрабатывающий орган. При толкании усилие «раздваивается». Сменные инструменты «выбирают» на себя большую силу при толкании. А ведь сюда входит и сопротивление

грунта, и трение между землей и сменным обрабатывающим инструментом, и неумышленное заглубление сменных органов. Вот где был зарыт гвоздь! А надо было добавить еще одно колесо, и сошка превращалась в велоспоскорез. Теперь достаточно опустить ножи плоскореза на 10–20 мм ниже уровня колес, и колеса будут без вмешательства водителя «держат» эту глубину. Вся изюминка в том, что раньше на одном колесе мы пытались объять необъятное и быстро набили оскомину. А теперь можно плавно переходить на большую глубину обработки, когда верхний (предыдущий) слой уже обработан. Кто обрабатывал участки фокинским плоскорезом, тот знает, что это — вещь. А велосошка работает еще быстрее. Я в одно лицо, играючи, обрабатываю до 16 соток земли, а там, где не удобно, беру в руки ручной фокинский плоскорез. В заводском окучнике приварил два кронштейна и сделал две прорези для установки оси второго колеса — и все. Второе (добавленное) колесо взято с дошкольных велосипедов или других транспортных средств. Оно должно быть равно по диаметру передним колесам или быть чуть большим (в 1,2–1,4 раза). Устанавливать большего размера ко-



На снимке к данной установке: присоединены два ножа плоскореза, рядом с ним лежит окучник, и лежат три лапки культиваторных.

ХОЧУ ПОСПОРИТЬ

В №5 этого года (Спецвыпуск) была опубликована статья о суперсошке (прим. редколлегии: материал был опубликован в спецвыпуске №5 (158) в мае 2006 года на 7 стр.). С таким агрегатом я был знаком еще лет 15–20 назад. По моему мнению, в этой конструкции необходимо сделать некоторые изменения для облегчения ее обслуживания.

Во-первых, 200 мм — такое колесо довольно мало, должно быть не менее 300–350 мм. Чем меньше диаметр колеса, тем больше оно начинает «копировать» рельеф обрабатываемой поверхности (ямки, холмики и т. д.). Сошка не самоходная, а значит, все препятствия передаются на суставчики рабочего человека. Короче, надо стараться «не сыпать соль на раны...».

Второе: рычаги управления должны иметь способность регулироваться в вертикальном положении. Рост человека — 1,20–2,20 (это я грубо, условно). Показатель этот надо обязательно учитывать.

Третье: размер между ручками рычагов управления — 700 мм — это неверно, а почему? Если вы разведете, не дай Бог, руки так, да еще и сошка резко затормозит (возникло препятствие), вы можете повредить плечевые суставы и выйти из строя на некоторое время. А правильно — ручки должны быть раздвинуты не шире плеч человека, и даже немного уже.

деса — значит, увеличивать дорожный просвет, следовательно, вы будете культивировать воздух — работать вхолостую. Или придется удлинять кронштейны сменных обрабатывающих органов. Но сразу же на первый план выступают законы физики. Дорожный просвет должны быть ближе к половине диаметра переднего колеса.

ТОРМОЗЯТ НЕДОДЕЛКИ

В самой заводской конструкции было много недоделок, они тормозили время обработки. Главный недостаток еще остался — необоснованная установка полудюймовых (15 мм) труб на рычаги управления. Они создают лишний вес. На этих трубках при жесткой сцепке можно тащить гусеничный трактор. Поэтому возможна установка рычагов из круглых труб меньшего сечения, или трубок прямоугольных, других облегченных профилей. Сразу после всего описанного довожу, что на данном модифицированном плоскорезе можно делать только две операции по обработке земли: уничтожение сорняков и рыхление (безотвальную пахоту). Рыхление более глубокое осуществляется лапками культиваторными.

РАБОТАЕМ КАК УТЮГОМ

Некоторых читателей наверняка заинтересует, как этим агрегатом производится безотвальная пахота. Очень просто: если участок у вас с уклоном, начните с нижней части. Движение агрегата напоминает движение электрическим утюгом: от себя на вытянутые руки — к себе, от себя — к себе, влево — вправо. Очень маневренный. Обработав часть участка, пятясь назад — и процесс обработки повторяется. После этой безотвальной пахоты грабли не нужны. Междурядовая обработка — прополка и рыхление — еще проще. Данная операция осуществляется ножами. Они должны быть заточены на обратный ход. Следует завалить агрегат на левый или правый бок, как удобнее, можно углубить и ниже. Движение вперед — подрезать сорняки и обратным ходом — срезанные сорняки выдергивать на поверхность.

РУЧНАЯ БЕТОНОМЕШАЛКА

Предлагаю самостоятельно изготовить ручную бетономешалку. Описывать ее досконально, думаю, нет смысла, — все достаточно просто. Емкость — 100-литровая стальная бочка, жестко соединенная с валом. Бочка с валом опираются на два подшипника, а те, в свою очередь, на раму, соединенную болтами. На одном конце жестко закреплена звездочка (54 зуба, шаг 19 мм). Через цепь большая звездочка соединена с малой (12 зубов, шаг 19 мм). Вал ведущей звездочки работает в двух подшипниках (опирается на конце рычаг приводной). В бочке сделан вырез для заправки бетономешалки и ее опорожнения. Она закрывается сверху крышкой. Есть у нее, соответственно, и тормоз, без него



ничего не получится (к сожалению, в кадр не попал). Производительность бетономешалки до 7 десятилитровых ведер бетона или строительных растворов. Данная бетономешалка очень удобна. Я лично ею доволен. Техника есть техника, хотя и ручная. Возможно установить электропривод.

Бетономешалка-

самоделка с ручным приводом и цепным редуктором, с возможностью установки электропривода претерпевала у меня ряд изменений: приводилась в работу без редуктора двумя людьми; присоединяли мы к ней 4 колеса от мотороллера, устанавливая над траншеей и продвигая бетономешалку, отливали ленточный фундамент.

САМОХОДНЫЕ ВЕЛОСАНИ



Предлагаю вам изготовить несложную конструкцию, которую я назвал велосани. Несущая часть — подставка, которая используется в пищеблоках, столовых, кафе, ресторанах. Две вилки и два одинаковых колеса сняты мною со складного велосипеда. Вилки крепятся к несущей части болтами, поверху сделана металлическая стяжка с помощью сварки. Из легкого профиля (трубок) изготовлен узел для толкания. Эксплуатируется мое изобретение круглый год. Летом — на колесах от велосипеда диаметром 500 мм. При переходе на зимний период колеса снимают, а к несущей части с помощью болтов крепят лыжные полозья. Спереди и сзади несущей части установлены упоры от опрокидывания велосаней.

Пишите: С.В.Дмитриеву, Тульская обл., Ленинский р-н, п.Обидимо, ул Советская, д.3, кв.1».

«Решил поделиться своим опытом по получению дешевой говядины. Он может пригодиться фермерским хозяйствам, которые занимаются выращиванием крупного рогатого скота (молодняка).

Держим мы с женой крупный рогатый скот симментальской породы, которая считается мясомолочной. Телята рождаются от 35 до 45 кг. После рождения телят с коровой не разлучают. Первое время теленок молоко сосет вволю, а остальное молоко выдаивается. И так 10 дней — четырехкратное кормление теленка подсосным методом. После 10 дней переходим на трехкратное доение, и кормление теленка до трех месяцев. Это дает облегчение для рук. Подсосный метод не заставляет прибегать к антибиотикам по борьбе с диареей у теленка.

У коров после растела бывает забруснение вымени, а иногда и мастит, и лучшего лекарства нет, как



ПОДСОСНЫМ МЕТОДОМ

теленка. Он рассосет и помассирует корове молочные железы. Никакой ветеринарный врач-массажист не нужен.

Для такого опыта надо помещение 4х3 метра. Корова занимает два метра в ширину, а клеть для теленка — 1 метр. Корова в присутствии теленка лучше поедает корма и лучше отдает молоко при доении.

Телята в возрасте трех месяцев вырастают до 160–170 кг. Получавшие молоко иногда даже сами бросают сосать своих матерей-коров и начинают самостоятельно есть сено и фураж (ячменную, овсяную

и кукурузную дерку-крупу). Первые месяцы телятам дают по 1–1,5 кг фуража на одну голову, а по истечению 3–4 месяцев начинаем добавлять фураж до 4 кг на одного теленка. Телята, достигшие 11–12 месяцев после рождения, весят: бычки — 490–530 кг каждый, а телки — от 370 до 430 кг.

БЫЛА ТУГА — СТАЛА КОРМИЛИЦА

Еще был и такой опыт. Старая корова симментальской породы стала под старость тугая для доения. Мы с женой решили полностью сделать из старой коровы кор-

милицу для двух телят. После растела пустили теленка сосать корову и в то же время подпустили старшего теленка на 10 дней также сосать корову. Но пришлось старшего телка обмазать родовой слизью и молодым молоком. Корова приняла теленка и кормила 6 месяцев, пока не решили корову продать заготовителям. Телята приняли наше решение в «штыки», но перешли на фураж, и по истечении 10 месяцев телята весили по 470–485 кг каждый.

В летний период корова сама со стада в обед шла к телятам, которые паслись в поле, привязанные на веревках. Одно только неудобство с таким кормлением: приходится с одного теленка снимать веревку с прикорня, а после высасывания привязывать теленка к прикорню.

При доении коровы оставляем телятам по одному или два соска для телят — и так по очереди.

А. Тетющенко,
х. Новостепановский,
Ростовская обл.». »

ПООЩРИТЕЛЬНАЯ ПРЕМИЯ

Козье молоко — это незаменимый продукт питания для людей, страдающих аллергиями, заболеваниями желудочно-кишечного тракта и некоторыми другими недугами. Только вот проблема — как сохранить полезное козье молоко в зимний период, в пору сухостоя, когда коза не доится.

КАК МОЛОКО ГОД СБЕРЕЧЬ

«Мы с мужем держим заанненскую козу. А когда коза уходит в запуск, чтобы нам не быть без молока, а это полтора месяца, мы заготавливаем молоко впрок. Молоко кипятим и заливаем в стерилизованные банки и сразу закрываем новыми капроновыми крышками с двумя ушками, чтобы воздух не проходил, и по мере остывания выносим в подвал. Молоко хранится до года и не портится.

А еще готовим сыр. Для приготовления сыра берем 10 л молока, доводим до кипения, но не кипятим и добавляем 100 г 6-процентного или 9-процентного уксуса и размешиваем шумовкой. Молоко сразу сворачивается, и творог поднимается вверх. Как остынет, помещаем в мешочек, сшитый из двойной марли и, кладем под гнет. Для гнета я применяю ведро с водой и оставляю на сутки.

Через сутки наливаю в эмалированную кастрюлю воды столько, чтобы скрылся творог в мешочке (мешочек не снимать) и сыплю большую горсть соли (соль сыпать по вкусу — можно больше, можно меньше). И снова кладу под гнет на сутки. Через сутки сыр готов. Если вы хотите, чтобы сыр сохранился, оставьте его в рассоле. Чтобы сыр не всплывал на поверхность, положите небольшой груз.

Коза дает приплод 3–4 козленка. Козликов выращиваем для мяса, а козочек продаем. Вот так нас козочка кормит: и у нас молоко, сыр, творог, сметана и мясо.

З. Мыскова, с. Хохол,
Воронежская обл.». »

СЫР ИЗ... ЯБЛОЧЕК

Яблоки моют, нарезают кусками, укладывают в кастрюлю, наливают 200 мл воды (количество яблок может быть любое) и ставят на медленный огонь. Варят до загустения.

Готовую массу протирают через сито, добавляют на каждый килограмм массы 1 столовую ложку семян тмина, размешивают, выкладывают в плотную ткань, ставят под гнет на 3 суток. Затем получившийся яблочный «сыр» обваливают в семенах тмина для придания пикантного вкуса.

Р. Букалова,
Рязанская обл., г. Рязск.

«Живем мы в сельской местности, занимаемся разведением кроликов, поросят, цыплят (для яиц). На мясо выращиваем цыплят-бройлеров уже 5 весен. Так что опыт накопился — есть чем поделиться.

ПЕРВЫЕ ДНИ

Покупаю цыплят в мае, когда на улице температура $+15^{\circ}\text{C}$... $+20^{\circ}\text{C}$. Пять дней держу молодняк в доме. Как приношу покупных цыплят домой, каждому в клюв капаю из пипетки по 1 капле три витамина (А, Д, Е) — тетравит. Считаю, что это защищает их от многих болезней. Даю по 1 капле через 2 дня до 10-дневного возраста, а потом цыплята получают его только в случае заболевания. Первые 3 дня в помещении поддерживаю температуру на уровне $+28^{\circ}\text{C}$... $+30^{\circ}\text{C}$. Покупаю сразу 30–40 штук. Содержу цыплят в двух ящиках, застланных газетами, которые меняю после каждого кормления, поэтому нет запаха, и цыплята чистые.

Пою цыплят отваром трав целый месяц, а затем уже перевожу на сырую воду. Завариваю чай из расчета 1 столовая ложка сухой травы на 1 л кипятка (кипячу не менее трех минут). Завариваю также зверобой, дубовую кору, календулу, шиповник.

КОРМЛЕНИЕ

Первые три дня: яйца, сваренные вкрутую, пропущенные через мясорубку без скорлупы, а в последующие дни со скорлупой. Яйца перемешиваю с манной крупой, чтобы они были рассыпчатыми. **С 4-го дня** ставлю песок, костную муку, в отдельной баночке постоянно стоит сухое пшено. **На 5-й день** — бройлеры получают мытые,

Претендентов на 2-ю премию выбрать было затруднительно, настолько интересными оказались письма. Поэтому члены редколлегии сошлись во мнении, что второй премии достойны двое: автор письма по выращиванию цыплят бройлеров В.Шумакова и автор письма о лоскутных коврах Г.Лебедева (стр. 15, 20). Этот народный промысел позволяет создавать недорогие, красивые и практичные изделия для души.

ВЫРАЩИВАНИЕ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

чуть-чуть наклюнувшиеся зерна проса. **С 6-го дня** перевожу на сухой птичий комбикорм. Кормлю через каждые два часа. Первое кормление в 6:00 утра, последнее в 11–12 часов (прим. редколлегии: по видимому, автор имеет в виду вечер). Понемногу ввожу в рацион творог на всех (начиная со 100 г и доводя до 1 кг к 10 дню). **С 10-го дня** кормлю влажными мешанками. Запариваю пшено и другие крупы, добавляю отруби. Скармливаю зелень (лук, крапива). **С 20-го дня** покупаю дешевую рыбу, мясные субпродукты. Отвариваю их, пропускаю через мясорубку и кладу в мешанку только для запаха и аппетита, а на отваре запариваю крупы. Со стола идут остатки борща, супа, хлеба. Если в какой-то день мясных или рыбных отходов нет, запаренную кашу сдабриваю рыбьим жиром (1–2 чайные ложки на 5-литровую кастрюлю).

КАК НА ДРОЖЖАХ

С месячного возраста даю дрожжеванный корм. Готовлю его так: 500 г дрожжей на 1 ведро мелко смолотого зерна (муки, крупы) и 1,5 ведра теплой воды. Все смешиваю, ставлю в теплое место (бродить) на сутки. А через сутки корм готов. После того, как месиво (опара) станет опадать, смачиваю сухой корм (рецепт можно уменьшить, или увеличить в за-

висимости от количества голов) и кормлю этим кормом каждые три часа всегда свежей мешанкой до конца откорма. Рацион всегда разнообразный.

Уход за бройлерами большой, но зато уже через два месяца едим «цыплят табака», а к 3–4 месяцам цыплята весят 2–2,5 кг. При выращивании бройлеров нет смысла скармливать «объемистые», но малокалорийные корма (свеклу, картофель, капусту, траву). Полезно давать масляные растворы витаминов (А, Д, Е) — по 1 капле на цыпленка. Хорошо давать препараты поливитаминов (1 драже на 10 цыплят на два дня). Драже измельчают и тщательно смешивают с порцией корма.

СОДЕРЖАНИЕ

Всегда тщательно слежу за молодняком, чтобы не допустить падежа. Если какие-то цыплята невеселы, не реагируют на корм, отбираю их, помещаю отдельно в коробок и начинаю лечить: подкармливаю их из пипетки желтком свежего яйца, молоком и глюкозой, или сахаром (прим. редколлегии: не рекомендуем давать цыплятам глюкозу и сахар, так как они способствуют росту микрофлоры в желудке и кишечнике. Это может вызвать жидкий стул). А если у цыплят понос, то лечу фуразолидоном (прим. редколлегии: в дозировке соглас-



но рекомендациям ветеринарного врача).

ПОД МАМИН БОЧОК

После каждого кормления ставлю в каждый ящик бидон с горячей водой, обернутый мягкой шерстяной или байковой тряпочкой. И цыплята располагаются вокруг «маммы» (так я называю бидон с горячей водой) и нежатся, им тепло. Тепла им хватает с вечера до утра.

Цыплят можно выносить в солнечные дни на улицу прямо в коробке. От жарких лучей и сквозняков необходимо укрыть.

После 5-дневного пребывания цыплят в квартире переводим их в сарай (птичник), предварительно обработав стены и пол известью. После обработки пол устилаем опилками или древесными стружками. Около птичника, где находятся цыплята, делаем лаз, чтобы бройлеры могли свободно выходить в загороженное сеткой место, где цыплята гуляют. Здесь, так же, как и в сарае (птичнике), стоят кормушки с сухим кормом, поилки с водой.

С 5-дневного возраста выпускать цыплят можно при температуре $+15^{\circ}\text{C}$. Цыплята старше 10 дней выдерживают прогулки при температуре $+7^{\circ}\text{C}$... $+10^{\circ}\text{C}$. Вот и все: советы нехитрые, а результат того стоит!

В. Шумакова, пос. Нива, Дмитриевский р-н, Курская обл.».

КАРТОШКУ

САЖАЕМ «КЛИНОМ»

«Хочу поделиться своим методом посадки картошки клином.

Раньше мы с мужем 17-19 ведер сажали 4-5 дней, а если у него прихватывало спину, то и неделю. А если сажать ряд за рядом, получается долго, нудно и тяжело, даже если один копает, а другой кидает. Моим новым методом можно сажать совершенно одному. Я первый заход прохожу почти без отдыха (сама с 1937 года рождения). И за два дня без особых усилий засаживаю картошку. Получается быстро и сразу видны сдвиги в работе.

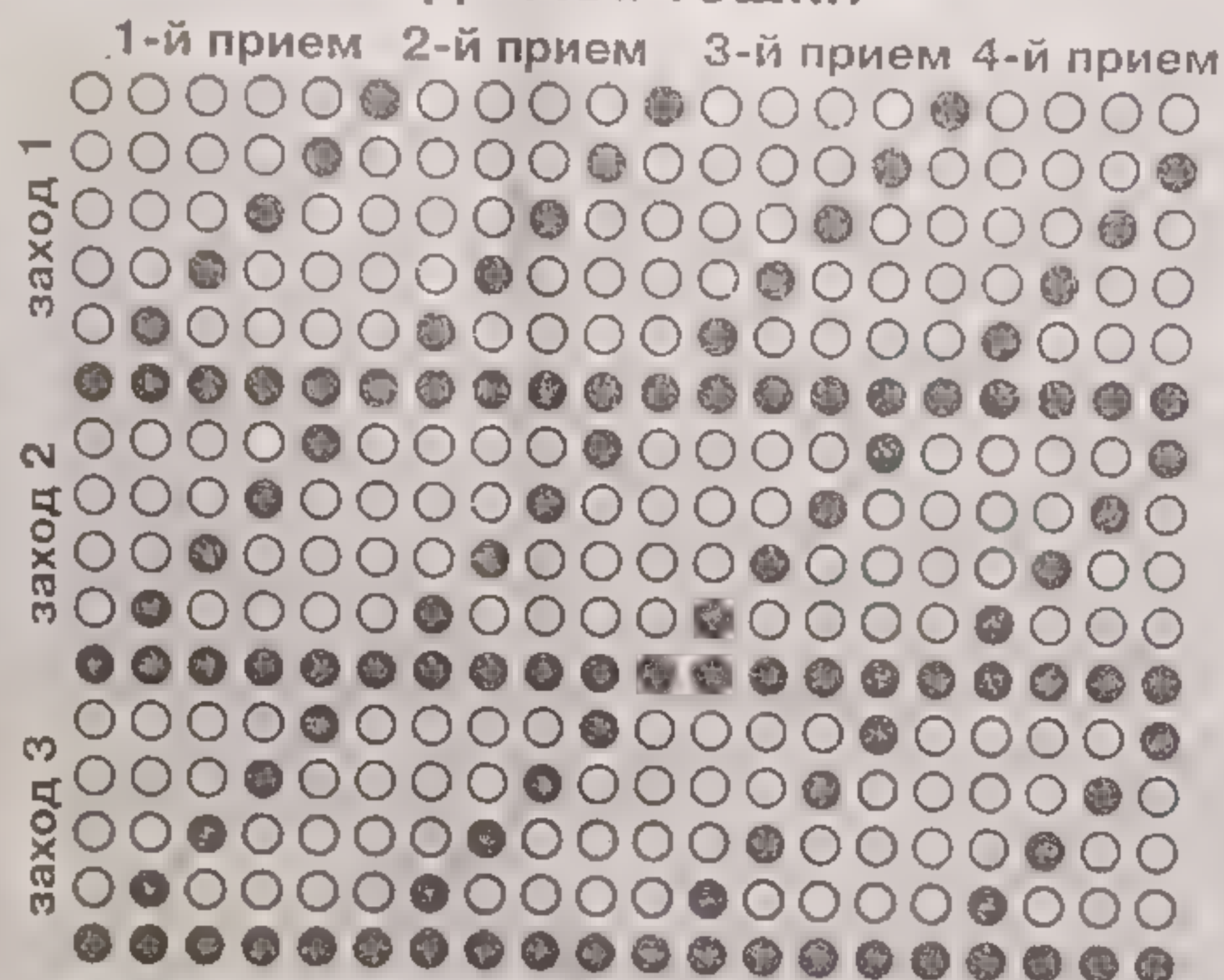
И еще: посадив первый заход по свежей земле в виде отдыха можно боронить, пока не заветрилась земля и хорошо разбивается гряда. И эта мысль мне сама собой пришла в голову. Сажаю обычно слева направо. Тогда ряды, как по ширине, так и по длине идут, словно по линейке. И подсыпаю валом с одной и с другой стороны, то есть не кручусь возле каждого куста.

Первый раз копаю через весь огород слева направо. Возвращаясь в исходное положение и начинаю второй ряд соответственно схеме. Ведро с картошкой стоит на краю каждого приема и, стоя на одном месте, я прокидываю пять лунок. Если во втором ряду копалось пять лунок, то с каждым рядом идет уменьшение на одну лунку, то есть 5, 4, 3, 2 и в 6-м

ряду — одна. Второй заход осуществляется так же, делаем пять лунок и пройдем все ряды. И прием за приемом засаживаем первый заход. И в ряд первого захода с картошкой, с которого мы начнем заход второй, согласно схеме. Этот прием посадки не так утомителен, уже после первого захода — зрима прибавка в рядах, хочется пройти еще один ряд и отдохнуть, а потом еще и еще.

И, кажется, при таком приеме посадки работается свободно и легко.

СХЕМА ПОСАДКИ КАРТОШКИ



○ — лунки закрытые; ● — лунки, прикопанные при приемах; лунки поперечные, от которых идут заходы.

МИКРОПАРНИЧОК ДЛЯ РАССАДЫ

А еще хочу рассказать о посадке рассады помидоров и перца.

Берем 1,5-литровую бутылку из-под пива. Отступив от начала пробки 9 см, вырезаем прямоугольник 18x11 см. Раскаленным шилом делаем дырочки для стока воды. Перед посевом семян заполняю подготовленные бутылки землей, поливаю, оставляю на ночь. Утром опять поливаю и

высеваю семена. Помидоры хрупкие, и я их сажаю на расстоянии 1 см друг от друга, засыпаю неглубоко землей и одеваю на бутылку. Целлофановый кулек для герметичности заматываю скотчем, получается в виде маленькой «теплицы». Для устойчивости под бутылки де-

лаю подставки. Когда появятся всходы, целлофан снимаю и ухаживаю, как за обычной рассадой. А перец можно сажать погуще. Дело в том, что бутылки легкие, занимают мало места и их можно разместить на окне. Но бутылки надо использовать без перерыва, так как при малейшем движении они перегибаются и нарушается целостность земли, а соответственно, от этого страдает рассада.

С. Попова, ст. Ермаковская, Ростовская обл.»..

«КОВЕР-САМОЛЕТ» ИЗ ЛОСКУТОВ

(Окончание. Начало на стр. 15)

Разложив на столе все нужные по цвету лоскуты по стопкам, начинать складывать ряды по рисунку слева направо, сверху вниз: маленькие стопочки — это вертикальные ряды. На первом и последнем лоскуте пометить порядковый номер, если этот первый лоскут темный, отмечать второй. Это самый ответственный момент, нужно внимательно и не спеша сложить весь ряд по порядку на столе так, чтобы никто не смог достать и перепутать. Может даже кошка прыгнуть и все спутать, тогда придется все начинать сначала.

Когда все сложено, можно начинать сшивать. При сшивании надо тщательно следить за лицом и изнанкой, правильно, ровно складывать квадратики. Сшив пять полос, можно сшивать их друг с другом, стараясь, чтобы швы совпадали. Именно от этого зависит вся красота! Далее эти пять сшитых полос нужно обметать (обрабатывают швы с изнанки любыми нитками вдоль и поперек), чтобы не обтрепывались. И когда все «пятерки» сшиты и обметаны — сшивать их по порядку, сверяя с рисунком. Далее из любой плотной материи следует нарезать полосы для обтачки кромок, сначала длинных, потом боковых сторон. Для этого нужно приложить полосу лицом к изнанке коврика, прошить, загнуть на «лицо», подвернуть 6-7 мм и прошить, «закрывая» первую строчку. Готовый коврик сбрызнуть из пульверизатора водой и разгладить. По одной стороне пришить петли из ниток для навешивания на стену или рейку, или пришить маленькие скрепочки. Для удобства следует вырезать трафареты из картона и использовать их там, где куски материи слишком маленькие и поэтому линейкой пользоваться неудобно.

А теперь о трикотаже. Все майки, топики, чулки, носки и прочее порезать сверху вниз по полосам шириной в два пальца. Сшить полоски, чередуя разные цвета, сложить в клубки и толстым пластмассовым крючком вязать половинки квадратные или круглые, любой величины, столбиком без накида.

Г. Лебедева, пос. Октябрьский, Краснодарский край».

Убираю овощи для закладки на длительное хранение в сухую погоду, стараюсь не травмировать, не повреждать, ведь целостность овощей имеет важное значение при хранении.

ГОТОВИМ ПОГРЕБ

Летом, когда стоят сухие дни, занимаюсь подвалом. В такие дни подвал держу открытым, чтобы хорошо проветрить, просушить, но предварительно просматриваю и очищаю стены и настилы, полки от плесени, грязи. Промываю их горячей водой, просушиваю. Для уничтожения посторонних запахов дезинфицирую подвал. Для этого поджигаю серу и закрываю все отверстия и выход, через день помещение проветриваю. А труднодоступные углы, куда я не могу хорошо подлезть, опрыскиваю из резиновой груши настоем махорки.

Также имею «в своем хозяйстве» еще бабушкины маленькие деревянные бочки, в которых очень удобно квасить капусту, мочить яблоки, солить крупные красные помидоры. Бочки перед использованием запариваю. Наливаю в бочку ведро кипятка, закрываю ее, покачаю ее из стороны в сторону, чтобы намокли все доски и оставляю воду до полного остывания. Если вдруг в бочке есть запах, то заполняю ее водой с добавлением небольшого количества ржаных отрубей и ставлю в теплое место. Когда жидкость забродит, сливаю ее и ополаскиваю чистой водой.

«БАБУШКИНА» МЫШЕЛОВКА

Зимой в подвале пользуюсь «бабушкиной мышеловкой», если вдруг в подвале заводится мышь. Вообще-то это устройство грызунов не ловит,

«В конце лета кипит работа на даче. Каждый уборочный день в августе — сентябре долгую зиму кормит. Но одно дело вырастить и собрать урожай, а другое дело — его сохранить с минимальными потерями.

МОН ЗАКРОМА

но очень эффективно изводит. Секрет не в конструкции, которая предельно проста, а в народной мудрости, приметившей одну особенность в жизни мышей: они не могут очистить свою шкурку от шишек репейника. Эти шишки и составляют основную ловушку. Я любую коробку со сквозным отверстием — лазом стараюсь заполнить репьями с приманкой в виде пахучего сыра посередине. Полакомившись, грызун выходит оттуда облепленный цепкими колючками — и теряет покой и сон. Лишь одна дополнительная хитрость — коробку нужно сбрызнуть нерафинированным подсолнечным маслом, чтобы отбить запах человеческих рук.

ХРАНИМ ЯБЛОКИ

Зимой мои домочадцы большие любители яблок, вот и стараюсь убрать их в подвал побольше, зимних сортов. Укладываю бережно в ящики, при этом не нарушаю воскового слоя. Съем плодов провожу в сухую погоду, рано утром, когда сойдет роса, чтобы плоды были сухие. В ящиках каждое яблоко изолирую друг от друга для того, чтобы если вдруг появится болезнь одного, не распространялось на другое. Яблоки заворачиваю бумагой, слегка промасленной растительным маслом в одних ящиках, в других — прослаиваю древесными листьями.

ОВОЩИ В... ВАННЕ

За зиму в моей семье расходуется много капусты. Для этого я выращиваю капусту зимних сортов побольше, чтобы

хватило до нового урожая. Я ее вырываю с корнем, отряхиваю землю и, не срывая листьев, вешаю в подвале головкой вниз. В таком подвешенном состоянии она может храниться до весны.

Также помогает в хранении овощей (капусты, моркови, свеклы, картофеля) яма, которую вырыли в углу участка и в которую поместили ванну вровень с землей. Овощи весной достаю свежие, сочные. Пролежав всю зиму «в земле» овощи выглядят отлично, не портятся, не заболевают, не гниют, ведь они находятся под «покрытием земли» — сверху ванну накрываю фанерой и засыпаю землей.

ПОМИДОРЫ ПОД КРЫШЕЙ

На огороде рождается много фасоли. Я ее храню в банках, пересыпав золой, и никакие жучки ей не могут воспользоваться. И всхожесть несколько лет остается отличная.

Сохранностью помидоров занимаюсь отдельно. Раньше приходилось в конце лета помидоры срывать зелеными и укладывать дозаривать. Но теперь у меня другой метод — выкапываю самые урожайные кусты помидоров вместе с землей, помещаю их в целлофановые пакеты, изрядно поливаю водой и подвешиваю. Вдоль стен в сарае. Через две недели помидоры полностью созревают.

Сохранность урожая зависит от хозяев, их хотения и старания. Тогда будет самый круглый год с витаминами.

Совет из конверта

ЛЕТО В БАНКЕ

ПОМИДОРЫ В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

На 3 л: 2 кг помидоров, 1,5 л яблочного сока, 1,5 столовые ложки соли.

Помидоры вымыть, проколоть в месте прикрепления плодоножки и уложить в банки. Помидоры дважды залить кипящей водой, выдерживая каждый раз по 5–10 минут. В третий раз помидоры залить кипящим яблочным соком с солью, закатать банки, перевернуть вверх дном.

«НЕОБЫКНОВЕННАЯ» ЗА 12 ЧАСОВ

Рассол: 1 л воды, 1 столовая ложка 9-процентного уксуса, 0,5 стакана растительного масла, 2 столовые ложки соли.

Капусту нашинковать, морковь нарезать колечками или натереть на крупной терке. Уложить в 3-литровую банку и пересыпать разрезанными на половинки дольками чеснока (5–7 зубков). Залить кипящим рассолом. Прикрыть банку крышкой. Через 12 часов капуста готова.

ПОМИДОРЫ «ЛЯГУШАТА»

На 3-литровую банку: зеленые помидоры, 2 пучка сельдерея, 10 стручков острого перца, 400 г чеснока. Для рассола — на 4 л воды — 1 стакан соли.

Сельдерей мелко порезать, чеснок и перец пропустить через мясорубку. Все смешать. Помидоры помыть, нарезать толстыми кружочками, намазать каждый острой смесью и сложить в банку. Приготовить рассол — соль развести в воде, прокипятить 5 минут. Залить помидоры, накрыть металлическими крышками и выдерживать сутки при комнатной температуре. Затем рассол слить, довести до кипения, снова залить помидоры и сразу закатать крышками.

М.Видакова, г.Новомосковск, Тульская обл. ».

Донка

ДЛЯ БЫСТРОЙ ВОДЫ

Эх, хвост-чешуя...

Нет популярнее снасти, чем донка. Поклоняются ей и суровые лещатники, и карпятники, а так же все те, что оказались у большой воды или, на худой конец, у омутка на ближайшем ручейке. А оказались не просто так! Вот она, глубина, дна не видно, большая и смелая рыба, должно быть, там живет, а не мелочь, — ее-то удел плескаться у поверхности... Сейчас мы этого «кита» и достанем!..

Итак, мы планируем ловить донкой на быстрой и глубокой воде. Не будем брать в расчет крайний случай — бурные реки с водопадами. Наш ориентир — Волга, Дон. Основной предполагаемый трофей: лещ весом 1–2 кг, возможна поимка довольно крупного сазана или сома, а еще в данных реках и водится чехонь (так и представляю ее, вяленую, да с пивком!).

Какой должна быть донная снасть для ловли в таких условиях? Как совместить легкость и маневренность оснастки с высокой сопротивляемостью потоку?

Много сил и времени потратил я на поиски оптимальной оснастки, позволяющей ловить на быстром течении: втирался в доверие к маститым рыбакам, чтобы познакомиться со снастью, приносящей удачу, перелопатил горы литературы, но все было не то. Наконец я

нашел универсальную оснастку, обладающую легкостью, чувствительностью, маневренностью, позволяющую ловить на быстром течении с минимальным сносом и максимальной эффективностью различных видов рыб (рис. 1).

Изюминкой оснастки является грузило оригинальной формы (рис. 2). Конструкция грузила такова, что при забросе за счет смещенного центра тяжести и наличия крыльев-стабилизаторов, оно мгновенно пикирует на дно, где справиться с потоком помимо его массы, помогают цепляющиеся за грунт «клыки» — металлические штыри, попарно расположенные относительно продольной оси груза и выступающие на 3–4 мм из-за бокового профиля. «Крылья» выполняют еще одну функцию — при подсечке и подмотке грузило выходит на планирование, уменьшая вероятность донных зацепов и облегчая вываживание крупной рыбы.

Я изготавливаю подобные грузы различной массы следующим образом.

- ✓ Отливаю «тело» грузила и пропиливаю в нем продольные пазы.
- ✓ Из листовой меди (1–2 мм) изготавливаю заготовки под будущие крылья, которые лужу с использованием ортофосфорной кислоты.
- ✓ Сажаю крылья на клей с жесткой фиксацией (например, «Суперклей») в пазы тела грузила.
- ✓ Сверлю отверстия в теле грузила через крыло (но не сквозные!), начиная с самого узкого так, чтобы одно отверстие переходило в другое, а также посадочные отверстия под клыки (рис. 2а).
- ✓ В полученные отверстия заливаю олово или свинец. Теперь крылья надежно соединены с телом грузила.
- ✓ Изготавливаю «клыки» из медной проволоки толщиной 1,5–2 мм, затем, предварительно облудив, вплаиваю их в места посадок.
- ✓ Придаю конечные обводы грузила надфилем и крашу масляной краской в темный цвет.
- ✓ Вклеиваю или впрессовываю

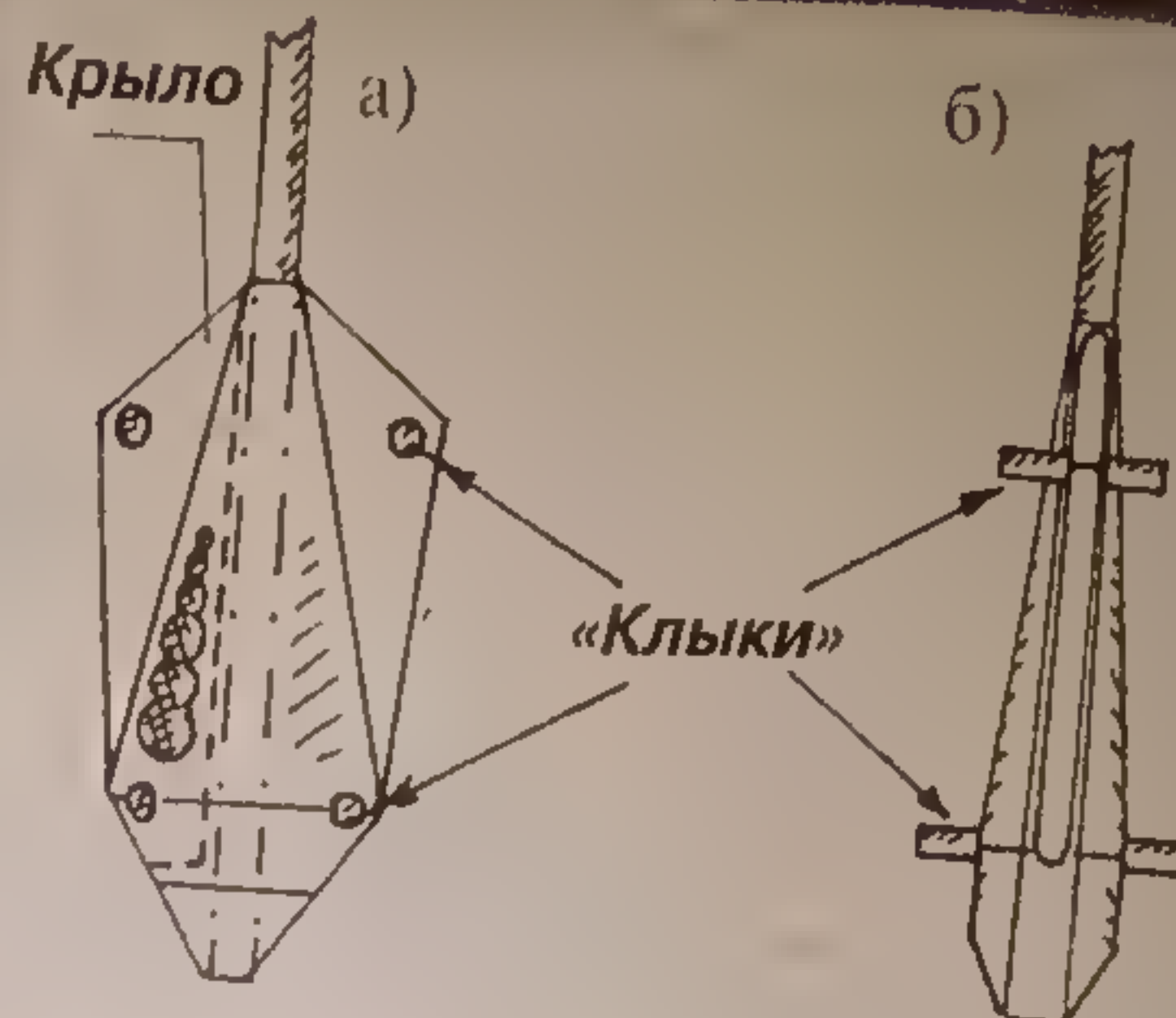


Рис. 2. Грузило оригинальной формы — изюминка оснастки. На рис. 2а пунктиром отмечены контуры крыла в теле грузила; На рис. 2б — вид сбоку; штриховкой отмечены криволинейные поверхности.

пластиковую трубочку антизакручивателя длиной 0,2–0,3 м. Грузило готово.

Сквозь грузило продевается шок-лидер — отрезок лески большего по сравнению с основной диаметра. Шок-лидер принимает на себя динамические нагрузки при забросе, что позволяет значительно уменьшить диаметр основной лески, а значит — увеличить дальность заброса. Длина шок-лидера стандартна: две длины удилища плюс пять оборотов на шпуле катушки. Соединить его с основной леской можно при помощи простого узла (рис. 3).

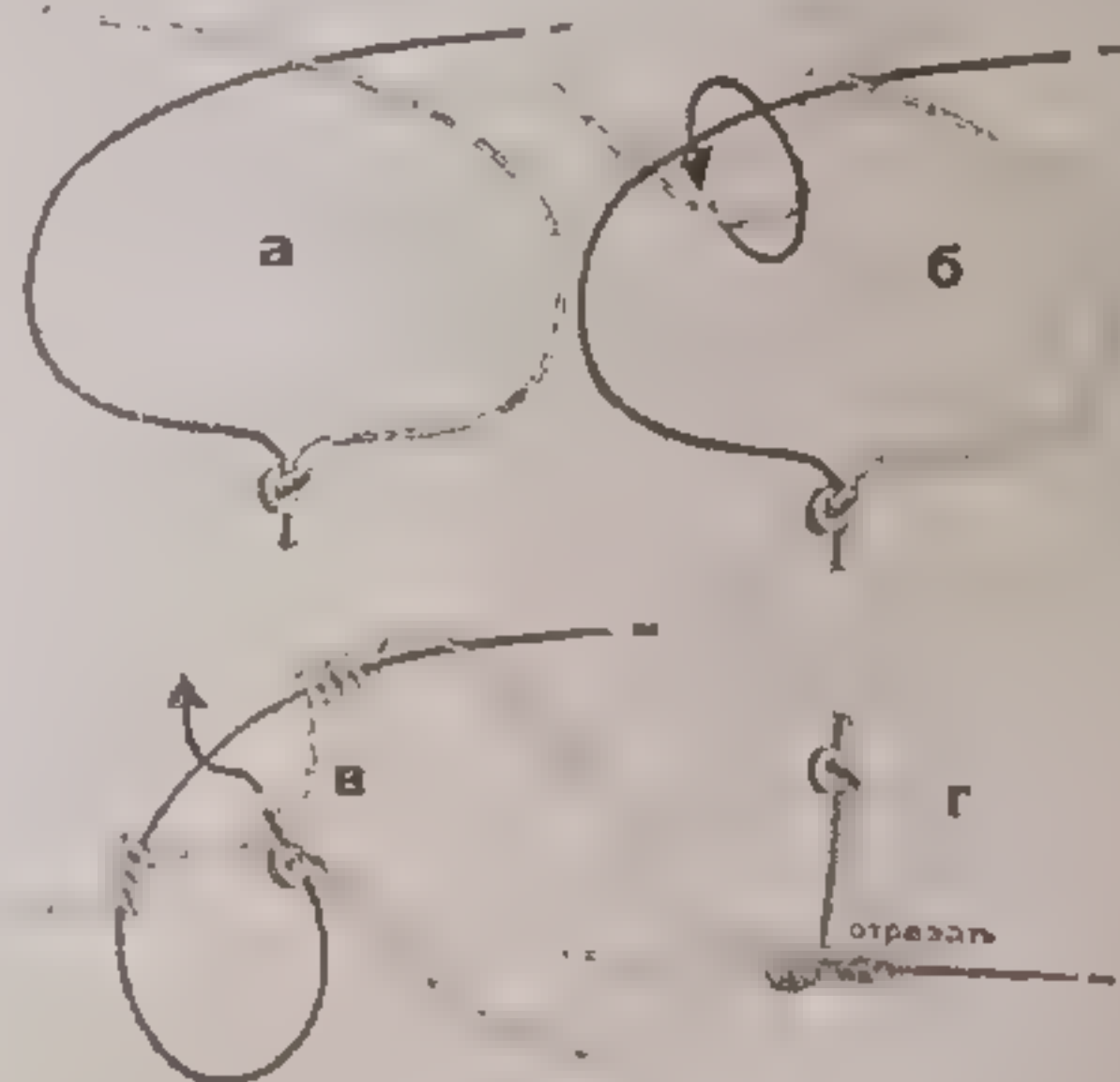


Рис. 3 Узел соединения основной лески и шок-лидера.

Перед затягиванием узел смачивают и, аккуратно затянув, отрезают кончики заподлицо. Затем на шок-лидер надевается кембрик-амортизатор и привязывается вертлюжок, к которому крепится поводок с крючком. Поводки изготавливаются из плетеной лески диаметром 0,08–0,13 мм, длиной 0,2–0,4 м. Остается только насадить червя.

М. Юрьев, эксперт по рыбной ловле Международного клуба любителей и ценителей активного отдыха «Раздвигая Горизонты».

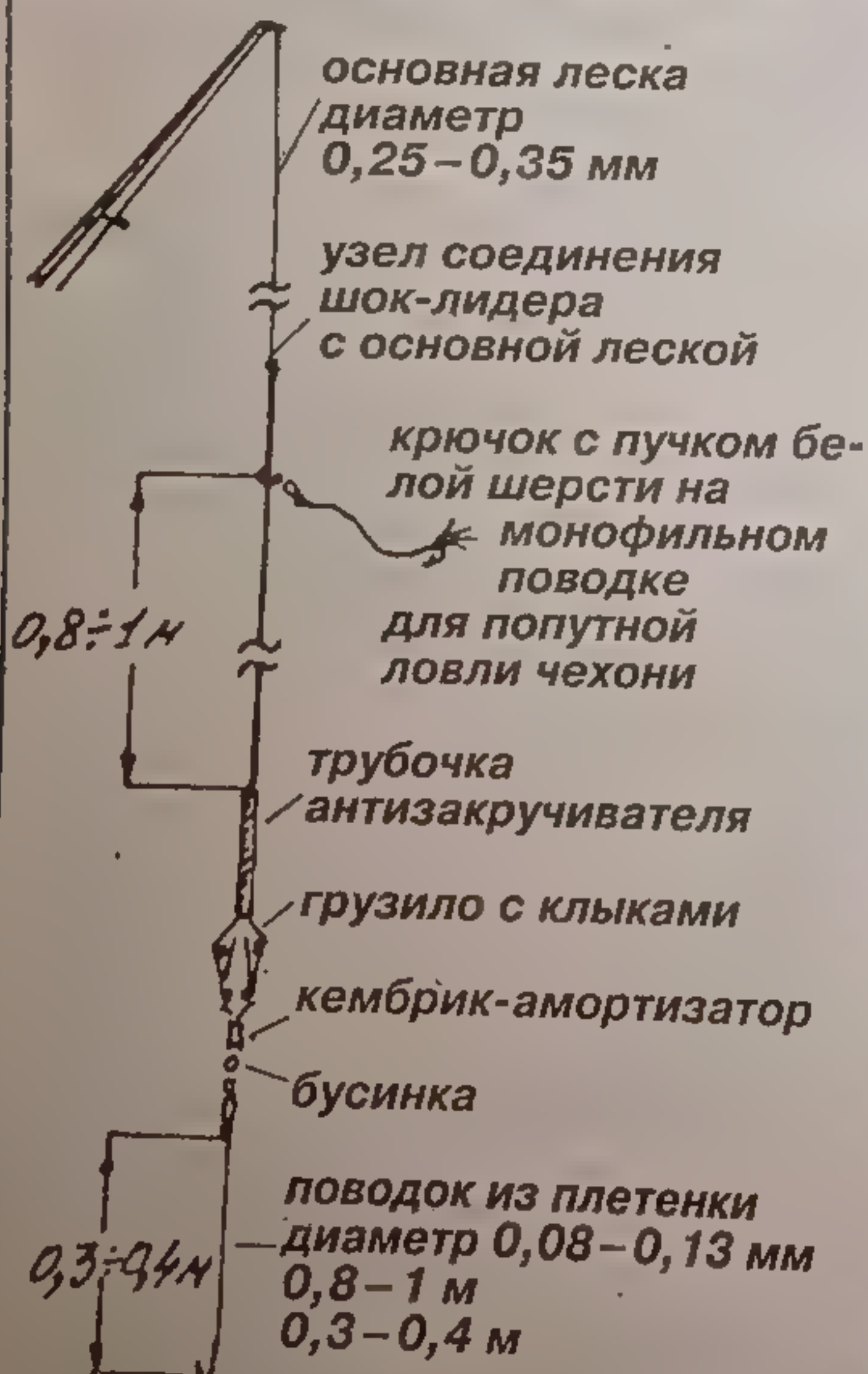


Рис. 1. Общий вид универсальной оснастки донной удочки для ловли на быстром течении.

Хризантемы — одна из популярных садовых культур преимущественно осеннего периода цветения. Хризантемы бывают крупноцветковые, среднецветковые и мелкоцветковые; по срокам цветения — ранние, средние и поздние.

По форме соцветия все сорта хризантем разделяют на: немахровые (или простые) — «Raquel» (розовый), «Mary Stoker» (кремовый), полумахровые — «Nancy Perry» (розовый), махровые — «Emperor of China» (розовый), анемоновидные — «Pennine» (кремовый), «Yellow Pennine Ori-el» (желтый), отогнутые (лепестки цветка отогнуты наружу) — «Regalia» (розовато-лиловый), «Dorridge Beauty» (красный), загнутые (соцветие в форме плотного шара) — «Alison Kirk» (белый), «Martin Riley» (желтый), лучевидные, помпонные — «Denise» (желтый), «Bronze Elegance» (бронзовый), паукovidные — «Yellow Rayon-pante» (желтый) и другие.

КОРОТКИЙ СВЕТ — БОЛЬШОЙ БУКЕТ

Хризантемы — растения короткого дня. Сокращение светлого периода суток стимулирует закладку и формирование соцветий, поэтому цветение многолетних хризантем приходится именно на осенний период. У ранних сортов формирование бутонов и развитие высококачественных соцветий происходит при 13–15-часовом световом дне, у поздних — при 10–13-часовом дне.

Хотя средняя продолжительность цветения хризантем составляет около 38–45 дней, эти цветы очень чувствительны к колебаниям погодных условий, поэтому в зависимости от режима освещения и температурных характеристик

Цветок Солнца

Считается, что у хризантемы (по-японски «кику» — «цветок солнца») две родины — Китай и Япония. Причем в этих странах хризантемы используются не только в качестве декоративных растений. Например, в Китае из листьев некоторых видов хризантем делают лечебные средства от мигрени, из сушеных соцветий — снадобья для улучшения аппетита, а цветки определенных сортов хризантем китайцы применяют как пряность для ароматизации чая, настоек и вина.

сезона сроки их цветения могут меняться.

Цветение большинства сортов хризантем начинается, как правило, в августе и продолжается до наступления устойчивого похолодания. Первые осенние заморозки обычно кратковременны и повреждают только распустившиеся соцветия. А вот дождливая осенняя погода и частые туманы могут значительно ухудшить цветение. Особенно при этом страдают сорта с белой окраской соцветий. А более устойчивыми к непогоде считаются сорта золотисто-желтой или оранжево-желтой расцветки.

Хризантемы предпочитают открытые, солнечные места, защищенные от сильных ветров и обеспеченные хорошим дренажем. Лучше растут хризантемы на суглинистых, легко проницаемых, богатых органическими веществами слабокислых почвах. При этом большинство сортов хризантем можно успешно выращивать без пересадки на одном месте в течение трех-четырех лет.

ЧЕМ УКРЫТЬ ПЕНЬКИ

Далеко не все осенние хризантемы нужно выкапывать из земли на зиму. В условиях относительно теплого климата корневища можно оставлять в грунте.

Перед наступлением постоянных заморозков

побеги хризантемы нужно обрезать, оставив «пеньки» высотой до 10 см. Участок тщательно освободить от сора, листьев и других растительных остатков, а для профилактики от болезней «пеньки» обработать ядохимикатами (хлорокисью меди или нитрафеном (согласно инструкции)).

Примерно в середине октября можно начинать укрывать хризантемы: присыпать «пеньки» слоем земли или торфа высотой примерно в 20 см (в регионах, для которых характерны очень влажные зимы, торф лучше не использовать). После наступления стабильного похолодания можно сверху на «пеньки» уложить немного лапника или опилки.

Хризантемы плохо переносят сочетание сырости и холода, поэтому в регионах с неустойчивой зимней погодой (морозы на голую землю, оттепели в январе и т. д.) хризантемы лучше выкапывать из открытого грунта.

Для зимнего хранения корневищ нужно до наступления заморозков выкопать «пеньки» с корневищами, стряхнуть с них землю. Далее следует укоротить на 2–3 см длинные узловатые кор-

ни, чтобы корневища стали более компактными. В подготовленную коробку или ящик глубиной около 10 см поместить слой почвенной смеси, разместить там корневища хризантем и засыпать их слоем земли толщиной около трех см. Хранить эту коробку нужно в прохладном светлом месте (в холодном парнике или на

подоконнике гаража). Почва всегда должна быть слегка влажной, но не сырой.

Если же вы хотите наслаждаться цветом хризантем и зимой, есть смысл пересадить их в теплицы или в горшки (для содержания цветов дома). Для этого накануне выкопки растений участок нужно хорошо полить, чтобы кусты хорошо выбирались с комом земли. После посадки в теплицу или горшок хризантемы нужно полить и удалить у них нижние сухие, пожелтевшие листья. Хризантемы хорошо растут при интенсивном освещении, поэтому затенять помещение ненужно. Температуру в помещении нужно поддерживать в пределах 20–22°C. А когда цветочные бутоны начнут окрашиваться, температуру снизить до 16°C. Помните: в прохладном месте цветение хризантем продолжается намного дольше, чем в хорошо отапливаемых помещениях. При выращивании хризантем в комнате необходимо не допускать пересушки земляного кома. После отцветания хризантем следует обрезать побеги, оставив пеньки и поместить горшки в помещение с температурой 4–6°C до весенней высадки в открытый грунт.

Материал подготовила М. Денякина.
Консультировала Г. Кондратьева, цветовод-любитель.

КАК ВЫБРАТЬ СЕБЕ ДОРОЖКУ

По мнению специалистов, при проектировании сада особое значение нужно уделять мощению дорожек, ведь они не только позволяют с комфортом перемещаться по саду, но и придают стилистическую завершенность всему архитектурному ансамблю. Рассказывает директор мастерской дизайна «Переделкино» Наталья Константиновна Чеботарева.

— При выборе материала для мощения дорожек необходимо учитывать не только качество материала, но и места расположения дорожек, особенности рельефа участка и многое другое. Например, для дорожек, расположенных в хозяйственной зоне важно насколько материал долговечен и дешев, а для парадной зоны, прежде всего, важны декоративные его качества. Для дорожек в тенистых сырых местах, необходимо выбирать покрытие с нескользкой, шероховатой поверхностью. Если у вас не достаточно времени для ухода за садом, значит, вам не подойдут «простые» грунтовые и травянистые дорожки, так как они требуют постоянного внимания и т. д.

В целом же на сегодняшний день существует множество различных видов материалов для мощения, из которых мы рассмотрим наиболее часто применяемые.

БРУСЧАТКА

Королевой декоративных покрытий по праву считается натуральная гранитная брусчатка, единственным недостатком которой является ее высокая стоимость. Этот материал имеет довольно широкую цветовую гамму: от светло-серого до малинового или красно-коричневого оттенка. Брусчатка бывает колотая (с ровными краями), пиленая (с ровной плоскостью), шлифованная или полированная, с

термообработкой или без нее. Колотая брусчатка живописно смотрится на прямолинейных парадных дорожках и на вольно бегущих тропинках. А учитывая особенности российских зим, с неожиданными оттепелями и морозами, любой вид брусчатки незаменим для парковочных площадок и въездов в гаражи.

ТРОТУАРНАЯ ПЛИТКА

Этот популярный материал мощения отличается многообразием фигурных элементов, широкой цветовой гаммой и умеренной ценой. Тротуарная плитка, изготовленная методом вибропрессования, имеет шероховатую поверхность и противостоит скольжению, поэтому это самый лучший (с точки зрения безопасности) вариант мощения крутых съездов в подземные гаражи. Другой вид — вибролитая плитка отличается разнообразием форм, более яркой окраской, а также большей прочностью. Но у вибролитой плитки есть существенный недостаток — ее поверхность гладкая, поэтому применять эту плитку для мощения спусков или обкладывать ею бортики бассейнов не рекомендуется.

ПЕСЧАНИК

Камень песчаник подойдет как для парадного мощения, так и для удаленных уголков сада. Песчаник, предназначенный для мощения, имеет форму плит с ровными краями. Цветовая гамма пес-

чаника довольно широка: от серо-зеленого до красно-коричневого или желто-коричневого. Хотя по прочности, песчаник уступает граниту и тротуарной плитке, тем не менее, этот материал удерживает прочные позиции в рейтинге популярных садовых покрытий.

КИРПИЧ

Кирпич подойдет для строительства прямых и извилистых дорожек, для выкладки площадок (круглых и прямоугольных), а также для оформления практически любой зоны сада, поскольку по цвету хорошо гармонирует с растительными композициями. А разнообразные варианты укладки кирпича позволяют получить массу рисунков мощения. Минусы — обычный кирпич не морозостоек, а некоторые его виды впитывают воду и со временем легко растрескиваются.

СЫПУЧИЕ МАТЕРИАЛЫ

Наиболее демократичный вариант садового покрытия — дорожки из сыпучих материалов (мелкий щебень, гравия и гравийная крошка, толченый кирпич). Такие дорожки всегда выглядят естественно, они просты и недороги в строительстве и хорошо вписываются в садовые композиции различного стиля. Дорожки из сыпучих материалов можно делать любой, даже самой замысловатой конфигурации, однако края таких дорожек должны быть хорошо укреплены бордюрами или насыпью,

иначе камушки будут постоянно попадать на газон или в цветник. Вместе с этим следует помнить, что сыпучий материал не годится для дорожек на участках, имеющих уклон. При мощении гравием толщина слоя должна быть около 5 см, а так как через гравийную засыпку обычно прорастают сорняки, то под слой гравия лучше положить толстую полиэтиленовую пленку с отверстиями для стока воды.

ТЕХНОЛОГИЯ МОЩЕНИЯ

При жестком мощении (плитка, натуральный камень, брусчатка, кирпич и т. д.) садовые дорожки должны иметь уклон 1–2 процента от середины к краям и продольный уклон (1 процент) для стока дождевой и паводковой воды.

Для укладки мощения вначале проводится разбивка дорожек и площадок: все контуры мощения переносятся на участок при помощи колышков и цветных бечевки. Далее снимается грунт с учетом, чтобы после укладки материала поверхность мощения была на 5–7 мм выше уровня почвы. Следующий этап — подготовка основания, которое проводится в зависимости от предпочитаемой технологии укладки — отсыпка песком, гравием или бетонная заливка с деревянной опалубкой. В первом случае на грунт выкладывается и уплотняется щебень (18 см), далее — песок (15 см), сухая смесь (1:7). Укладка плитки проводится по уровню при помощи резинового молотка или виброплиты. Уложенное мощение по окончании работы осторожно, чтобы не размыть смесь проливается водой. Через 3–5 дней обрабатываются швы: засыпаются просеянным песком или сухой смесью, после чего мощение еще раз проливается водой.

Подготовила М. Денякина.

ОВЕН. Многим придется примириться с неблагоприятными обстоятельствами. На работе не исключены конфликтные ситуации, которые могут сказаться на здоровье. Стоит быть осторожнее — возможны кражи, аварии. Успех в делах звезды сулят лишь в третьей декаде месяца. Финансовое положение в целом будет неустойчивым: стоит потуже затянуть пояс.

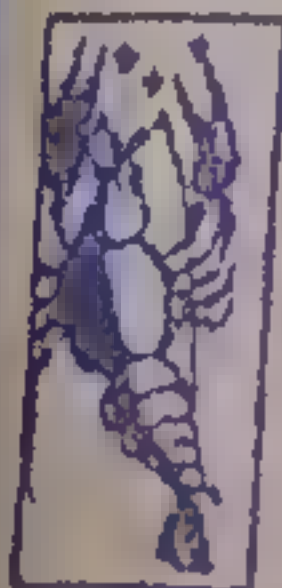


ТЕЛЕЦ. Месяц для многих может сложиться напряженно. Кое-кому придется столкнуться с интригами коллег. Следует быть готовыми к тому, что интересы Тельцов никто не будет принимать в расчет. Здоровью большинства Тельцов практически ничто не грозит, но перегрузки могут отразиться на нервной системе. Вероятно, предстоят крупные расходы.

БЛИЗНЕЦЫ. События будут развиваться непредсказуемым образом. Чтобы добиться успеха, Близнецам стоит сосредоточиться лишь на самых главных проектах. Однако не все начинания сулят немедленную отдачу. Не оставляйте свое жилище без охраны — есть вероятность ограбления. Поездки, скорее всего, не принесут результата или не состоятся.



РАК. Могут подвести конкуренты. Звезды советуют Ракам не ввязываться в конфликт, но и не сдавать своих позиций. Будьте внимательны с документами: с ними вероятны проблемы. С финансами ожидается напряженная ситуация. Период неблагоприятен для поездок, поэтому готовиться к ним следует заранее и тщательно.



ЛЕВ. Интересы дела потребуют от Львов полной отдачи. Возможно, некоторым придется страдать из-за задержки в получении важной информации. Разногласия с окружающими и необходимость платить по счетам могут подточить жизненные силы. К концу месяца Львы сумеют преодолеть энергетический спад, начнется новый виток их духовного и энергетического роста. В финансах недостатка не будет, но возможны крупные расходы. Новые контакты и связи для большинства могут оказаться очень выгодными.



ДЕВА. Многие сумеют найти выход из лабиринта проблем. В финансовой сфере сложностей не предвидится, здоровье у большинства будет в пределах нормы. У некоторых может снизиться энергетический потенциал. После 10 сентября появится шанс заложить основы будущего благосостояния.

ВЕСЫ. Дела у многих Весов будут складываться не так гладко, как хотелось бы. Кое-кто может столкнуться с противостоянием недоброжелателей. В период с 15 по 23 сентября не исключено ухудшение здоровья. Однако Весы с честью преодолеют многие невзгоды. Большинству посчастливится закрутить колесо Фортуны в свою сторону. Относительное затишье ожидается в любви.



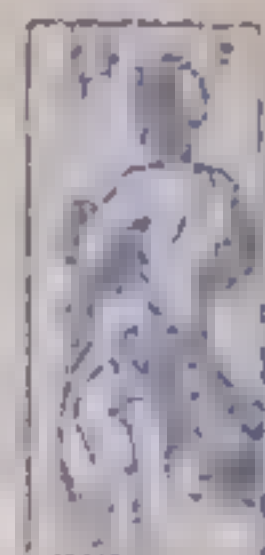
СКОРПИОН. Благодаря всплеску энергии деловые проблемы Скорпионов будут решаться легко и быстро. Отношения с окружающими будут в основном гармоничными. После 15 числа придется проявить выдержку, иначе препоны на пути могут помешать реализации глобальных планов. Предполагаются крупные траты. Во второй половине месяца не стоит браться за новые дела или инвестировать в новые проекты.

СТРЕЛЕЦ. От Стрельцов потребуются упорство и умение брать быка за рога. Тогда они смогут найти дополнительные источники дохода, завести выгодные контакты. Следует быть крайне осторожными с любыми проектами и планами, связанными с вложением капитала, — есть риск потерь. В конце месяца Стрельцы могут получить заманчивое предложение. Придется решать — менять ли им сферу деятельности.



КОЗЕРОГ. Многим Козерогам будет везти во всем. Однако с 14 по 23 сентября в делах могут возникнуть юридические проблемы, которые потребуют нестандартных решений. Не исключено ухудшение здоровья. После 22 числа некоторые Козероги возьмут все в свои руки, сумеют наверстать упущенное и добьются успеха. В конце месяца возможны приятные поездки. На работе можно рассчитывать на поддержку начальства. Отношения с близкими будут в основном гармоничными.

ВОДОЛЕЙ. Энергетика многих Водолеев будет снижена. Не исключены проблемы со здоровьем. В личной жизни некоторых возможны осложнения. Финансовое чутье Водолеев позволит им безошибочно реализовывать прибыльные проекты. Новые идеи, знакомства и связи в большинстве случаев приведут к успеху. Некоторые Водолеи сумеют заключить престижный брак.



РЫБЫ. Тех, кто будет проявлять деловую активность, искать новые источники доходов, ждут успех и реализация многих планов. Некоторые Рыбы смогут весьма успешно развивать романтические отношения. Вторая половина месяца благоприятна для отдыха и поездок. Могут возникнуть денежные проблемы. В личных делах судьба может сделать приятный подарок.

Л. Широкова, астролог-консультант.

РЕАЛЬНОСТЬ

ИЛЛЮЗИЯ

ЖЕНЩИНА

Ослепительные цветовые акценты, лакированная и матированная кожа, спортивный силуэт — эта осень может запомниться поклонницам высокой моды надолго.



СЕРИЯ
НАПРЯЖЕНИЕ

Дизайнерские решения относительно того, что мы будем носить, во многом сводятся к нехитрой формуле «функциональность плюс экзотика». Разница лишь в пропорциях и смешении элементов. Остроумно звучит спортивно-

элегантная тема: приталенные курточки и «бомберы» из хай-тек материалов в «бронзе», «золоте» и «серебре», замшевые и велюровые полупальто с поясом в сдержанных пастельных тонах, уютные пасторальные и — словно в противовес сдержанности и покою — «хулиганские» по крою и цвету пончо, накидки, шали. Добавьте хипповские

нотки в спортивный микс! Классическое по крою приталенное полупальто может иметь разноцветные или... пристегивающиеся, надевающиеся отдельно рукава. У изысканного свитера, имитирующего «домашнюю» вязку, могут оказаться отдельный ворот-хомут или стойка, «дырки» на локтях или даже полное отсутствие спинки у изделия.

СЕРИЯ
ОСЕНЬ

Если вы будете исправно следовать тенденциям, то в новом сезоне вам будет трудно остаться незамеченным. Главная героиня осенних подиумов приветствует возвращение в моду неоновых (ярких, броских, контрастных, люминесцентных) цветов: они присутствуют везде, хотя и в микроскопических пропорциях.

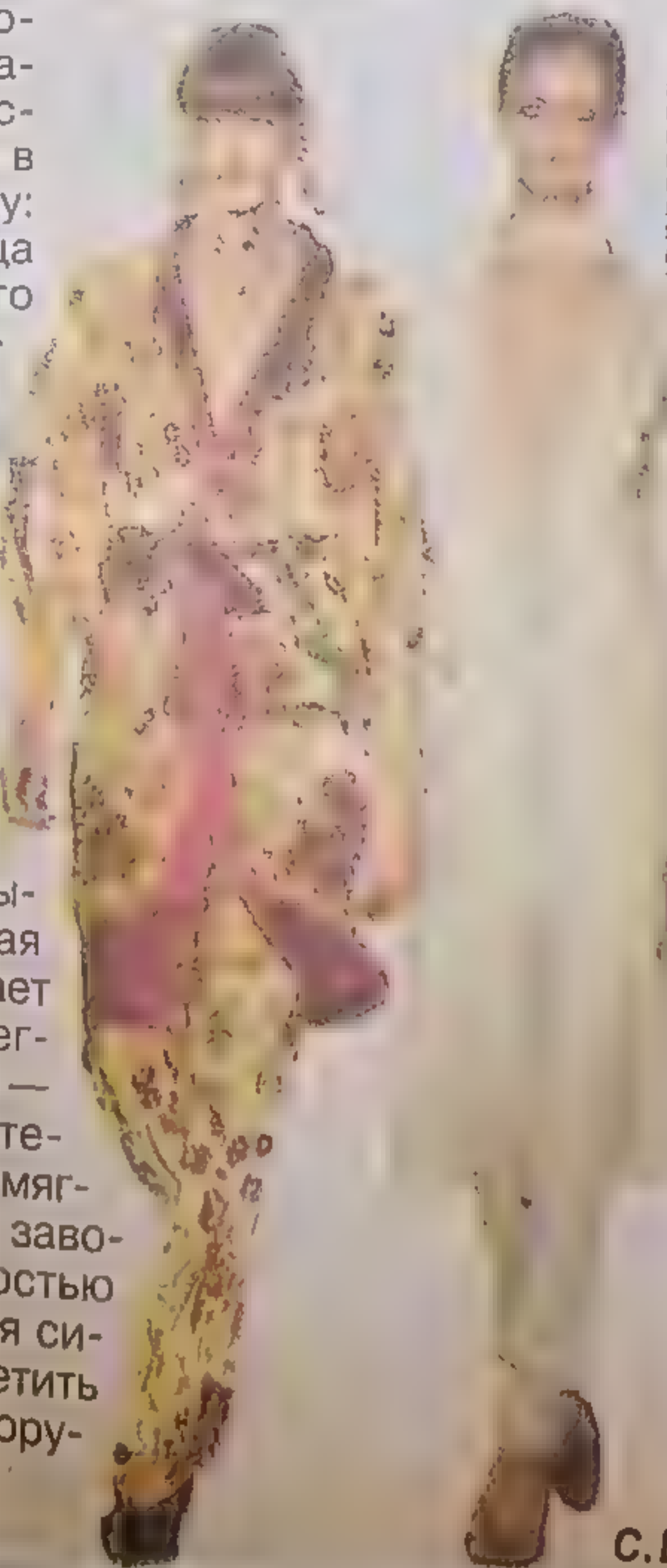
За пальму первенства борется и стиль сафари. Еще никогда повседневная одежда не была столь приспособлена к условиям жизни в городе, адекватна агрессивной среде и комфортна для охоты в каменных джунглях. Кожа и замша предстали в новых аксессуарах в своем первоизданном виде — их не красят и не покрывают лаком. Разве что отлично выделывают и украшают аппликациями, бисером, вышивкой. Естественность и натуральность всегда ценились дороже обманчивой броскости. Подчеркните яркость момента броской белой футболкой и брюками спортивного покроя. Интимный предмет мужского гардероба — майку — женщины носят со строгими классическими брюками, джинсами и летящими платьями, под плащ или тренч с клетчатой подкладкой.

ЯРКОЕ
ЯВЛЕНИЕ

Марокканский синий, оглушительная фуксия, цвет тропических лайма и помелло, мангустана и папайи, — плюс аппликации из диковинных растений и образы таитянок а ля с полотен Поля Гогена расцвели этой осенью верхнюю одежду. В моде тропические мотивы экзотических островов. С традиционными полосками и цветочками в «кукольных» оттенках хорошо гармонируют

пестрые психоделические орнаменты в стиле оп-арт: напоминающие об сладких днях отпуска тропические принты (пальмовые ветви, росточки бамбука, райские птицы), набойки на тканях самых смелых цветовых сочетаний. В комбинации с обладательницей этих роскошных супермодных нарядов получается супермодная инсталляция. Кто прячется в этом экзотическом саду: романтическая тигрица или хищная птица? Это решать вам. В сочетании с тигровыми при-

нтами цветочные россыпи обретают пикантный смысл. Ясно одно: упорствуя в своем желании выделиться, не стоит расшатывать весы гармонии. Совет дизайнеров: много цвета — простой крой, сложный крой компенсируем сдержанным цветовым решением.



СЕРИЯ
ОСЕНЬ

Для тех красавиц, которые не боятся показать чересчур наивными, — пастельная розовая гамма. Окутайте себя легким облаком пастельных красок. Это лучший аккомпанемент для загорелой кожи, альтернатива неоновому буйству.

Для смелых барышень — последний шанс походить в коротких обтягивающих шортах. Они могут быть из любых материалов: от три-

котажа до шелка. «Прекрасная парочка»: кардиган, вязанный или плетеный шазюбль (длинный жилет), кожаный жилет — и шорты.

Модным направлением остается завывающая талия. Особая пикантность она придает платьям-пальто из легких (для теплых дней — полупрозрачных) материалов. Такие наряды мягко драпируют фигуру, заволаживают женственностью и... интригуют, скрывая силуэт. Так приятно встретить золотую осень во всеоружии красоты.

С.Цыгалова, дизайнер-модельер.

Необычное имя он получил от родителей в 1937 году, когда от голода умирали много детей, и прошел среди народа слух, что напасть эта касается русских людей. Вот отец с матерью и решили переименовать судьбу, и дали детям иностранные, по их понятиям, имена: Алевтина, Лорд, Жанна. Все трое дожили до наших дней, Лорд Николаевич готовится отмечать шестидесятилетие.

Тяга к изобретательскому творчеству проявлялась у него уже с детства. Начиналось все с парусного буера. В тринадцать лет Кручинин сделал конструкцию, в которой треугольная рама крепилась на трех лыжах (передняя была управляемой), имела парус — простыню и место водителя. На этом самодельном буере и носился юный Кулибин по сугробам родной Владимирщины. Затем по чертежам из «Пионерской правды» построил для летнего отдыха лодку-плоскодонку из фанеры. Сначала лодка была весельной, потом занялся рационализацией — парус приделал, а после окончания школы, когда стал учиться в токарном училище, поставил на нее и самодельный мотор.

Когда стал самостоятельным человеком и стал работать на заводе, задумал сам собрать автомобиль. В те времена (а шел 1961-й год) машина была еще не средством передвижения, а роскошью. Через три года личное авто — двигатель от «горбатого» «Запорожца», а кузов собственной конструкции — было готово. И наступил черед дома...

Дом с участком в Суздале Лорд Николаевич купил на слом, а когда стал его собирать, то по некоторым причинам не смог доложить кирпичом одну из стен. И пришлось ее временно выполнить из оконных стеклянных рам. А по-

Как Лорд КАРТОШКУ РАСТИТ

Лорд Николаевич Кручинин живет в городе Суздале. Знает и уважает его там если не каждый житель, то уж многие — это точно. Герой наш — изобретатель, из тех самых русских самоучек, что подковывали блоху, конструировали оригинальные часы и создавали первый паровоз.

том пришла весна, и мать стала готовить рассаду. Так возникла оригинальная теплица Кручинина.

ЛОРД СОВЕТУЕТ

Для изготовления домашней теплицы лучше всего использовать южную стену дома. Она полностью выполняется из застекленных рам (тройное остекление), а еще лучше — из стеклопакетов. Чем толще стекла, тем лучше. Стеклопакетная стена устанавливается на фундаментное основание под углом в 70–80 градусов, землю под ней оставляют в естественном состоянии (не перекрывают полом) и используют для разведения и выращивания культур — огурцов, помидоров, лука...

Для создания требуемых температурных условий рядом с кромкой земли, в полу дома, прокладывают контур стальной трубы диаметром 50–100 мм (прямая и обратная), по которой от котла поступает горячая вода. Пространство вокруг труб бетонируют на 55–30 см, сверху укладывают керамическую плитку — и получается теплом, который и обеспечивает необходимый климат. Для большего эффекта можно также вывести обогревающий контур вверх — из пола к потолку.

Но славна семья Кручинина не только своими

техническими изобретениями, но и чудо-садом. Кроме привычных для России растений здесь также есть экзотика: лимонное, мандариновое деревья, пальма, фейхуа и кофейное дерево. Особых условий для них хозяйка не создает, ко всему приходит опытным путем. Фейхуа посадили недавно, а вот кофейное дерево привез из Африки в подарок друг десять лет назад. Был это небольшой саженец. Посадили. А дальше — как с обычным деревом — поливали, и все. Через несколько лет появились первые плоды. Похожи они были на вишни — и цветом, и размером. А вот запах был особый. Когда в начале мая дерево расцвело, и Лорд, и его супруга были просто восхищены появившимся в доме ароматом. В сентябре собирают плоды с дерева, отделяют двухдольные косточки от мякоти и сушат их, а потом супруга жарит до потемнения. А дальше — кофемолка, и вот он — настоящий домашний кофе!

Мандариновое дерево плодов пока не давало, а вот на лимонном урожай уже появился. Собственные лимоны!

Лорд Николаевич между тем продолжает развивать хозяйство. Дом, которому уже тридцать лет, постоянно доделывается, совершенствуется. На втором этаже хозяин сооружает веранду, с учетом опыта первой домашней теплицы. Теперь здесь, на площади примерно

20 м² предполагается уже сделать две стены стеклянными, а также — крышу-потолок. Разумеется, здесь также будут тепловые, вертикальный обогревающий контур из нескольких труб-стояков.

А еще он выращивает картошку.

СОВЕТ ОТ ЛОРДА

Участок под картофелем у меня большой — 6 га. Весь процесс выращивания механизирован. Как и везде, донимают колорадские жуки. Для борьбы с ними применяю следующий прием. На окучивающем аппарате, который прицеплен к колесному трактору, установил спереди небольшую сетку, расложенную на уровне ботвы. Когда происходит окучивание, сетка, двигаясь перед трактором, цепляет ботву и, сотрясая ее, сбрасывает жуков в борозды, где их и давят колеса трактора. Так происходит несколько раз, и в результате на всем поле остается всего несколько жуков.

Живет в Суздале русский человек с нерусским именем Лорд. Где-то далеко за морем лорды ездят на приемы, заседают в парламенте и встречаются с королями. А наш Лорд работает и творит.

А еще у Лорда Кручинина есть дома... пруд и много других идей.

Но об этом в следующих номерах.

В гости ездил А. Шушенков.



ЗНАКОМСТВО по переписке

Редакция не несет ответственности за последствия знакомств и достоверность адресов. На конвертах писем, направляемых в редакцию, делайте пометку «Знакомство по переписке». В связи с большим потоком писем просим указывать в объявлении домашний адрес или номер абонентского ящика на почте, или адрес, по которому можно написать до востребования, с указанием фамилии и инициалов, а не номера документа. Объявления публикуются бесплатно.

Д: 21/150/49, симпатичная брюнетка с карими глазами, веселая, добрая, нежная, ласковая, общительная, без вредных привычек. Работаю, образование высшее. Замужем не была, детей нет. Для дружбы, а возможно и для серьезных отношений желаю познакомиться с надежным самостоятельным парнем без особых проблем и вредных привычек. Надоело быть одной. Прошу выслать фото (верну). Писать по адресу: 385331, Краснодарский край, Республика Адыгея, Красногвардейский р-н, с.Белое, ул.Восточная, д.3, Слепичевой Н.В.

Д: 22/168/68, симпатичная, кареглазая, хозяйственная, самостоятельная, без вредных привычек, замужем не была, детей нет. Желаю познакомиться с мужчиной спортивного телосложения от 25 до 37 лет, уверенного в себе, работающего, готового на все ради любимой женщины, согласного на переезд ко мне. Пьющих и судимых прошу меня не беспокоить. Желательно выслать фото (верну). Писать по адресу: 456387, Челябинская обл., г.Миасс, п.Устиново, ул.Автозаводская, д.5, кв.2, Пустуевой Алёне Сергеевне.

Д: 23/169/70. Ищу надежного доброго нежного мужчину от 23 до 30 лет, желающего связать свою судьбу с одинокой обеспеченной женщиной. Желательно фото (верну). Писать по адресу: 454008, г.Челябинск, до востребования, Смирновой В.П.

Д: 33/160/55, обычной внешности, ношу очки, образование высшее, по гороскопу Рак. Воспитываю дочку 4 лет. Интересуюсь парапсихологией, историей Руси, поддерживаю идеи Анастасии, изложенные в книгах В.Мегрэ. Желаю познакомиться с мужчиной до 40 лет, ведущим здоровый образ жизни, без вредных привычек, с похожими интересами и взглядами на жизнь. Писать по адресу: 394088, г.Воронеж, п/о 88, а/я 15.

Д: 34/168/60, привлекательная, стройная, добрая, свободная, без детей, без вредных привычек, образование высшее. Желаю познакомиться с верующим мужчиной, мечтающим о семье, детях. Вы – самостоятельный, верный, без вредных привычек, без детей, с квартирой. Писать по адресу: 630132, г.Новосибирск, до востребования, Николаевой Ларисе Андреевне.

Д: 38/164, в разводе, среднего телосложения, добрая, заботливая, веселая, без вредных привычек, по гороскопу Телец. Воспитываю сыновей (20 и 16 лет). Небольшое жилье и огород имеются. Для серьезных отношений желаю познакомиться с добрым, щедрым, ласковым мужчиной, без вредных привычек (или в меру), можно с ребенком. Легкомысленных, судимых и альфонсов прошу меня не беспокоить. Отвечу на серьезные письма с конвертом и фото (верну). Писать по адресу: 413210, Саратовская обл., Советский р-н, п.Степное, ул.Колхозная, д.25, кв.2, Елене Т.

Д: 39 лет, выгляжу моложе своих лет, невысокого роста, с красивой фигурой, по гороскопу Стрелец. Живу с 18-летней дочерью в однокомнатной квартире. Желаю встретить мужчину от 40 лет, невысокого роста, с голубыми глазами, светлыми волосами, по знаку зодиака Лев, Козерог и по имени Николай, имеющего жилплощадь, желательно проживающего в г.Тамбове или области. Подробности при переписке. Писать по адресу: 393956, Тамбовская обл., г.Моршанск, ул.Куйбышева, д.24, кв.8, Колесниковой Вере.

Д: 39/164/62, симпатичная, не склонная к полноте, аккуратная, чистоплотная, самостоятельная, без вредных привычек. Воспитываю сына 14 лет. Люблю тишину, домашний уют. Желаю познакомиться с мужчиной приятной внешности до 48 лет, ростом от

173 см, надежным, крепко стоящим на ногах, который смог бы меня сделать счастливой и стать моему сыну хорошим примером. Согласна на переезд. Пьющих и из мест лишения свободы прошу меня не беспокоить. Отвечу на письма с фото (верну). Писать: 412483, Саратовская обл., г.Калининск, ул.Вокзальная, д.56, Хачатуровой Светлане.

Д: 40/153/75, вдова приятной внешности, русская, с жизнерадостным и спокойным характером, без вредных привычек, по гороскопу Рыба. Увлечения: чтение книг, разведение комнатных цветов. Для серьезных отношений желаю познакомиться с одиноким русским мужчиной (воронежцем) от 30 до 52 лет. Пьющих и судимых прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 394038, г.Воронеж, ул.Пешестрелецкая, д.77, к.305, Долгих Татьяне.

Д: 40/165/64, самостоятельная, хороша собой, хозяйственная. Приглашаю на постоянное место жительства в частный дом заботливого порядочного мужчину с инженерной головой и «золотыми» руками. Не люблю дураков и гномов. Писать по адресу: 249010, Калужская обл., г.Боровск, до востребования, Богданович А.И.

Д: 42/164/60, по гороскопу Рыба. Для серьезных отношений желаю познакомиться с искренним, добрым, надежным мужчиной, без проблем и вредных привычек. Судимых и альфонсов прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 618330, Пермская область, г.Александровск, до востребования, Шкариной.

Д: 43/165, простая обыкновенная женщина, образованная, трудолюбивая, чистоплотная, хозяйственная, всесторонне развитая. Умею вкусно готовить. Имею сына 10 лет. Устала от одиночества. Желаю найти надежного хозяйственного мужчину, нуждающегося в женской ласке. Судимых и пьющих прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 125362, г.Москва, ул.Большая Набережная, д.11, кв.12, Татьяне.

Д: 43/170. Желаю познакомиться с русским, порядочным, серьезным, работающим мужчиной от 47 до 52 лет, которого не устраивает одиночество, желающим быть опорой и помощником женщине, согласным на переезд. Отвечу на подробное письмо с фото (верну). Судимых, женатых, пьющих прошу

меня не беспокоить. Писать по адресу: 142201, Московская обл., г.Серпухов, ул.Железнодорожная, д.5, Грачевой Е.А.

Д: 45 лет, вдова, дети обеспечены, живут отдельно. Люблю цветы. Живу в собственном большом доме. Есть пчелы, коровы, но нет мужа. Хочу любить и быть любимой. Где ты, откликнись скорей и приезжай ко мне. Писать по адресу: 456438, Челябинская обл., Чебаркульский р-н, с.Крыжановка, Звездной Зине.

Д: 46/168, стройная, серьезная, воспитываю ребенка. Для создания семьи желаю познакомиться с добрым мужчиной. Писать по адресу: 305018, г.Курск, а/я 1056, Сафоновой Светлане Андреевне.

Д: 52/165, русская, приятной внешности, порядочная во всех отношениях, без вредных привычек, жильем обеспечена, работаю. Для серьезных отношений желаю познакомиться с порядочным, желательно непьющим мужчиной от 55 до 65 лет, чтобы разделить с ним одиночество. Жду подробное письмо с фото. Писать по адресу: 399240, Липецкая обл., Задонский р-н, с.Донское, ул.Гагарина, д.6, Тарановой Надежде Сергеевне.

Д: 54/170/75, одинокая, симпатичная, неполная женщина, без вредных привычек, желает познакомиться с порядочным деловым мужчиной близкого возраста. На переезд согласна. Писать по адресу: 140200, Московская обл., г.Воскресенск, главпочтамт, до востребования, Ворониной Галине Алексеевне.

Д: 54 года. Приятной внешности, толстушка, порядочная, жизнерадостная оптимистка, без вредных привычек, по гороскопу Рак. Есть сын, живет отдельно. Жилплощадью обеспечена. Буду рада общению с хозяйственным, порядочным, добрым и надежным мужчиной от 55 до 60 лет. Судимых, пьющих и альфонсов прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 305000, г.Курск, ул.Софьи Перовской, д.22, кв.14, Паршиной Нине Алексеевне.

Д: 56/157/70, «северная» пенсионерка, живу в частном доме с участком. Для совместной жизни желаю познакомиться с одиноким мужчиной близкого возраста (кроме 1946 г. и 1950 г. рождения), без вредных привычек, покладистого, интеллигентного, склонного к сельскому труду, строительству, не судимого, чест-

Отвечу на ваше письмо. Пишите по адресу: 380058, г.Краснодар-ская, Ставропольская, д.199, до востребования, Манако-ва О.Ф.

Д: 57/164/75, русская, приятной внешности, порядочная во всех отношениях, добрая, заботливая, хозяйственная, в разводе. Для создания семьи желаю встретить порядочного мужчину от 50 до 65 лет, чтобы разделить с ним одиночество и заботиться друг о друге. Хочется семейного уюта, тепла, мира и согласия. Согласна на переезд. Жду подробное письмо и фото. Писать по адресу: 427960, Удмуртия, г.Сарапул, почтамт, до востребования, Седышовой Людмиле Михайловне.

Д: 59/167/67, вдова без детей, средней полноты, приятной внешности, чистоплотная, трудолюбивая, обеспеченная. Умею любить, ждать, быть преданной, характер замечательный. Интересы разносторонние. Ценю честность, искренность. Буду рада знакомству с порядочным мужчиной без всяких «головных вывихов», с умелыми руками и соображающими мозгами. Если мужчина будет добр, внимателен, в меру заботлив, то он достоин моих искренних чувств. Писать по адресу: 308510, Белгородская обл., пос.Разумное, ул.Юбилейная, д.14, кв.2, Ивановой Александре Ивановне.

Д: 60/173/80, вдова приятной внешности, добрая, отзывчивая, порядочная, хозяйственная. Для создания семьи желаю познакомиться с надежным, добрым, порядочным, трудолюбивым мужчиной до 65 лет, без вредных привычек. Я подарю тебе тепло своей души, нежность, заботу. Очень устала от одиночества. Из мест лишения свободы, пьющих, альфонсов, ради шуток прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 396164, Воронежская обл., Панинский р-н, с-з Михайловский, ул.Свободы, д.30, Сеньиной Валентине Федоровне.

Д: 60/160, добрая, ласковая, заботливая, без вредных привычек. Желаю познакомиться с верным, хозяйственным, порядочным мужчиной до 70 лет, желательно вдовцом, без жилищных и материальных проблем и вредных привычек. Писать по адресу: 413720, Саратовская обл., Пугачев, а/я 660.

Д: простая скромная женщина. Ищу спутника жизни

для совместного проживания. Может быть, где-то в глуши живет порядочный трудолюбивый мужчина, которому некуда выехать. У меня есть неплохое жилье, рядом пруд, рыбалка. Нужен помощник и материально, и физически. Мой адрес: 396342, Воронежская обл., Каширский р-н, с.Кондрашкино, ул.Красноармейская, д.14, Миленко Валентине Александровне.

М: 24 года, скромный, доброжелательный. Живу в пригороде в частном доме. Для серьезных отношений желаю познакомиться с простой, милой, доброй, трудолюбивой девушкой, любящей природу, животных, домашний уют. Легкомысленных и любительниц красивой жизни прошу меня не беспокоить. Желательно фото. Писать по адресу: 188347, Ленинградская обл., Гатчинский р-н, пос.Карташевская, пер.Новый проезд, д.1, Дмитрию.

М: 28/175/70, брюнет с карими глазами, добрый, порядочный, ласковый, заботливый, без вредных привычек, по гороскопу Скорпион. Работаю, вполне самостоятелен, помогаю родным. Люблю книги, музыку, цветы и животных. Для серьезных отношений желаю познакомиться с симпатичной девушкой спортивного телосложения до 24 лет, ростом не выше 175 см (можно с ребенком), которая любит проводить время на природе и чьи интересы хоть немного совпадают с моими. От вас фото (верну). Писать по адресу: 394043, г.Воронеж, пер.Отрадный, д.5, Сержу.

М: 29/185/95, инвалид 2-й группы (внешне незаметно), симпатичный, добрый, не пью, не курю, подрабатываю. Живу в доме со всеми удобствами под Воронежем. Желаю познакомиться с женщиной (желательно инвалидом) до 35 лет, не планирующей иметь детей (можно с ребенком). 394062, г.Воронеж, п/о 62, а/я 9.

М: 31/174/70, молодой человек рабочей профессии, не судимый, не состоявший в браке, равнодушный к спиртному и табаку, желает познакомиться с девушкой до 35 лет для серьезных отношений. Писать по адресу: 353680, Краснодарский край, г.Ейск, а/я 78.

М: 34/174/60, бездетный, мудрый, без проблем. Есть комната в 2-комнатной квартире. Желаю познакомиться со спокойной стройной женщиной любого возраста для спокойной супружес-

кой жизни. Писать по адресу: 153045, г.Иваново, ул.Победы, д.51, кв.39, Пухову Р.В.

М: 38/181/80. Проживаю в деревне с родителями. Для создания семьи желаю познакомиться с женщиной до 38 лет без вредных привычек. Ребенок не помеха. Если вы одиноки, то милости прошу. Писать по адресу: 303935, Орловская обл., Хотынецкий р-н, д.Абросимово, Позднякову Александру Валентиновичу.

М: 40/180, с богатым внутренним миром, веду здоровый образ жизни, занимаюсь йогой, по профессии психолог. Желаю познакомиться с доброй девушкой, не склонной к полноте, без вредных привычек, без детей. Буду благодарен за фото (верну). Писать по адресу: 302028, г.Орел, ул.Матросова, д.48, кв.22, Линькову А.В.

М: 43/180/82, житель села, неженатый, несудимый, образование среднее. Живу с престарелыми родителями. Имею серьезное и искреннее намерение заключить брак с порядочной женщиной от 35 до 45 лет, не растратившей ласку и нежность, согласной на переезд ко мне. Ваш ребенок не помеха. Отвечу на письмо с фото. Писать по адресу: 396440, Воронежская обл., Павловский р-н, с.Воронцовка, ул.Свободы, д.179, Юрию.

М: 45/165/66, приятной внешности, надежный, преданный в любви и дружбе, на все руки мастер, здоровье хорошее. Увлечения разносторонние. Для создания семьи желаю познакомиться с милой, стройной, порядочной женщиной от 20 до 40 лет, без детей, согласной на переезд ко мне. Отвечу только на письмо с фото (верну). Писать по адресу: 309994, Белгородская обл., г.Валуйки-4, ул.Курячего, д.16, кв.1, Соловьеву Александру.

М: 48 лет. Ищу девушку для дружбы и любви, без нее прошли все дни мои. Чтоб не богатство, а меня хотела, лицемерить и лукавить не умела. Компенсировала годы одиночества лаской, нежностью, добром. Этого мне очень хочется сейчас, а не когда-нибудь потом. Писать девушкам до 30 лет, без детей, желательно из Алексеевского района Белгородской области. Мой адрес: 309854, Белгородская обл., г.Алексеевка, ул.Чапаева, д.182, Нефедову Николаю.

М: 50 лет, в разводе, одинокий, простой, добрый, спо-

койный. Веду здоровый и цивилизованный образ жизни, не пью, не курю. Жилья нет. Дети взрослые, у них свои семьи. Желаю найти одинокую простую женщину до 50 лет, с жильем, без вредных привычек. Сообщите свой номер телефона. Писать по адресу: 303191, Орловская обл., Покровский р-н, п/о Никольское, Костикову Василию Васильевичу.

М: 51/172/80, без вредных привычек, не курю, веду здоровый образ жизни, образование высшее. Увлечения: цветоводство, фитотерапия. Для серьезных отношений желаю познакомиться с симпатичной женщиной со сходными увлечениями, знакомой с сельским трудом (имею в личном подсобном хозяйстве три коровы), согласной на переезд ко мне. От вас подробное письмо и фото. Писать по адресу: 172460, Тверская обл., п.Жарковский, ул.2-я Пионерская, д.17, Родченкову Валерию Анатольевичу.

М: 54 года, общителен и доброжелателен, живу в своем доме. Люблю природу. Желаю познакомиться без длительной переписки с православной стройной женщиной от 35 до 45 лет. Подробности при встрече. Писать по адресу: 142000, Московская обл., г.Домодедово, главпочтамт, до востребования, Холодкову Владимиру.

М: 54 года, вдовец, имею дом со всеми удобствами, большой сад, огород, а также доброе сердце для своей избранницы. Желаю познакомиться с доброй хозяйственной женщиной. Писать по адресу: 396232, Воронежская обл., Аннинский р-н, с.Дерябкино, ул.Ленина, д.1, Морозову Александру Алексеевичу.

М: 55/175/72, без вредных привычек, без детей. Для создания семьи желаю познакомиться с женщиной. Мой адрес: Тамбовская обл., Старо-юрьевский р-н, с.Старо-юрьево, ул.Ломоносова, 86, Щербакову Юрию.

М: 58/165/92, пенсионер, без детей, с высшим образованием. Не курю, не пью и не люблю пьяниц, болтунов, лживых, жадных, глупых. Люблю природу, музыку, театр, искусство, море, поездки. Имею хороший дом. Приглашаю к себе одинокую женщину от 50 до 55 лет, без детей, без внуков, с чувством юмора. Желательно выслать фото (верну). Подробности при переписке. Писать по адресу: 397855, Воронежская обл., г.Острогожск, ул.К.Маркса, 55 «А», кв.8, Дубровину Л.И.

Доска объявлений

Уважаемые читатели! Рубрика «Доска объявлений» поможет увлеченным людям найти друг друга, поделиться опытом (но за последствия переписки редакция ответственности не несет). Объявления по купле и продаже будут публиковаться, если в конверт будет вложена ксерокопия подписного абонемента на нашу газету на полугодие.

✓ «Предлагаю однолетние саженцы и черенки сортов столового винограда: Восторг, Кобринка, Русский ранний (конфетка), Русвен – ранние; Фрумоасе Албэ (белая красавица) – среднеранний. От вас письмо и конверт с обратным адресом. Обращаться по адресу: 397901, Воронежская обл., г.Лиски, ул.Коммунистическая, д.5, кв.14, Буравлеву В.Н. Тел. 8-47391-4-58-67 (по Воронежской области код 8-291).

✓ «На приусадебном участке из хвойных деревьев у меня растут сосна, елка, но нет кедра. Нет опыта выращивания кедра из орешков. Может кто-то поделиться саженцами. Расходы будут оплачены. Писать по адресу: 301132, Тульская обл., Ленинский р-н, п.Обидимо, Сергею Васильевичу Дмитриеву».

✓ «Прошу выслать мне наложенным платежом траву астрагала (желательно целую, не измельченную). Все расходы оплачу немедленно. Эта травка мне будет нужна продолжительное время. Мой адрес: 412210, Са-

ратовская обл., г.Аркадак, ул.Привокзальная, д.18, кв.3, Куцевляк Анне Петровне».

✓ «Предлагаю семена стевии – медовой травы (22), готовый мицелий грибов вешенка (50), опенок (50), шампиньон (100), шитакэ (100). Рекомендации по выращиванию. В скобках цена. Предоплата плюс расходы по пересылке 25 процентов. От вас конверт с обратным адресом. Обращаться по адресу: 172071, Тверская обл., Торжокский р-н, п/о Кр.Торфяник, до востребования, Елисееву Николаю Ивановичу».

✓ «Живу в глуши, люблю вашу газету, читаю с большим удовольствием. Я очень люблю землю, выращиваю все, что надо и не надо – ради любопытства. Из семечка в саду вырастила киви. Растение выросло высотой 90 см. Что дальше делать, не знаю. Скоро зима, и деревце мое, ско-

рее всего, замерзнет, а мне его жаль. Может, кто из читателей подскажет, как сохранить деревце. 306700, Курская обл., п.Касторное, ул.Солнечная, д.16, Сухо-руковой Лидии Васильевне».

✓ «Мы уже два года выращиваем артишок. Всем он красив, листья довольно экзотично выглядят в огороде. Его можно выращивать как декоративное растение. Хотелось бы знать, что можно приготовить и какие рецепты существуют из артишока, а также что можно приготовить из каперсов. Может кто-то из читателей поделится секретом приготовления. 362003, РСО-Алания, г.Владикавказ, ул.Нальгин, Кобловой Светлане Дмитриевне».

✓ «Считаем, что ваша газета очень полезна и нужна каждой семье. Так как ее почти невозможно купить, вот уже три года подписываемся и подшиваем. Хотим построить совсем небольшую засыпную баньку. Мы оба пенсионеры, денег построить не сможем, может кто и поможет описанием строительства бани. 622018, Свердловская обл., г.Нижний Тагил,

ул.Окунева, 41-16, Куклиным Валентину Михайловичу и Зое Егоровне».

✓ «Приглашаю к себе в деревню на постоянное жительство одинокую или с мужем пенсионерку (желательно переселенцев). Все жилищные проблемы, а также питание беру на себя за то, что они будут жить в моем доме и присматривать за хозяйством (корова, птица, поросята) и огородом. Жить будут одни, а я лишь приезжать и помогать им в решении возникших проблем. Сейчас жить вместе легче. Писать по адресу: 396311, Воронежская обл., Новоусманский р-н, с.Хлебное, ул.Ленина, д.42, Шарাপовой Л.П.».

✓ «Продается дом в д.Ржава, газовое отопление, вода, гараж, большой сад, огород 50 соток, сарай, погреб. Могу сдать на длительный срок с последующим выкупом. Может, есть семьи, кому негде жить, прошу откликнуться. Обращаться по адресу: 307128, Курская обл., Фатежский р-н, п/о Горки, д.Ржава, Ремизовой Ольге Петровне. Тел.: 8-909-225-37-27 (моб.)».

Уважаемые читатели! Если вы заметили, на страницах нашей газеты не публикуются платные объявления рекламного характера. Рубрики «Совет из конверта» и «Доска объявлений» созданы, чтобы помочь нашим читателям со всех уголков России обменяться полезной информацией. Мы не можем проверить достоверность материалов, публикуемых в указанных рубриках, поэтому на 1-й и 30-й страницах газеты постоянно печатаются предупреждения об этом.

Просим вас: чтобы не стать жертвами обмана, будьте исключительно внимательны, когда откликаетесь на объявления или начинаете переписку.

«Прочитав в августовском выпуске газеты статью А.Шушенькова «Анекдоты в... стихах» о творчестве Ю.Кислякова, решил показать кое-что и из моего творчества. По профессии я юрист, работал и судьей, и преподавал трудовое право и право соцобеспечения в Красноярском госуниверситете и в Уральской госюракадемии (Екатеринбург). Но 13 лет тому назад, когда мне было почти 45, я вдруг начал писать стихи и музыкально-поэтические произведения. За этот небольшой срок у меня родилось более 2000 произ-

АНЕКДОТЫ... В СТИХАХ ИМЕЛИ ВОТ ТАКОЕ ИНТЕРЕСНОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ

ведений, в том числе более 480 музыкально-поэтических, есть и более 500 частушек и около 100 шуточных стихов и песен. Часть из них я включил в подборку «Бесплатные советы заштатного поэта». Поскольку это советы, хотя и шуточные, то где же их опубликовать как не в «Сто советов»?

КАРЬЕРИСТУ

Чтоб стать начальником отдела, с рвеньем делать надо дело.

Чтоб стать начальником повыше, и связи надобны, и «крыши»!

СТРАТЕГИЯ СЧАСТЬЯ

Чтоб стать счастливою в судьбе, Должна ты нравиться Себе. Чтоб стать счастливою в двойне, Должна ты нравиться — и мне!

ЖИЛЬЦАМ КОММУНАЛОК

На унитазах до утра Сажу в молчанье гордом...

И уж по морде мне пора, Давно пора по морде! Ведь многим нужен

унитаз

В преддверии работы. А я сижу который час — И никакой заботы! И рад бы встать,

да не могу:

Понос меня замучил. Я это место стерегу Любой охраны лучше! А из души идут стишки И в них — совет

банальный:

«Имейте, граждане, горшки

В квартире коммунальной!»

В.Медведев, г. Мантурово».

КУЛИНАРИЯ

ИКРА ПО-КАВКАЗСКИ

1 кг баклажанов, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 2 столовые ложки нарезанной зелени кинзы или петрушки, 0,5 головки чеснока, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 6-процентного уксуса (можно взять 1 чайную ложку сока лимона или граната), соль.

Баклажаны испечь в духовке до мягкости, положить между двумя дощечками под гнет, чтобы вытек горький сок. Орехи и чеснок истолочь с солью в ступке в однородную массу, подливая масло и добавляя мелко нарезанную зелень. Отжатые баклажаны положить в посуду и размять, постепенно добавляя ореховую массу. Влить уксус (или сок), еще раз хорошо перемешать.

БОРЩОК-СЛИВЕЦ

На 4–6 порций: 150–200 г белокочанной капусты, 100 г чернослива, 3 сушеных гриба, 2 свеклы, 2 картофелины, 2 столовые ложки томатного пюре (можно заменить 2 помидорами), 2 столовые ложки растительного масла, корень и зелень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, перец, соль, сахар, специи — по вкусу.

Грибы промыть и отварить. Очищенную на-

резанную свеклу потушить в кастрюле с 1 столовой ложкой томатного пюре (или одним помидором), маслом в небольшом количестве грибного бульона. Петрушку, морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать на масле с оставшимся томатным пюре и мукой. В кипящий грибной бульон опустить нашинкованную капусту, через 3 минуты после закипания — нарезанный дольками картофель и варить 10–15 мин. Затем положить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, предварительно разведенные бульоном нарезанные грибы, сваренный с сахаром чернослив с отваром. Посолить и варить еще 7–10 мин.

«РЫБНАЯ ФАНТАЗИЯ»

На 6 порций: 1 кг горбуши, 6 средних картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 2 болгарских перца, зелень, пряности — по вкусу.

Горбушу промыть, отрезать голову и плавники, разрезать вдоль спины, отделить от костей — получится 2 пластины филе, которые надо разрезать на кусочки шириной 2,5–4 см. Уложить в глубокую форму слоями (снизу вверх): картофель, порезанный кубиками; мелко порезанный репчатый лук; рыба. Посолить и поперчить. Четвертым слоем выложить морковь, натертую на крупной терке; пятым — порезанный кольцами болгарский перец. Добавить соль, перец, пряности, сверху присыпать зеленью. Все залить 0,5 стакана воды. Запекать в



духовке 1 час при температуре +200°C.

ЗАПЕКАНКА СО СЛИВАМИ

На 4–6 порций: 600 г синих сладких слив, 300–400 г домашнего творога, 3 вареных желтка, 2 сырых яйца, 100–120 г сливочного масла, сахар, соль, ванилин — по вкусу.

Творог и желтки сваренных вкрутую яиц протереть сквозь сито, смешать с сырыми желтками, солью, маслом и сахаром, растереть, добавить взбитые в крутую пену белки. Выложить тесто в смазанную маслом форму, сверху ровным слоем выложить половинки слив без косточек. Запекать в духовке при температуре +160°..+180°C до румяной корочки. Посыпать ванилином.

ДЕСЕРТ-ПИРОГ «ПАЙ»

На 6 порций: 1 стакан муки, 3 крупные сочные груши, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 3 яйца, 1/4 стакана молока, 1 столовая ложка какао-порошка.

В смазанную маслом форму для выпечки уложить ровным слоем очищенные и нарезанные тонкими ломтиками груши. Масло растереть с сахарной пудрой, ввести яйца и молоко, взбить. Затем добавить муку, смешанную с какао, и перемешать. Полученной смесью залить груши. Выпекать пирог при температуре +220°C около 30 минут. Дать постоять 15 минут, затем осторожно извлечь из формы.

Подготовила А.Кекс.

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

В письмах, которые приходят в адрес редакции «Сто советов», многие наши читатели и подписчики высказывают пожелания, чтобы газета выходила хотя бы два раза в месяц. Мы изыскали возможность дополнительного издания тематических спецвыпусков.

Теперь газета «Сто советов» будет поступать в розничную продажу два раза в месяц: основной тираж — по рознице и подписке — газета «Сто советов» объемом, как всегда, 32 страницы, выходящая в конце месяца или в первых числах, и спецвыпуски газеты «Сто советов», которые выходят в середине месяца, объемом 16 страниц, на определенные темы. Например, следующий спецвыпуск выйдет в середине сентября. Не пропустите в киосках наш следующий тематический спецвыпуск «Сто советов», из которого вы сможете узнать о питомниках, новинках селекции, получите адреса, где можно приобрести интересные вас сорта плодовых и декоративных растений, а также многое другое. А в октябре вас ждет очередной сюрприз...

Пока наш спецвыпуск поступает только в розницу (в киоски).

Начиная с сентября, когда открывается основная подписка на I полугодие 2007 года, вы сможете подписаться не только на газету «Сто советов», но и на весь комплект: газета «Сто советов» плюс тематические спецвыпуски, которые мы стараемся приурочить к сезонным заботам наших читателей.

Наши подписные индексы:

11177 — газета «Сто советов», **18977** — комплект «Сто советов» плюс спецвыпуск «Сто советов» в Объединенном (зеленом) каталоге «Пресса России», стр. 159;

ИЛИ

51177 — газета «Сто советов», **99577** — комплект «Сто советов» плюс спецвыпуск «Сто советов» в «Каталоге российской прессы «Почта России» (в разделе «Центральные газеты»).



Анекдоты



Хозяин — гостю:
— Посветить вам на ступеньки?
— Нет, спасибо, я уже лежу внизу.



Вопрос: Что было бы, если б в «Титанике» вместо ди Каприо снялся Брюс Уиллис?
Ответ: Он бы всех спас.



Приходит мальчик в магазин и говорит:
— Дайте мне, пожалуйста, шнурки для ботинок!
— А какие тебе, мальчик?
— Гмм... Один левый и один правый!



Снимают фильм «Брат-3». Данила стоит и крутит на пальце пистолет. Подходит человек, Данила у него спрашивает:

— Скажи мне, в чем сила?
Тот говорит:
— Наверное, в деньгах сила.
Данила отвечает:
— Вот и брат говорит, что в деньгах, а сила — в ньютонах.



Идет шотландец со своим пятилетним сыном по рынку.
— Папа, хочу арбуз!
— Да зачем тебе арбуз? Если пить хочешь — выпей воды.
— П-а-апа! Хочу арбуз.
— Они с пестицидами.
После долгих препирательств был куплен маленький арбузик.
Спустя 15 лет опять идут по рынку.
— Папа, купи мне пиво!
— Ну ты даешь! Кто же пьет пиво после арбуза?!

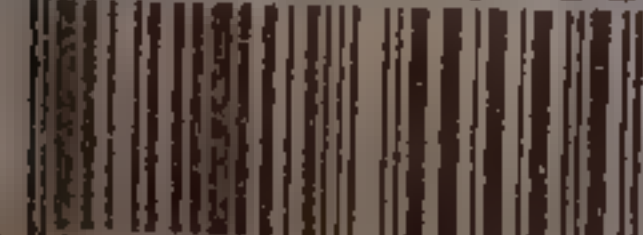


Медведь сидит в речке по пояс, дуется. Подходит лиса.
— Ты что это, Михайло Потапыч, в речке сидишь?
— Гм, да вот... Рыбу глушу... — кряхтя, отвечает медведь.

Ответственная за выпуск — А.А.Корнеева. Общественная редколлегия: А.Б.Беляев, канд. биологических наук, ВГУ; Е.И.Желтов, виноградарь, Н.С.Быханов, селекционер-любитель.

Использование материалов газеты «Сто советов» без разрешения редакции запрещено.

ISSN 1812 3406



9 771812 340004 >

Индексы газеты
«Сто советов» — 51177, 11177.
Общий тираж 365000.
Заказ 2997. Тираж ОАО «ИПФ «Воронеж» 118300.
ОАО «ИПФ «Воронеж», 394000, г. Воронеж, пр. Революции, 39.
Время подписания номера в печать 30.08.06
печать — 18.00, номер подписан — в 18.00

Пишите: 394026, г. Воронеж, ул. Плехановская, 53.
Редакция: (4732) 52-17-08, 77-72-78
Бухгалтерия: т/ф (4732) 52-24-17
E-mail: mail@100sovetov.vrn.ru
Авторы несут ответственность за достоверность фактического материала. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Главный редактор Е.Н.БОКОВА.

Газета зарегистрирована Комитетом Российской Федерации по печати №016558 от 29 августа 1997 года
Цена договорная

| | | | | | | | | | |
|------------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------|--------------------|--|
| «Вожжа» к парусу | | Река в г Коло-гров | | Муза истории | | Тропиче-ский заяц | | Часть кисти | |
| Наука о собаках | | Морда хряка | | Флора на дне | | Поголо-вье | | Земфира и . | |
| Не само-лет и не птица | Портнов-ская про-ныра | | Несмет-ное пол-чище | Имя Уленшпи-геля | | | | | |
| | | | | Знатоки | | Место в сторонке (разг.) | | Мера пресе-чения | |
| Столб арки | | | | 1/11 дли-ны пе-нальти | | | | | |
| Польский танец | Возвыше-ние | | И вмес-то сердца пламен-ный. . | | | | | | |
| | | | | | Подвод-ный тру-женик | | Порядок войск | | |
| | Фильм с Л.Мин-нелли | Марле-вый из аптечки | Шоко-ладка | | | | | | |
| | Под уг-лом к ги-потенузе | Фольклор монголов | Овощная культура | | | | | | |
| | | | | Элект-ронный слуга | | Фантаст | | Думный чин на Руси | |
| | Свадеб-ный... | Водит, а не ловит | | | | | | | |
| | | | | Нежелание и пальцем шевель-нуть | | | | | |
| | Игрушка | Кошара под кры-шей | | | | | | | |
| | | | | Пометка | | | | | |

ПИСЬМО В РЕДАКЦИЮ

«Я бывший фотокорреспондент районной газеты «Сельская новь», поэтому о вашей работе знаю не понаслышке, а из личного опыта. За газетой езжу в райцентр за 60 км. Очень интересные, а главное, нужные материалы печатаете в это трудное время, молодцы, помогаете простым людям разобраться в трудных для них вопросах. Считаю, что газета «Сто советов» должна развиваться и вырасти в большую, цветную, так необходимую людям помощницу. Желаю всем больших творческих успехов и новых интересных планов на будущее.

Виктор, ст.Митякинская, Тарасовский р-н, Ростовская обл.»

Уважаемые распространители печатной продукции!
В редакцию нередко приходят письма читателей, где они сообщают о том, что газету «Сто советов» не всегда найдешь в торговой сети (особенно актуально это для Москвы). Редакция предлагает делать заказы на газету и ее спецвыпуски до 20-го числа каждого месяца по телефону: 8(4732) 77-72-78 с 10 до 12 час. (кроме суб., воскр.). Доставка по Москве и до некоторых городов — за счет редакции. Оптовые цены дешевле.

«Жизнь дается человеку один раз, и нужно прожить ее так,
чтобы не было ни минуты сожаления».

Владимир ЕРЩОВ

Соляночка

Газета для тех,

№15(16)

2011

это журнал кулинарии — для тех, кто любит готовить и вкусно есть

**Куринные
потрошка**
— это вещь
совершенно
волшебная

Стр. 2

**Как варили суп
100 лет назад**

Стр. 3

Щука

**в соусе
из крена**

**Летние салаты —
под закусочку зимой**



**рецепт
на первую
полосу**

**«ВИНЕГРЕТ»
и «БОРЩ» НА ЗИМУ**
Чтобы зимой есть «скоростные»
борщи и винегреты, приготовьте их
запас: 1,5 кг свеклы, 1 кг помидоров,
0,5 кг моркови, 0,5 кг лука —
все мелко порезать. Затем
залить 1 стаканом сахара,
1 стаканом масла.
С момента

Щука

в соусе
из крена —
обязательно!

Стр. 4

Николай II

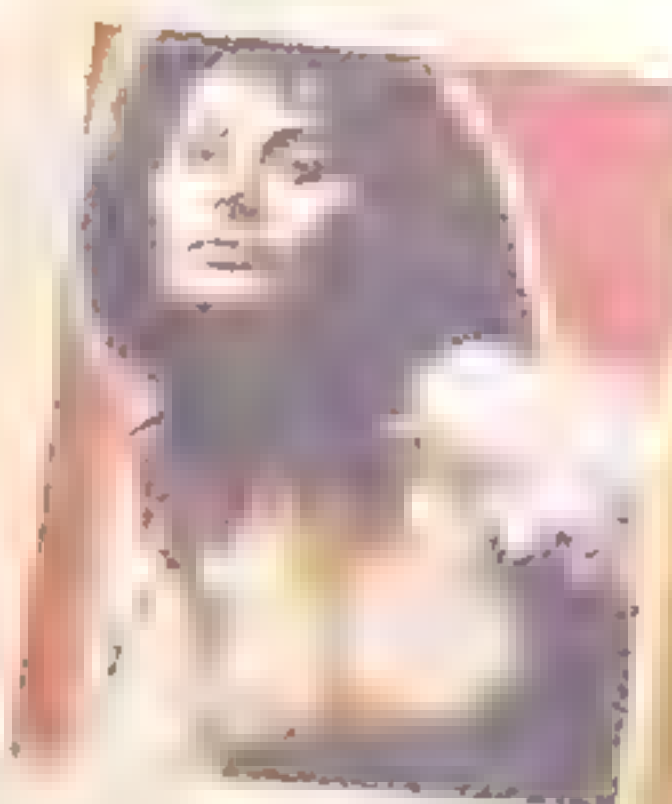
на своей коронации ел
борщ с пирошками

Стр. 7

рецепт от звезды

СУП-ПЮРЕ от Софи Лорен

На 2 л воды 3 головки
чеснока, 4 желтка,
2 ст. ложки
растительного масла,
соль, перец по вкусу.



Очищенные зубчики чеснока обжарить на растительном масле. Как только чеснок станет мягким, залить его подогретой водой, поперчить, посолить. Довести до кипения и варить 10-15 минут. Потом все процедить, а чеснок протереть через сито. Яичные желтки взбить с растительным маслом и влить в них тоненькой струйкой один половник горячего супа, непрерывно помешивая, чтобы желтки не свернулись. Затем эту смесь добавить в суп.

О кулинарных пристрастиях
российских звезд читайте
на стр. 7

«ВИНЕГРЕТ» и «БОРЩ» НА ЗИМУ

Чтобы зимой есть «скоростные» борщи и винегреты, приготовьте сейчас: 1,5 кг свеклы, 1 кг помидоров, 1 кг капусты, 0,5 кг моркови, 6 ст. ложек лука. Все это надо мелко порезать, затем положить сюда 0,5 стакана сахара, 2 стол. ложки соли, 0,5 стакана масла. Варить овощи нужно минут 15 с момента закипания, лучше всего в большой эмалированной или латунной кастрюле, на медленном огне. За несколько минут до конца варки добавьте 2 ст. ложки уксуса. Как и полагается, простерилизуйте по банкам. Осталось закатать банки. У вас получится 1 трехлитровая и 1 литровая банка.

А остальные рецепты
смотрите на стр. 6

рецепт
на первую
полосу



В СЛУЖБЕ КУЛИНАРИИ
НА КУХНЕ
У НАС
ДЮМЫ

**ВЫГОДНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ!**
Только до 31 августа

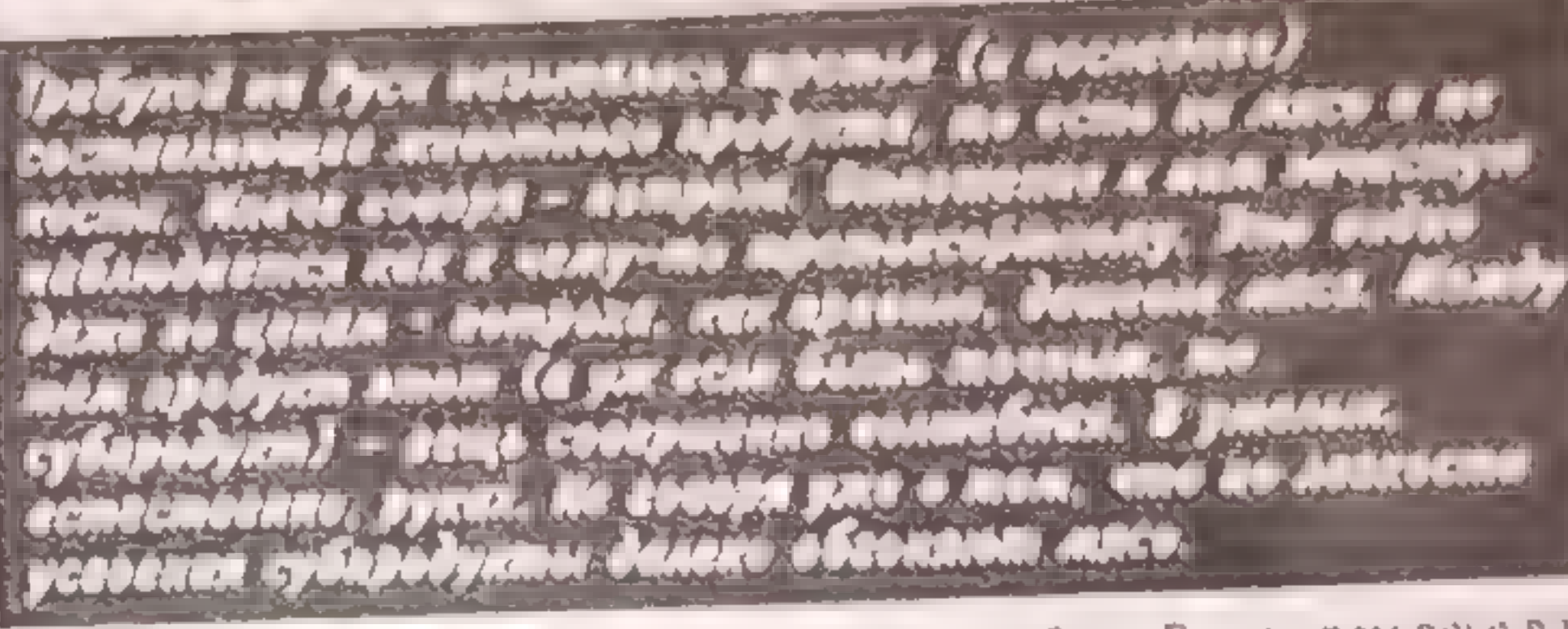
**ДОСРОЧНАЯ
ПОДПИСКА**

на 1-е полугодие 2003 г.

Индекс 39685
для жителей России

Индекс 15056
по Нижегородской области

О ТРЕБУХЕ



Сырую морковь, яблоки, огурцы помыть, очистить от кожицы. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Морковь и яблоки натереть на крупной терке. Листья салата помыть, порезать на 3-4 части. Все эти овощи положить в миску, добавить соль, сахар, сметану, лимонный сок, все перемешать, а затем уложить горкой в салатник. Сверху на салат можно положить нарезанные тонкими ломтиками помидоры.

Порежьте печень и жир на маленькие равные кусочки, скажем, на бики со стороной 2 см. Теперь их шампуры, чередуя печень и жир



Итак:
 потроха куриные (желудочки, печеночки, сердечки и т.п.) - 250 г, жидкое тесто (кляр) - 100 г, жир куриный - 50 г,
 маринад: оливковое или другое растительное масло - 100 г, лимонный сок - пол-лимона, сахар - 1 ст. л., соевый соус - 4 ст. л., петрушка, укроп, соль, перец - по вкусу.

Томатный
мл) смеша

2-3 помидора, 2 яблока, 50 г сметаны, сок лимона, сахар, соль по вкусу.

Помидоры слегка облить кипятком, потом холодной водой и снять кожицу. Нарезать помидоры и яблоки, очищенные от кожи и сердцевин, мелкими кружками, а лук и перец - соломкой. Подать к жареной или тушеной птице.

Чтобы в зелени не остался песок, ее моют «на плаву». Для этого отрезают корешки, опускают зелень в холодную воду, хорошо перемешивают, дают отстояться 5-6 мин. Затем осторожно вынимают зелень и, сменив воду, моют еще раз. После этого, положив зелень в дуршлаг, промывают ее под струей воды.

САЛАТ «ЗДОРОВЬЕ»

2 огурца, 2 моркови, 1 яблоко, 2 помидора, 100 г листьев салата, 100 г сметаны, сок 1/2 лимона, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Сырую морковь, яблоки, огурцы помыть, очистить от кожицы. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Морковь и яблоки натереть на крупной терке. Листья салата помыть, порезать на 3-4 части. Все эти овощи положить в миску, добавить соль, сахар, сметану, лимонный сок, все перемешать, а затем уложить горкой в салатник. Сверху на салат можно положить нарезанные тонкими ломтиками помидоры.

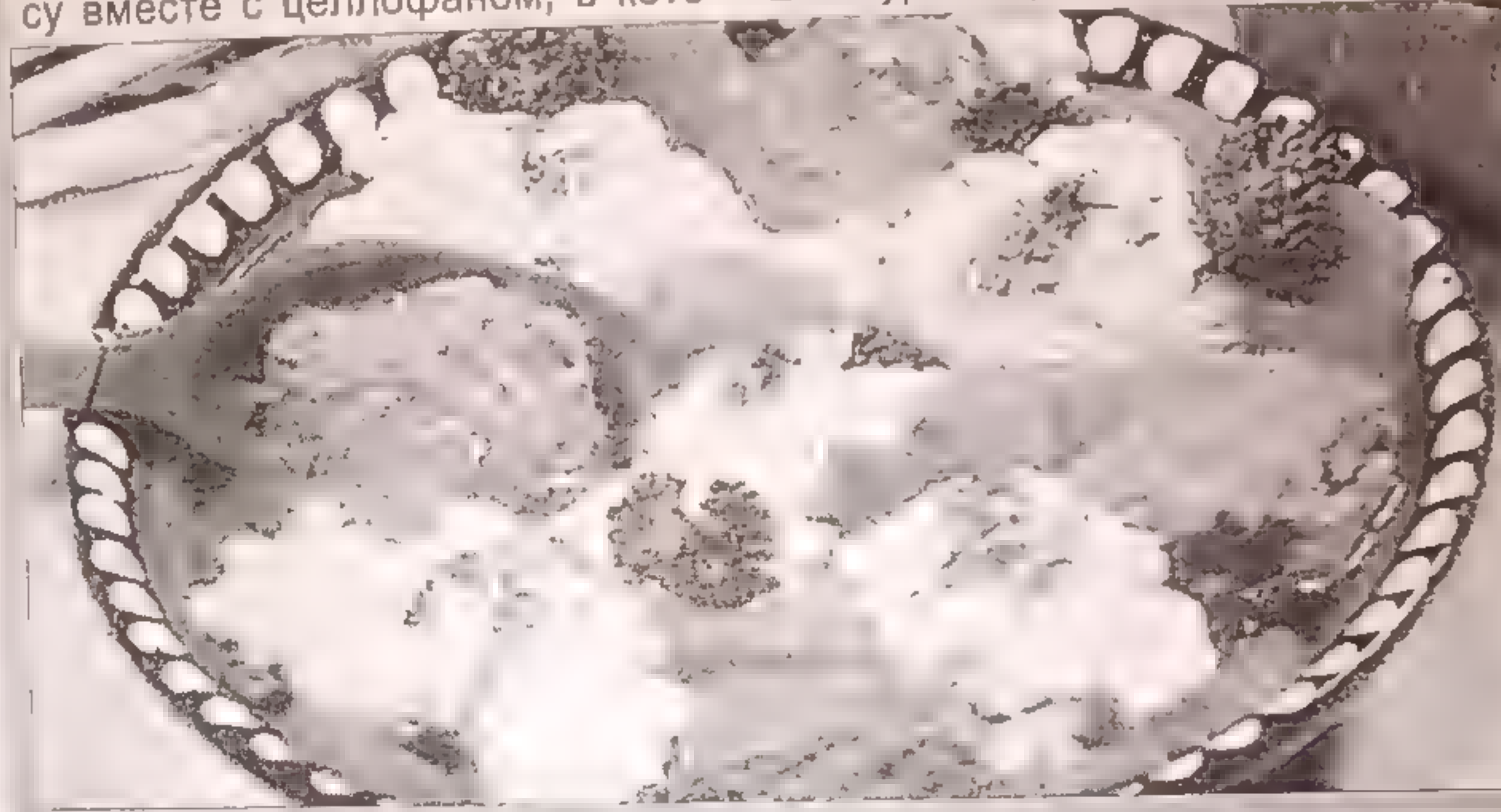
бым образом, так называемая «фоз гра», являет собой цвет французской кухни, а уж кто-кто, а французы в этом деле «рубят». Я уже не говорю о бесчисленных паштетах из печени.

Казалось бы, совсем неаппетитная вещь - кишки, но так думаем мы, привыкшие жевать колбасу вместе с целлофаном, в кото-

рой картина из Гашкента - вещь простая и гениальная.

Не поленитесь, сходите на рынок, купите бараньей печени и почти наверняка не бараньего жира. Лучше курдючного, но сгодится и нутряной.

Порежьте печень и жир на маленькие равные кусочки, скажем, на кубики со стороной 2 см. Теперь их - на шампуры, чередуя печень и жир. Пе-



да набравшись смелости, попробуйте или удастся купить где-нибудь потрошки отдельно, изготовливаю одно из своих любимых блюд - потроха в соевом соусе и тесте.

В небольшой плоской посуде нужно сделать маринад, в котором продукт, порезанный на приблизительно одинаковые кусочки, замачивается на час-полтора. Затем в растопленном жире жарить кусочки, предварительно каждый обмакнув в кляр. Это просто сказка, ставшая былью.

Итак:

потроха куриные (желудочки, печеночки, сердечки и т.п.) - 250 г, жидкое тесто (кляр) - 100 г, жир куриный - 50 г,

маринад: оливковое или другое растительное масло - 100 г, лимонный сок - пол-лимона, сахар - 1 ст. л., соевый соус - 4 ст. л., петрушка, укроп, соль, перец - по вкусу.

© «СМАК».

пища разных народов: БОЛГАРИЯ

Здесь живут долго

Более чем 50 000 жителей этой страны перевалило за восемьдесят, и они уверены, что проживут еще много лет. Все они пьют молоко и едят йогурт. Йогурт едят каждый день на протяжении всей жизни. Едят они также фрукты и овощи: помидоры, дыни, персики и перец - все, что родит богатая болгарская земля.

Фассул - салат из белой фасоли

300 г белой фасоли, 1 ст. ложка масла или маргарина,

2-3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица средней величины, винный уксус, томатная паста, долька чеснока, 2 ст. ложки нарубленной зелени, 1 стручок болгарского перца, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль.

Фасоль замочить на ночь, затем потушить до мягкости с небольшим количеством воды и жира (зерна не должны развариться). Еще теплую фасоль соединить с маслом, томатной пастой, винным уксусом, толченым чесноком и тертым луком. Добавить мел-

ко нарезанный стручок перца, посолить, поперчить и все хорошо перемешать. Можно прибавить сметану. Подавать салат к столу охлажденным.

Салат из перца

250 г болгарского сладкого стручкового перца, 250 г помидоров, 1 луковица средней величины, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1-2 ст. ложки растительного масла, немного уксуса.

Вымытые, обсушенные, очищенные от сердцевин стручки перца нарезать в виде лапши и смешать с ломтиками помидоров, луком, петрушкой, подсолнечным маслом и уксусом.

Стручковый перец приобретает совсем тонкий, пикантный вкус, если хозяйка трудолюбива. Стручки перца положить на сковороду и без добавления жира запечь со всех сторон до получения красивого коричневого оттенка. Затем быстро переложить стручки в миску и плотно прикрыть крышкой, после чего тонкую кожицу стручков можно легко удалить. У

больших стручков необходимо удалить черенки и сердцевину. Само собой разумеется, что большие стручки после такой процедуры с успехом могут быть использованы для фарширования с последующим запеканием их в духовом шкафу.

Зеленая фасоль по-болгарски

500 г стручковой зеленой фасоли, 100 г нежирного шпика, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 чайной ложки сахара, перец, соль, 2 ст. ложки красного вина, 2 стручка сладкого болгарского перца.

Стручки фасоли разделить на части и слегка проварить в подсоленной воде, после чего отбросить на дуршлаг. Шпик, нарезанный тонкими ломтиками, зажарить до образования румяной корочки, оставшийся от жаренья жир соединить с уксусом, горчицей, сахаром, перцем и красным вином. Потушить до мягкости два стручка мелко нарезанного болгарского перца и соединить со стручками фасоли. К этому блюду по-

дать поджаренный шпик и картофель, посыпанный тмином. Рассчитано на 2 порции.

Икра из баклажанов

2 баклажана, 2 дольки чеснока, растительное масло, лимонный сок, соль.

Баклажаны положить на сковороду без жира, поставить в горячую духовку и запекать до тех пор, пока кожица не сморщится и не станет коричневой, а сами баклажаны не станут мягкими. Затем вынуть их из духовки, обдать холодной водой и осторожно снять кожицу. Кожицу снять руками, деревянным или пластмассовым ножом, так как баклажаны меняют цвет от соприкосновения с металлом. Затем их нужно подавить с помощью вилки и смешать с тертым чесноком, растительным маслом, соком лимона и солью.

Густую массу из баклажанов можно намазывать на хлеб или использовать при приготовлении салатных платто из болгарского перца, помидоров, огурцов и лука. Баклажаны можно также нарезать мелкими дольками и заправить маринадом, приготовленным из растительного масла, уксуса, соли, посыпать петрушкой и укропом. Подавать в холодном виде.

© «Приятного аппетита».



Почка

с грядки - на стол

Суп из свежих
огурцов

В трехлитровую кастрюлю с мясным бульоном или просто кипящей водой положите нарезанный крупными дольками картофель. Вслед за ним минут через десять отправьте нарезанные как для рассольника два крупных огурца. Пусть все это варится, а вы займитесь приправой. Сковороду - на огонь. Налейте в нее растительное масло. Появился дымок - начинайте пассеровать овощи. Сначала положите на сковороду мелко нарезанную одну крупную морковь, потом прибавьте к ней одну крупную головку репчатого лука.

Минут через пять - четыре помидора. Через некоторое время добавьте топленое или сливочное масло. Все содержимое сковороды надо периодически помешивать и пассеровать обязательно под крышкой. Когда овощи дойдут до кондиции, прибавьте к ним два зубчика чеснока, предварительно раздавив их толкушкой. Подержите все это под крышкой минуты две. Положите в сковородку две ложки майонеза. Как только он соединится с овощами, отправьте приправу в кипящий суп. Перемешайте, посолите, положите лавровый лист. Покипит минут пять на слабом огне - разливайте суп по тарелкам. Не забудьте украсить его укропом.

Холодный томатный
суп

Томатный сок (примерно 800 мл) смешайте с 1 ст. ложкой

крахмала. Помешивая, доведите до кипения, чтобы крахмал загустел. Охладите. Луковицу натрите на терке и добавьте в томатную смесь вместе с соком 1 лимона, 100 мл томатного сока. Добавьте красный молотый перец по вкусу.

Суп овощной
«Королевский»

В кипящую воду положите куриные кубики и картошку. Варите 10 минут. После этого отправьте в кастрюлю поджаренные на растительном масле лук и помидоры. Варите еще 5 минут, затем добавьте нарезанные кабачки, через пять минут положите перец, нарезанные свежий огурчик. Варите еще 5 минут, в конце положите измельченный чеснок и зелень. Сразу же снимите с огня. Солить не надо.

Суп из свежих
помидоров

1/2 л кефира, 1,5 л воды, 5 помидоров, 1/2 стакана риса, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.

В кипящую подсолённую воду положить замоченный рис и варить 1-2 мин. Кастрюлю закрыть крышкой, оставить рис для настаивания на 15-20 мин. охладить. Помидоры ошпарить, удалить кожу и протереть сквозь сито. Пюре довести до кипения, охладить, смешать с кефиром, рисом, добавить соль, перец, рубленую зелень укропа и сметану.

просто, со вкусом

СУП МОЛОЧНЫЙ
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
КЛЕЦКАМИ

Вам понадобятся один литр молока, три-четыре картофелины, два яйца, три-четыре столовые ложки муки, одна столовая ложка сливочного масла. Картофель отварите, протрите через терку, обязательно охладите, добавьте яйца, муку, соль, все как следует перомешайте. Полученное пюре чайной ложкой, смоченной в горячей воде, с помощью ножа опускайте в горячее молоко. Варить клецки надо 10-12 минут. После этого суп посолите, добавьте сливочное масло.

ПОХЛЕБКА ПО-СУВОРОВСКИ

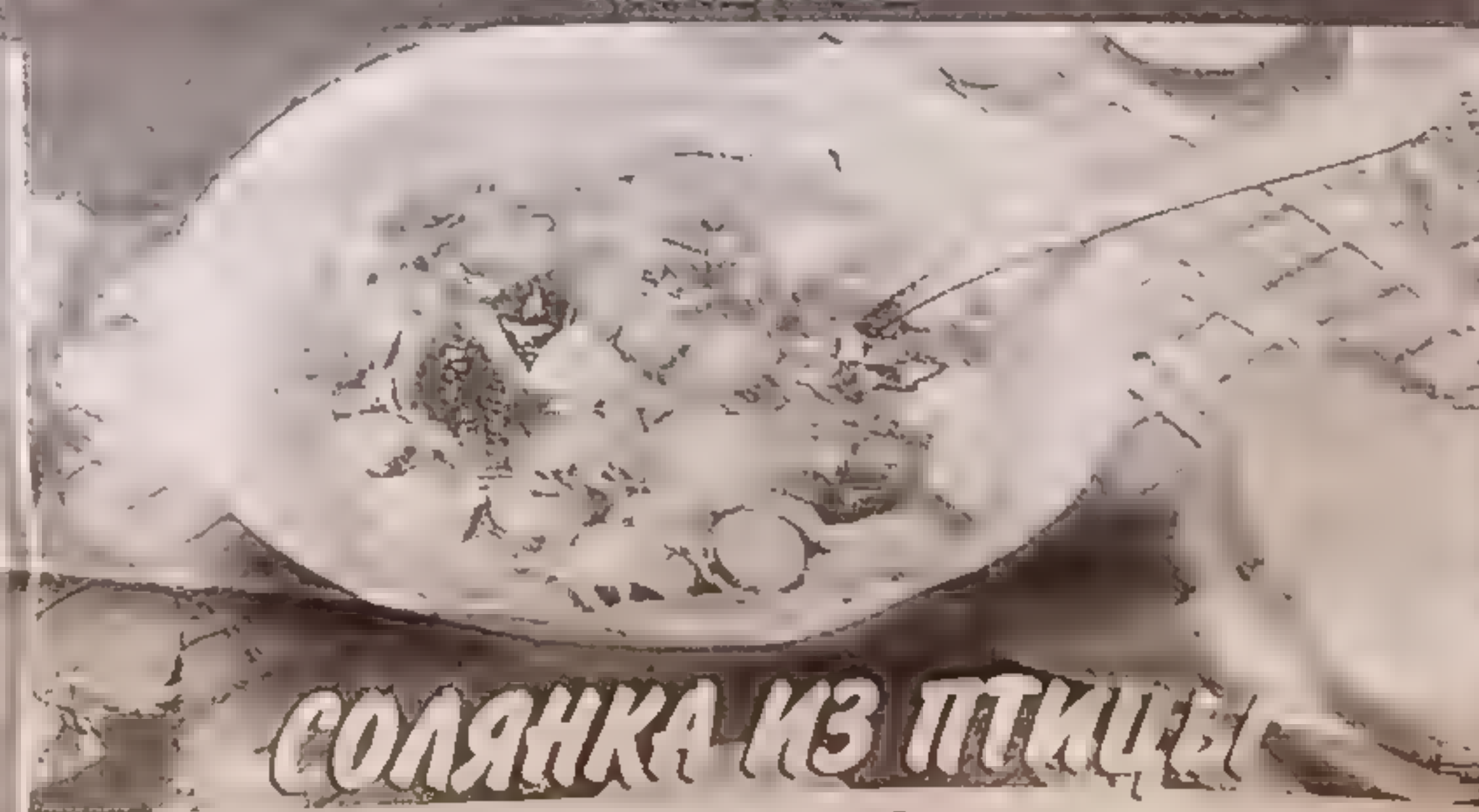
Для такой похлебki нужна свежая жирная рыба - сазан или карп. На пять порций примерно 500 г рыбы. Бульон можно сварить из рыбьих голов. 100 г сушеных грибов замочить в холодной воде, затем отварить и нарезать соломкой. Потом их пассеруют на сливочном масле вместе с морковью (35 г), луком (85 г), корнем сельдерея. В кастрюлю, а еще лучше в глиняный

горшочек, кладут свежую рыбу, нарезанную кусочками, 350 г картофеля, пассерованные овощи, все это заливают кипящим рыбным бульоном и варят до готовности. Однако перед тем как снять с огня, добавляют нарезанные дольками помидоры (150 г). Будете разливать похлебку по тарелкам, не забудьте в каждую положить рубленый чеснок и зелень.

ЩИ БОЯРСКИЕ

Начинаем с сушеных грибов (40 г). С ними проделывают ту же «операцию», что и при приготовлении похлебki по-суворовски: замачивают, отваривают, шинкуют, обжаривают в масле 800 г квашеной капусты нужно промыть и тушить, а морковь (100 г), луковицу (100 г), корень петрушки пассеровать на сливочном масле с 1 столовой ложкой муки. Грибы, капусту, другие овощи варят на грибном бульоне. Для того чтобы щи получились еще вкуснее, добавляют кусочки обжаренного мяса (500 г). С мясом щи должны вариться минут десять. Перед подачей на стол добавляют в каждую порцию чеснок, зелень, сметану.

ПИКАНТНО

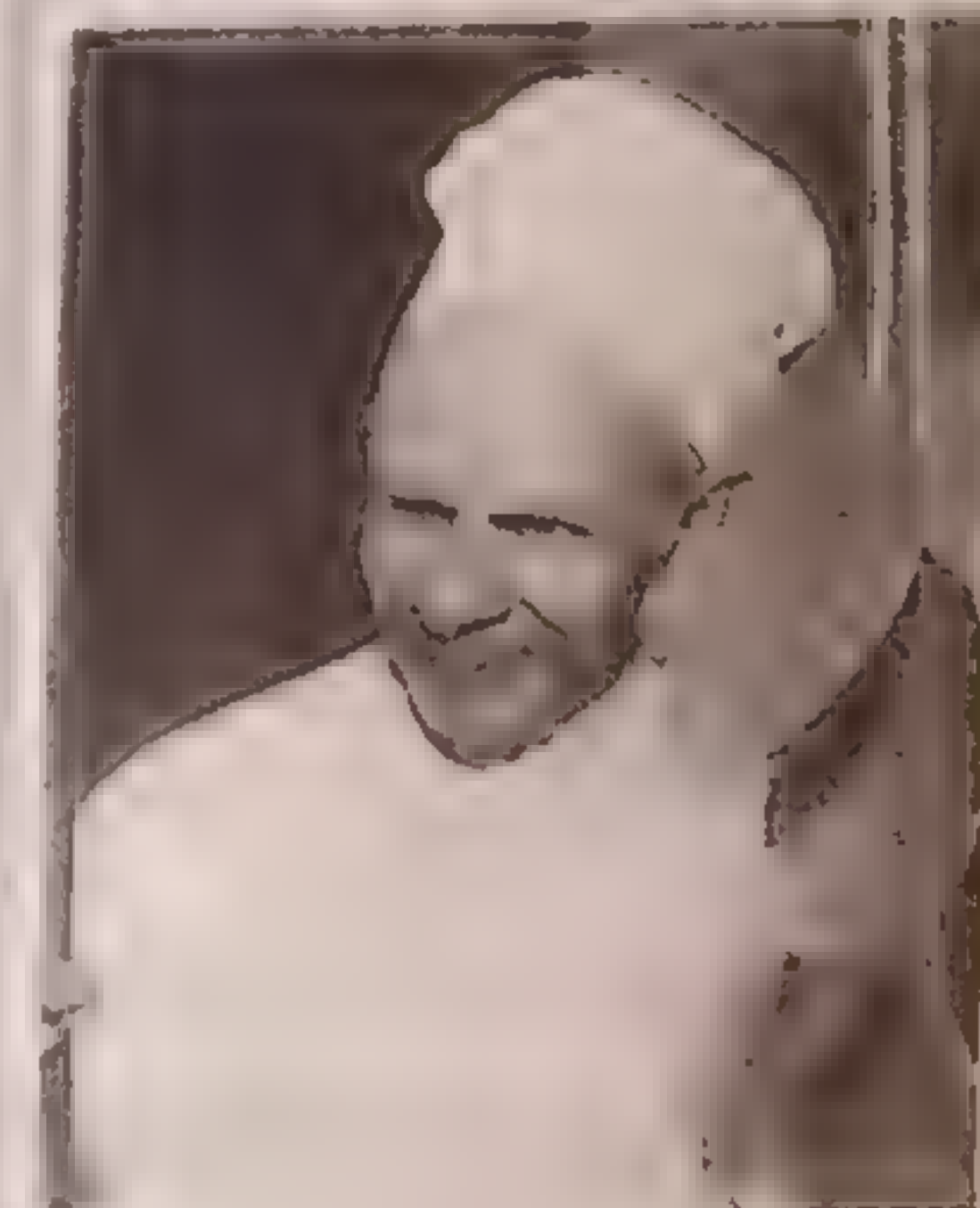


СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ

Отварите курицу и разделайте ее на филе: отделите мясо от костей. Три огурца средних размеров нарежьте помидками и

ный брусочками картофель (четыре-пять штук). Когда он сварится, добавьте огурцы (можно с водой), обжаренный лук, на-

кухня сто лет назад

БЛЮДА
И НАПИТКИ
НА ВСЕЯ ВКУСЫСуп из рубцов
по-любительски

Взять: рубцы на бульон, 200 г сливочного масла, 5 шампиньонов, 100 г петушиных гребешков, 1 рюмку мандеры и немного перца.

Хорошо очищенные рубцы варят до мягкости в мясном бульоне, шинкуют или рубят, прибавляют несколько поджаренных в масле шампиньонов, несколько штук петушиных гребешков, 1 рюмку мандеры, все отваривают до готовности и затем прибавляют немного черного перца.

Суп из телячьей головы

Взять: 1 телячью голову, по 1 шт. разных корней, 100 г русского (сливочного) масла, 1/2 стакана мандеры или портвейна, немного перца и соли.

Хорошо очищенную и вымытую телячью голову отваривают до мягкости в соленой воде с луком и кореньями, после чего мясо снимают с костей, не исключая мозгов и языка, с которого снимают кожу.

... в сковородку две ложки...
... Каз только он соеди-
... с овощами, отправьте при-
праву в кипящий суп. Перемо-
шайте, посолите, положите лав-
ровый лист. Покипит минут пять
на слабом огне - разливайте суп
по тарелкам. Не забудьте укра-
сить его укропом.

Холодный томатный суп

Томатный сок (примерно 800 мл) смешайте с 1 ст. ложкой

... 1/2 стакана сметаны, соль, перец.
В кипящую подсоленную воду положить замоченный рис и ва-
рить 1-2 мин. Кастриюлю закрыть крышкой, оставить рис для на-
стаивания на 15-20 мин., охла-
дить. Помидоры ошпарить, уда-
лить кожицу и протереть сквозь сито. Пюре довести до кипения, охладить, смешать с кефиром, рисом, добавить соль, перец, рубленую зелень укропа и сме-
тану.

с улыбкой

- Если ты не будешь кушать манную кашу, я позову Бабу Ягу.
- Мам, неужели ты думаешь, что Баба Яга будет есть эту кашу?

Холмс с Ватсоном гуляют по долине. Внезапно раздаются страшные крики. Ватсон спрашивает Холмса:

- Холмс, эти дикие звуки - вой собаки?
- Нет, Ватсон, это сэра Генри кормят овсянкой.

пища разных народов: БОЛГАРИЯ

Крестьянский обед

Суп чорба-топчета
(из расчета на 2 порции)
100 г рубленого мяса и



мясного фарша (смешать), 30 г риса, пучок зелени петрушки, 2 яйца, 25 г масла или маргарина, 50 г муки, 60 г йогурта, 3/4 л воды, 50 г репчатого лука, соль, перец.

Мясо хорошо перемешать с небольшим количеством мелко нарубленного лука, одной частью петрушки и одним белком. Добавить соль и перец по вкусу. Из массы приготовить небольшие шарики-клецки и обвалить их в муке. В воду положить лук, петрушку, соль. Довести воду до кипения и опустить в нее клецки. Варить 30 мин. Добавить рис и варить еще 10 мин. В это время смешать йогурт, желтки и муку с небольшим количеством осту-

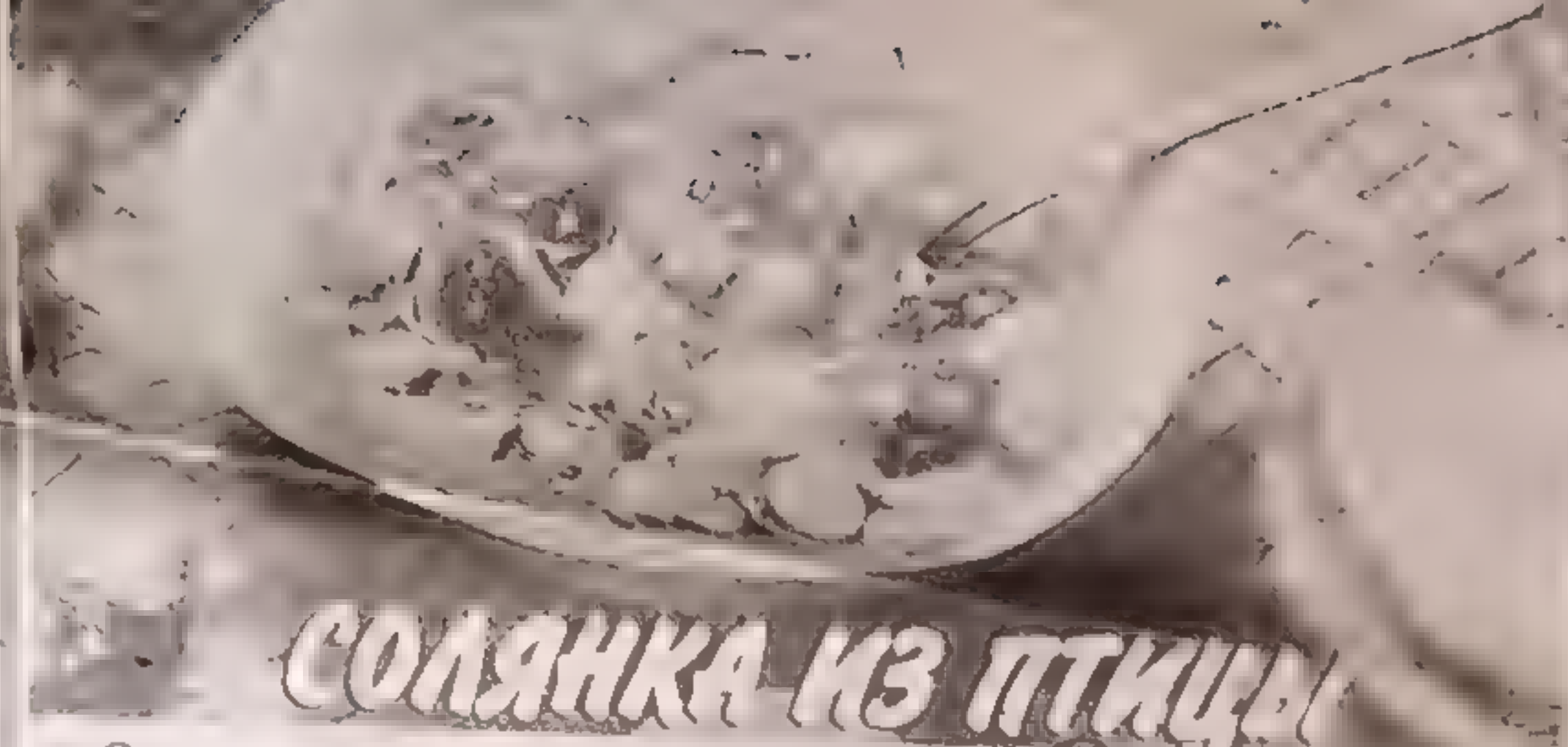
женного супа, влить в кастрюлю с остальным супом и продолжать варить еще несколько минут. Добавить перец по вкусу и приправить суп маслом.

Таратор - холодный суп с огурцом

2 бутылки йогурта, 1/4 л молока или сметаны, 4 ст. ложки растительного масла, 1 зеленый огурец, 2 ст. ложки укропа, 3 дольки чеснока, перец, соль, горсть очищенных орехов.

Йогурт взбить с молоком или сметаной, прибавить соль и перец и, по желанию, толченый чеснок. Постоянно помешивая, влить растительное масло, добавить мелко нарубленный огурец и укроп. Суп поставить на холод. Незадолго перед подачей на стол добавить измельченные орехи. Таратор можно подать также с кусочками льда.

© «Приятного аппетита!»



СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ

Отварите курицу и разделайте ее на филе: отделите мясо от костей. Три огурца средних размеров нарежьте ломтиками и отварите в небольшом количестве воды: минут тридцать они должны покипеть на слабом огне. Нашинкуйте четыре головки репчатого лука средних размеров и обжарьте его на сливочном масле с томатным соусом (2 столовые ложки).

В кипящий бульон, где варилась курица, положите нарезан-

ный брусочками картофель (четыре-пять штук). Когда он сварится, добавьте огурцы (можно с водой), обжаренный лук, нашинкованную курицу, лавровый лист, соль по вкусу. Хорошо, если у вас есть оливки и маслины, но вполне можно обойтись без них. Через десять минут после закипания снимите солянку с огня. Когда будете разливать ее в тарелки, обязательно положите ложечку сметаны и ломтик лимона.

бешков. 1 рюмку мадеры, все отваривают до готовности и затем прибавляют немного черного перца.

Суп из телячьей головы

Взять: 1 телячью голову, по 1 шт. разных корней, 100 г русского (сливочного) масла, 1/2 стакана мадеры или портвейна, немного перца и соли.

Хорошо очищенную и вымытую телячью голову отваривают до мягкости в соленой воде с луком и кореньями, после чего мясо снимают с костей, не исключая мозгов и языка, с которого снимают кожицу, а бульон процеживают. Половину полученного мяса рубят, вместе с ним рубят и коренья, которые надо вынимать тогда, когда они достаточно размякнут. Другую половину мяса поджарить докрасна в масле и все положить обратно в бульон и дать закипеть. Перед подачей прибавить 1/2 стакана мадеры или хереса.

маленькие хитрости

• Для кипячения молока нужно иметь отдельную кастрюлю - горячее молоко поглощает различные запахи.

• Чтобы молоко не пригорало, кастрюлю предварительно ополаскивают холодной водой. Можно также положить в молоко кусочек сахара или чайную ложку песка. Кроме того, кипяченое с сахаром молоко дольше хранится.

• Если молоко все-таки пригорело, добавьте в него немного соли и охладите - вкус молока улучшится. Убевшее на плиту молоко посыпьте солью - исчезнет запах горелого.

• Подгоревшее молоко нужно сразу же перелить в другую посуду и накрыть ее мокрой салфеткой.

• Молоко не убежит, если края кастрюли смазать жиром.

• Молоко не прокиснет, если в него положить лист хрена. Другой способ хранения: посуду с молоком на-

кройте крышкой, поставьте в кастрюлю с водой, накройте салфеткой или полотенцем, а концы опустите в воду.

Вышел в свет очередной номер газеты

Мания

В номере:

- Влезный холодильник**
Как с помощью холодильника продлить срок годности батареек, разнести обувь и сделать прочнее нейлоновые колготки.
- Новая религия для комода и табуретки**
Как достичь успешного и спокойного существования - рецепты от фэн-шуй.
- Летучая магия**
Как запахи эфирных масел влияют на атмосферу в вашем доме. И многое другое.

рецепты от коллег



А. ЯКОВЛЕВ,
ответственный секретарь
ЗАО «Издательство «Газетный мир».

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

700 г баклажанов, 300 г моркови, 200 г лука, сосиски - 200 г, зеленый горошек - 100 г, яйца - 2 шт., зелень петрушки, чеснок, помидоры - 2 шт.

Нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку пассерую вместе, а нарезанный полукольцами лук - отдельно. Все смешиваю, добавляю горошек, чеснок и зелень петрушки и довожу до кипения. В фарш добавляю жареные помидоры, рубленые вареные яйца и жареные мелко нарезанные сосиски.

Баклажаны разрезаю вдоль на две части и удаляю семена. Затем их солю, наполняю фаршем, укладываю на противень, заливаю небольшим количеством бульона и запекаю в жарочном шкафу.

просто

КАЕЦКИ АППЕТИТНЫЕ

рецепты от профессионалов

ЩУКА В СОУСЕ ИЗ ХРЕНА

1,5-2 кг щуки, 2 луковицы, 1 морковь, по 1 корешку сельдерея и петрушки, 3 горошины черного перца, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки масла сливочного, 1,5 ст. ложки муки, 2 ст. ложки тертого хрена, 1 стакан сметаны, 1/2 лимона, соль.

Приготовить отвар из овощей, лука, приправ. Процедить его через сито и остудить. Один стакан отвара взять для приготовления соуса. Рыбу разделать, нарезать на куски и положить в большую неглубокую посуду. Залить холодным отваром и варить на слабом огне 30 мин. Посолить по вкусу.

СОУС: приготовить светлую заправку из сливочного масла и муки. Разбавить ее стаканом отвара, прибавить натертый хрен, соль по вкусу, сметану, немного сахара, лимонный сок. Помешивая, довести соус до кипения.

Куски щуки уложить на блюдо так, чтобы получилось впечатление целой рыбы, и залить небольшим количеством соуса. Оставшийся соус подать в соуснике. Гарнир - отварной картофель.



Г. ПОЗДНЯКОВА,
шеф-повар кафе «Mon Paris».

Чтобы рыба не разваривалась и не крошилась, отваривать ее нужно с огуречным рассолом. Кусочки останутся целыми, и рыба получится вкуснее и ароматнее.

Крупную рыбу кладут в кастрюлю с холодной водой, а мелкую в кипятком.

кухня сто лет назад

БЛЮДА И НАПИТКИ НА ВСЕЯ ВКУСЫ

Горох стручками, лопатки

Взять: 800 г гороховых лопаток, 200 г сливочного масла, 100 г белого хлеба, 1 стакан молока.



Для этого надо брать стручки молодого гороха. Ободрав стебли и перемыв стручки в холодной воде, их бросают в кипящую воду и варят 5-10 минут, затем откидывают на дуршлаг, всыпают обратно в кастрюлю, кладут кусок сливочного масла, встряхивают, пока масло распустится и покроет стручки; слегка подогревают и выкладывают на блюдо. Кто любит, прибавляет сахар по вкусу. Гарнируют хлебом, смоченным в молоке и поджаренным в масле.

Горох лущеный

Взять: 800 г гороха, 100 г сливочного масла, пучок укропа.

Варить в кастрюле с прибавлением луковиц, пучка укропа и куса сливочного масла; наливают бульон, чтобы покрыть им горох, закрывают крышкой и томят 20-40 минут, смотря насколько стар или молод горох; лук и укроп вынимают, а горох выкладывают на блюдо, солят по вкусу и гарнируют.

Капуста цветная

Взять: 3-4 кочана цветной капусты средней величины и соус по желанию.

Этот овощ готовят как гарнир к мясным блюдам и как самостоятельное блюдо.

Цветную капусту до ее приготовления следует обобрать от листьев и положить в холодную воду с солью и уксусом, потому что она в своих разветвлениях и изгибах часто дает приют мелким червякам, которые от соли и уксуса все всплывают на поверхность, что, разумеется, гораздо приятнее, чем случайная встреча с ними в тарелке. Ва-

ЭТА ПИКАНТНАЯ ЗЕЛЕНЬ

Овощи под белым соусом

2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 моркови, 1 стакан гороха зеленого, 1 кабачок, соль, рубленая зелень укропа.

Морковь и кабачки очистить, промыть, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить белым соусом, приготовленным из молока, муки и масла, добавить зеленый горошек, соль и тушить до готовности. При подаче полить растопленным маслом, посыпать рубленой зеленью укропа.

Солянка из сборных овощей

В номере:

Лариса Рубальская с романсом о грядках

Баклажаны разрезаю вдоль на две части и удаляю семена. Затем их солю, наполняю фаршем, укладываю на противень, заливаю небольшим количеством бульона и запекаю в жарочном шкафу.

просто

КЛЕЦКИ АППЕТИТНЫЕ

Грибы свежие - 500 г, картофель - 1 кг, яйцо - 1 шт., нарубленная зелень петрушки - 3 столовые ложки, молоко - 0,5 стакана, соль - по вкусу.

Очищенный картофель натереть на терке и через салфетку отжать сок. Отжатый картофель залить кипящим молоком. Грибы мелко нарезать, соединить с картофелем и яйцом. Сформовать клецки и опустить их в кипящую подсоленную воду. Варить 10 минут. Откинуть клецки на дуршлаг. Подавать с растопленным маслом, сметаной или кетчупом.

Овощи под белым соусом

2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 моркови, 1 стакан гороха зеленого, 1 кабачок, соль, рубленая зелень укропа.

Морковь и кабачки очистить, промыть, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить белым соусом, приготовленным из молока, муки и масла, добавить зеленый горошек, соль и тушить до готовности. При подаче полить растопленным маслом, посыпать рубленой зеленью укропа.

Солянка из сборных овощей

1 кочан капусты, 2 моркови, 2 петрушки (корень), 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 25 г сыра, 2 лука репчатого, 1 стакан овощного отвара, 1 ст. ложка томат-пюре, соль.

Капусту очистить, промыть, нашинковать, сложить в кастрюлю, залить овощным отваром и тушить до готовности. Лук, морковь и белые коренья мелко нашинковать, потушить с маслом до полуготовности, добавить томат и тушить до готовности. Тушеные овощи выложить в смазанную маслом сковороду, разровнять, смазать сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

В номере:

о вкусах спорят, правило "женщина уступает и выигрывает" давно устарело: родители о детях, дети о родителях, мужчины о женщинах, женщины о мужчинах, друзья о друзьях, враги о врагах, соседи о соседях, гости о хозяевах, хозяева о гостях, учителя о учениках, ученики о учителях, родители о детях, дети о родителях, мужчины о женщинах, женщины о мужчинах, друзья о друзьях, враги о врагах, соседи о соседях, гости о хозяевах, хозяева о гостях, учителя о учениках, ученики о учителях.

ЗУМ-КОДЫ

ЗУМ-КОДЫ

ты ешь овощи и соус по желанию.

Этот овощ готовят как гарнир к мясным блюдам и как самостоятельное блюдо.

Цветную капусту до ее приготовления следует обобрать от листьев и положить в холодную воду с солью и уксусом, потому что она в своих разветвлениях и изгибах часто дает приют мелким червям, которые от соли и уксуса все всплывают на поверхность, что, разумеется, гораздо приятнее, чем случайная встреча с ними в тарелке. Варить цветную капусту надо в сильно подсоленном кипятке. Когда готова, ее кладут на блюдо, покрытое в несколько рядов салфеткой, которой прикрывают капусту, чтобы она быстро не остывала и сохраняла весь свой аромат.

Капуста цветная со сливками и сыром

Отварить капусту, откинуть на дуршлаг, положить на блюдо. Размешать 1/2 бутылки сливок с 200 г тертого сыра, облить этим капусту и поставить в печь на 15 минут.

Любовь с первого взгляда

Любовь с первого взгляда

Болгария принимает своих гостей живописно. Отвесные скалы, среди которых вьется улица, головокружительные повороты - и вот открывается вид на манящее голубое Черное море. Белые отели на побережье напоминают жемчужное ожерелье. И не просто пляж - золотые пески. Это зрелище рождает любовь с первого взгляда.

Каждый отель имеет свою

книгу отзывов. В ней запечатлены благодарные признания почти на всех европейских языках. Туристка из Германии пишет: «Каждый день начинается горшочком кислого мякка. Это что-то необыкновенное. Для нас видеть это кислое молоко, как и большинство прочих пикантных блюд, было новинкой».

А вот как описывает конец дня один лейпцигский профессор: «До чего хорошо сидеть вечером под открытым небом и болтать, пить вино и есть кебапчета! Неограниченного признания заслуживают национальные блюда». Послушаем профессора и отведаем кебапчета.

Кебапчета

500 г мяса (одна часть говядины, две части свинины или баранины), соль, перец на кончике ножа (можно 1/2 чайной ложки).

Мясо провернуть через мясорубку, сильно поперчить и слегка посолить. Все хорошо перемешать. Из фарша сформировать небольшие кол-

баски (2,5 см толщиной и 5 см длиной) и поджарить на решетке. К этому добавить картофель - жаренный во фритюре (соломкой), сырые стручки спаржевого перца, репчатый лук, разрезанные на дольки помидоры и хлеб. Кебапчета продают на всех углах и подают во всех ресторанах. Это блюдо едят прямо на улице с большим хлебом и большим количеством мелко нарубленного репчатого лука.

600 г свинины или баранины, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 5-6 стручков перца, 250 г зеленой стручковой фасоли, 4-5 картофелин, 4 маленьких острых перца, 1/2 чашки зеленого горошка, пучок петрушки, красный перец, соль.

Мясо разделить на куски средней величины и обжарить в кипящем масле с крупно нарезанным луком. Приправить перцем и солью. Незадолго до готовности мяса добавить горошек, очищенный и нарезанный куби-

ками картофель, очищенный и нарезанный кружками перед, из которого предварительно удалить сердцевину, очищенную и мелко нарезанную фасоль. Петрушку мелко нарезать и смешать со всем содержимым. Долить 1-2 стакана горячей воды и поставить блюдо в духовой шкаф для тушения.

В Болгарии это блюдо готовят и подают в глиняных горшках.

Рагу с перцем, помидорами и яйцами

750 г болгарского (стручкового сладкого) перца, 750 г помидоров, 3 луковицы, 3 ст. ложки маргарина или растительного масла, 6 яиц, соль.

Мелко порубить лук и слегка обжарить в жире. Вымыть перец, очистить от семян, нарезать тонкими кружками, добавить к луку и тушить в течение 15 мин. Крупно нарезанные помидоры слегка потушить вместе с луком и перцем. Посолить. Яйца взбить, посолить, вылить на содержимое и слегка запечь. Снять рагу с огня и по-

давать с рассыпчатым рисом, картофелем или хлебом.

Нуссака

200 г рубленого мяса, 50 г лука, 20 г томатной пасты или кетчупа, 100 г свежих или консервированных помидоров или вместо этого 50 г томатного сока, 50 г муки, 2 яйца, 100 г масла или маргарина, 1 л молока, 200 г картофеля, соль и перец по вкусу.

Мелко нарубленный репчатый лук обжарить на сковороде в 50 г масла вместе с томатным пюре или кетчупом. Добавить рубленое мясо и жарить еще 15-20 мин. Затем добавить мелко нарезанные помидоры и картофель. Продолжать жарить до тех пор, пока картофель не станет мягким. Посолить, поперчить, переложить массу в плоскую сковороду или стеклянную огнеупорную миску (высота содержимого ее не должна превышать 5 см). Добавить 1/2 стакана воды, задвинуть сковороду в горячую печь и запекать до тех пор, пока не выпарится вода. В это время яйца смешать с молоком, мукой и оставшимся маслом и все вылить в форму, равномерно распределив по поверхности. Выпекать до появления на поверхности золотистой корочки.

© «Приятного аппетита».

на заметку потребителю

КАК ОТЛИЧИТЬ ХОРОШУЮ ВОДКУ ОТ «ПАЛЕНОЙ»

«Раскусить» подделку очень просто - самому провести экспертизу. Есть верные признаки, по которым вы можете распознать суррогат.

ПРОБКА

Посмотрите, в каком она состоянии. Если она прокручивается, скорее всего, перед вами подделка. Дефекты объемного клейма на пробке тоже указывают на фальшивку.

УРОВЕНЬ ЖИДКОСТИ В БУТЫЛКЕ

Тару с винтовой пробкой заливают обычно до середины горлышка. Если используется «бескозырка» - чуть выше плечиков.

ЭТИКЕТКА

Фирменные этикетки на заводе наклеивает автомат. Поэтому получается ровно, клей наносится мелкой «гребен-

кой» - аккуратными, равноудаленными друг от друга полосами. Если мазки клея неравномерные, кто-то клеил этикетки вручную.

ГОЛИГРАФИЧЕСКОЕ КАЧЕСТВО ЭТИКЕТКИ

Она должна быть чуть лакированной. На внутренней стороне этикетки напечатаны либо шифр, либо дата изготовления. Если этикетка изготавливалась на ксероксе, то фактура бумаги будет более рыхлой и толстой.

ЛАЗЕРНАЯ МАРКИРОВКА

Она располагается прямо на стекле в виде цифр и букв, нанесенных мелкими черными точками. Подделку легко определить - настоящая маркировка не стирается, от поддельной на пальце остаются следы.

ВНЕШНИЙ ВИД НАПИТКА

Переверните бутылку и взболтайте ее по кругу. Внимательно посмотрите на «змейку», которую образуют мелкие пузырьки. Крупные пузыри говорят о том, что в бутылке вода. Или о том, что в составе напитка воды больше нормы.

Если увидите на стекле бутылки беловатый налет, не сомневайтесь: перед вами спирт, разбавленный водой. Открыв такую бутылку, можно почувствовать даже запах эфира или ацетона.

СРОК ГОДНОСТИ

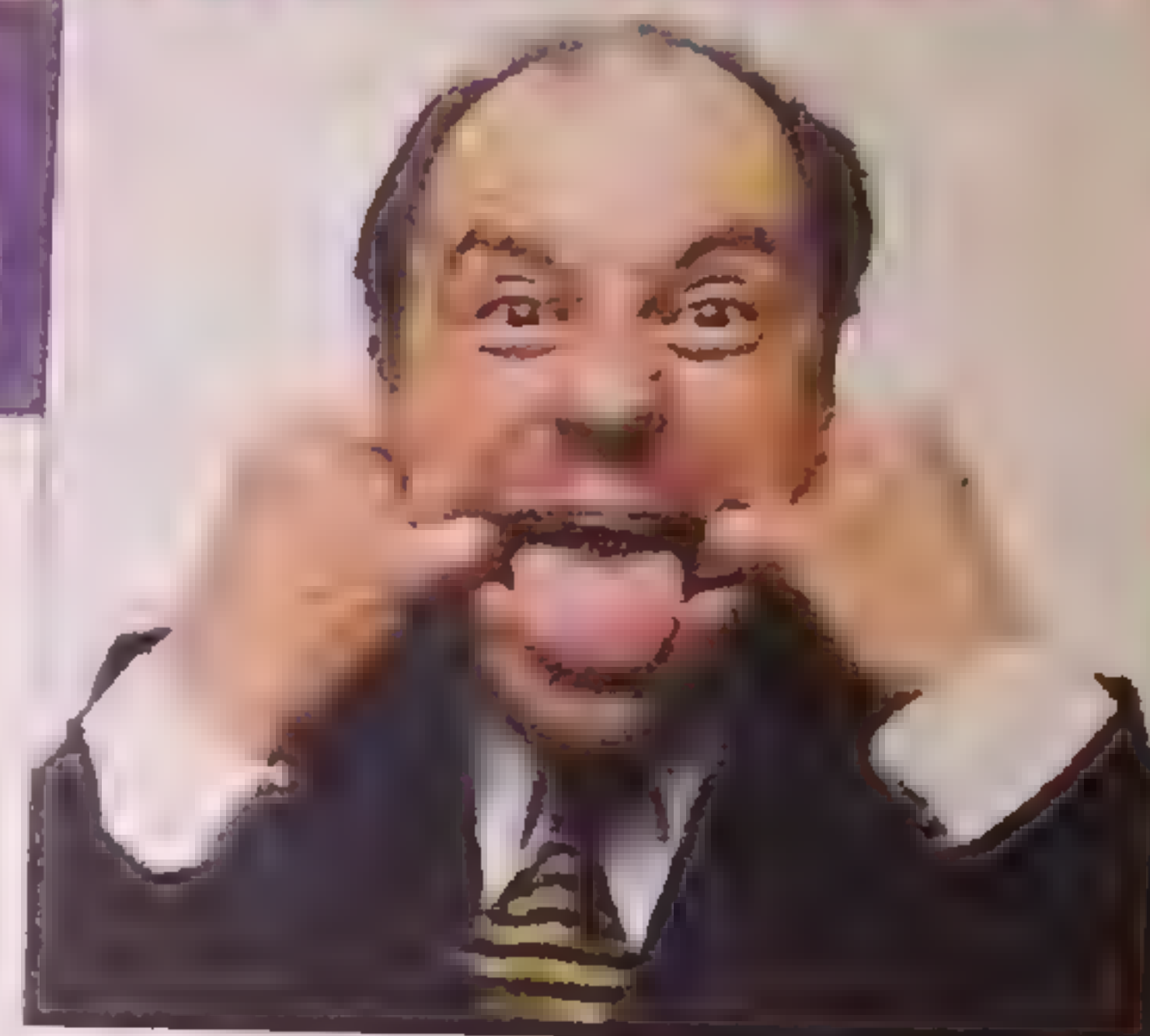
У спиртных напитков, изготовленных по всем правилам российского ГОСТа, срока годности нет. Они могут храниться долгие годы. Водка, хорошо укупоренная в тару из качественного стекла, может пролежать 10 и больше лет без ущерба для качества. Понимается этот срок к «паленому» спиртному не относится.

ДОМАШНЯЯ ЭКСПЕРТИЗА

Чтобы понять, каков химический состав купленной вами водки, можно провести дома простейшие опыты.

ЯЗЫК МОЙ - ДРУГ МОЙ

Вот сколько, к примеру, вам лет? Двадцать, четыре? Сорок семь? Ах, тридцать два? Значит, как раз тридцать два года вы обделяли себя, неградушно пользуясь при еде своим же собственным языком.



Вкус как таковой - это специфическое ощущение, возникающее в результате воздействия органических веществ, содержащихся в пище, на вкусовые рецепторы (так называемые вкусовые почки), располагающиеся в полости рта.

Больше всего рецепторов на кончике, краях и задней части языка, а на середине языка и его нижней поверхности рецепторов вкуса нет вовсе. Всего во рту у нас около 2000 этих самых почек. Еще кроме рецепторов рот снабжен большим количеством образований, реагирующих на холод, тепло, боль, давление. Вот из всего этого комплекса ощущений плюс обоняние, играющее также значительную роль, и складывается то, что мы называем вкусом.

Сладкий, кислый, горький вкус мы различаем в результате раздражения определенными веществами только соответствующих им вкусовых почек. И при этом различные области языка и ротовой полости неодинаково чувствительны: кончик языка более всего чувствителен к сладкому, корень - к горькому, а края языка - к кислому.

Дополнительное воздействие температурных, обонятельных и осязательных раздражителей образует привкусы, причем температура пищи является очень важным моментом, так как наибольшая чувствительность ко всем вкусовым раздражителям наблюдается при температуре блюд от 37 до 50 градусов. Однако некоторые блюда, например, мороженое, обладают своим специфическим вкусом только в сильно охлажденном состоянии, а вот чай, наоборот, хорош только горячим.

Теперь, когда мы разобрались в механизме получения вкусовых ощущений, можно приступить к самотестированию. Дело в том, что, хотя общее расположение рецепторов нам известно, каждому человеку свойственны свои индивидуальные особенности вкусового восприятия. При помощи несложного теста можно выяснить для себя, как правильно пользоваться собственным же языком.

Приготовьте кусочек сахара, кристалл соли, ломтик лимона и кусочек черного хлеба.

Зная о том, что на сладкое особенно реагирует кончик языка, на кислое - края, на горькое - корень, попробуйте

ста. Даем гарантию, что такого вкусного хлеба вы давно не пробовали.

Примерно то же самое хорошо проделать с напитками, причем здесь уже можно активно менять положение языка - дотрагиваться им до неба, сворачивать в трубочку и тому подобное.

Все это так просто и доступно, что вы сами поразитесь полученным результатом.

Приятного вам аппетита с вашими новыми возможностями!

В 1959 году группа японских ученых, работавшая над производством вкусовых добавок, сделала открытие, значительно расширившее возможности современных кулинаров. На основе глутамата натрия ученые выделили универсальное вещество, названное «Адзино-мото», стимулирующее работу всех вкусовых рецепторов в целом. «Адзино-мото» представляет собой белый кристаллический порошок, значительно усиливающий вкус любого, даже частично потерявшего свои вкусовые качества продукта, а глутамат натрия входит в состав всех основных приправ и вкусовых добавок.

Французская компания Tropic, специализирующаяся на производстве экзотических ликеров, в 1994 году выпустила на мировой рынок напиток, произведший фурор в потребительских кругах. Этот новый ликер со странным названием «Плюс три» (Plus 3) изготовлен из нескольких видов тропических фруктов и снабжен подробной инструкцией к употреблению. Пить его предписывается небольшими порциями, подержав несколько секунд во рту, а затем, пропустив под языком, медленно проглотить.

Производители утверждают, что, правильно проделав все эти операции, вы



по всем правилам российского ГОСТа, срока годности нет. Они могут храниться долгие годы. Водка, хорошо закупоренная в тару из качественного стекла, может пролежать 10 и больше лет без ущерба для качества. Разумеется, этот срок к «паленому» спиртному не относится.

ДОМАШНЯЯ ЭКСПЕРТИЗА

Чтобы понять, каков химический состав купленной вами водки, можно провести дома простейшие опыты.

Опыт 1. Синяя лакмусовая бумажка окрашивается в красный цвет - значит, в водку добавили серной или уксусной кислоты.

Опыт 2. Налейте в чайную ложку немного водки. Нагрейте ее зажигалкой - пусть жидкость загорится. Дайте спирту выгореть и понюхайте оставшуюся жидкость. Резкий и неприятный запах - это значит, что в водке в большом количестве содержатся сивушные масла.

© «Экспресс газета».

Теперь, когда мы разобрались в механизме получения вкусовых ощущений, можно приступить к самотестированию. Дело в том, что, хотя общее расположение рецепторов нам известно, каждому человеку свойственны свои индивидуальные особенности вкусового восприятия. При помощи несложного теста можно выяснить для себя, как правильно пользоваться собственным языком.

Приготовьте кусочек сахара, кристалл соли, ломтик лимона и кусочек черного хлеба.

Зная о том, что на сладкое особенно реагирует кончик языка, на кислое - края и т.д., положите сахарок на самый кончик, закройте глаза (чтобы не отвлекаться) и подержите несколько секунд, пока не начнете ощущать вкус. Далее, прополоскав рот, положите сахар чуть ближе к гортани. Обратите внимание, что изменится не столько степень вкуса, сколько ее оттенки - привкус. Теперь повторите опыт уже с солью. Комбинируя приготовленные ингредиенты, определите оптимальные вкусовые зоны, где у вас расположены рецепторы, и постарайтесь съесть черный хлеб, «задействуя» только наиболее чувствительные ме-

рещей свой вкусовые качества продукта, а глютамат натрия входит в состав всех основных приправ и вкусовых добавок.

Французская компания Tgoris, специализирующаяся на производстве экзотических ликеров, в 1994 году выпустила на мировой рынок напитков, произведший фурор в потребительских кругах. Этот новый ликер со странным названием «Плюс три» (Plus 3) изготовлен из нескольких видов тропических фруктов и снабжен подробной инструкцией к употреблению. Пить его предписывается небольшими порциями, подержав несколько секунд во рту, а затем, пропустив под языком, медленно проглотить.

Производители утверждают, что правильно проделав все эти операции, дегустирующий ощутит как бы три волны хорошо различимых привкусов: ананаса, киви и апельсина.

Профессиональные дегустаторы, занимающиеся проверкой и определением сортности сыров, кондитерских изделий, разработкой новых приправ, прекрасно осведомлены об особенностях расположения своих вкусовых рецепторов, и со стороны, когда они задействуют особенно чувствительные точки при дегустации, кажется, что это актеры, отрабатывающие перед зеркалом театральную мимику.

© «СМАК».

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

СЕДЬМУЮ ВОДУ НА КУСЕЛ

Каждый знает, что воду из-под крана пить опасно. В ней растворена вся таблица Менделеева, а несколько раз в год, во время хлорирования воды на станциях водоочистки, вода из-под крана делается и вовсе ядовитой. И все же есть несколько проверенных способов очистки сырой воды до безопасного состояния. О них рассказывает врач-эпидемиолог Сергей КАПЕЛЬНИКОВ.

1-й способ: КИПЯЧЕНИЕ

Кипяченая вода невкусная, не содержит ничего полезного. Одни только вредности: дело в том, что при кипячении из воды выделяются соли кальция. Они оседают на стенках чайника, часть попадает в воду как легкая взвесь. Затем осаждаются в почках и образуют камни. Эти соли могут попасть и в аппендикс, вызывая острые боли. Чем дольше кипятить воду, тем больше солей попадает в чайник. Лучше всего кипятить воду сразу после появления

первых пузырьков. Каждая минута «просрочки» дорого обойдется вашему здоровью. Поэтому некоторые отказываются от кипячения и применяют

2-й способ: ОТСТАИВАНИЕ

Если воду из-под крана налить в стеклянную банку и поставить в темном прохладном месте на сутки или двое, многие вредности - хлор, йод, частично кальций и магний либо испарятся, либо осядут на дно в виде легчайшего налета на стенке банки. Осторожно сливаем воду в пищевую посуду и используем как питьевую или для приготовления супов, компотов и тому подобного.

Внимание! Если отстаивать воду в тепле, в воде начинают развиваться болезнетворные бактерии. Если при этом еще и забыть банку с водой на четыре-пять дней, вода может зацвести. Такая вода опасна для здоровья!

Чтобы лишний раз не рисковать, многие используют

3-й способ: ФИЛЬТРОВАНИЕ

Фильтров для водопроводной воды нынче развелось великое множество. Большинство из них не приносят ощутимой пользы, так как рассчитаны на «лошадиные дозы» отравы и применимы разве что в Средней Азии, Афганистане, Пакистане или Индии.

ФИЛЬТРЫ БЫВАЮТ ДВУХ ТИПОВ:

- если вы любите холодненькую чистую

водичку из холодильника, нужно покупать «кувшинный фильтр». Через мощный фильтр вода заливается в сосуд и хранится там несколько суток (в фильтре есть серебро, так что вода в таком фильтре делается еще и полезней для здоровья);

- если вам нужна чистая вода постоянно, придется подсоединять фильтр к самому крану. Помните, что делать это нужно очень осторожно: случайное попадание горячей воды разрушает фильтр. Фильтры требуют регулярной замены, а иногда некоторые из них надо промывать соляной кислотой (сильнейший яд), другие фильтры работают только от электросети (опасность поражения током), а третьи требуют сверлить дырки в водопроводных трубах (наши гнилые трубы могут этого и не выдержать). Вот почему в большинстве случаев самыми надежными оказываются обычные угольные фильтры отечественного производства.

ХОРОШАЯ СЫРАЯ ВОДА:

- не имеет запаха резины;
- не горчит;
- не вызывает изжоги или жажды;
- проходит тест на чай.

ТЕСТ НА ЧАЙ:

Берем обычный пакетик быстрозавариваемого чая и бросаем в стеклянный стакан только что вскипяченной профильтрованной воды. Даем остыть и постоять один-три часа при

УЮТ! В продаже с 13 августа



- из этого номера вы узнаете:
- ЧТО ДЕЛАТЬ, если любимый морочит вам голову;
 - ЧЕМ набить подушку для сладких снов;
 - КАК победить отчаяние без помощи психолога;
 - КАК унять боль от пяточной шпоры
- И МНОГОЕ ДРУГОЕ**

комнатной температуре. Смотрим на поверхность чая сбоку под углом в 40 градусов. Если при этом не видно тонкой маслянистой пленки на поверхности воды в стакане, значит, вода отвечает самым высоким требованиям.

© «СМАК».

ЗИМНИЕ САЛАТЫ - ОБЪЕДЕНЬЕ!

В большую кастрюлю налить 0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, добавить 0,5 стакана сахара, 0,5 ст. ложки соли. Все довести до кипения. 2,5 кг болгарского перца положить в кастрюлю, залить маринадом, освободить от плодоножек, семян, еще раз промыть, нарезать кусочками, выложить в кастрюлю с горячей заливкой и варить 30 минут, прикрыв кастрюлю крышкой, периодически помешивая перец. Затем расфасовать в стерилизованные банки, закатать. Охладить и поставить в прохладное место.

Нашинкуйте соломкой 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 2 кг помидоров. Добавьте 400 г растительного масла, 1/4 стакана столового уксуса, 2 ст. ложки соли, 3/4 ст. песка. Тушите 15 минут. После этого измельчите 1 дольку чеснока и тушите еще 7 минут. Все это разложите в стерильные банки, закатайте крышками и отправьте в «баню» (укатайте сдвоенной) на полтора дня.

1 кг болгарского перца очистить, опустить в кипящую воду на 2 минуты, потом промыть холодной водой. Мелко нарезать и положить

= 1357-810.

ну очень вкусно!

Ассорти
«Пальчики оближешь»
Банку уложите 7-8

В 3-литровую банку уложите 7-8 целеньких огурчиков, 2-3 бурых помидора, 2-3 очищенные луковички (их тоже резать не надо), 4-5 долек чеснока, корешок петрушки, веточку укропа, одну порезанную морковку, несколько кусочков хрена, 2-3 штуки черного перца, нарезанного крупными кусочками. Крупные кусочки белокочанной капусты (ее забивают все остав-

которые лучше пропустить через мясорубку. Все перемешайте и кипятите в эмалированной кастрюле 20 минут на слабом огне. После этого добавьте чеснок, зелень, покипятите еще 10 минут. Перед тем как снять с огня, добавьте уксус. Содержимое кастрюли раскладывают по очереди в стерилизованные горячие банки и закатывают.

[illegible]

Салат от «Ваталинки»

На дно стерилизо-
ванных пол-литро-
вых или литровых
баночек уложите на-
резанные кольцами
лук, болгарский пе-
рец, помидоры
дольками, огурчи-
ки колечками. Все
это залейте кипя-
щим рассолом: 3 л
воды, 120 г соли,
1 стакан песку,
дольку чеснока,
лавровый лист,

по 2-3 штуки душистого и черного (горького) перца, потом огурцы (плотные), лук, укроп, 3/4 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки 5%-ного уксуса, лавровый лист. Залейте кипящей водой. Банки накройте крышками. Пусть постоят 20 минут. После этого поставьте стерилизовать примерно на 10 минут. Кастрюля должна быть закрыта крышкой. Закатайте банки, переверните вниз крышками до охлаждения.

Салат «Украинский»

✓ **Стакан растительного масла** вылить в большую кастрюлю. Поставьте ее на огонь. Когда

ПИКОТНО
«СНОГЩИБАТЕЛЬНЫЙ»
САЛАТ

Различные материалы, входящие в состав
продукции, имеют различную стоимость. А
если считать стоимость материалов, то
получится - ну тут и считать не

том-си. Через 10 минут прибавьте к этому 1 кг красных помидоров, провернутых через мясорубку. Еще через 10 минут положите стакан риса,

предварительно замоченного, стакан сахара, столовую ложку горчицы и соли. Все это варите 40 минут. За 10 минут до конца варки добавьте уксус и специи: лавровый лист, гвоздику. Тушите под крышкой. Пока салат горячий, добавьте

ПРОСТО, СОВКУСОМ

Икра из огурцов

В глубокой сковороде или утятнице потушите на растительном масле нашинкованную морковь, нарезанный кольцами лук и помидоры. Добавьте соль, сахар, а затем и огурцы. Их предварительно очистите от кожуры, зерен, нарежьте кубиками. Когда жидкость выкипит, заполните икрой сте-



Икра баклажанная

1 кг баклажанов вымойте, нарежьте соломкой, посолите, перемешайте. Пусть полежат так минут тридцать, слейте горький сок, положите баклажаны в глубокую сковороду и жарьте на растительном масле, помешивая, пока овощи не станут мягкими.

200 г
репчатого
лука, наре-
занного
тонкой со-
ломкой,
поджарьте
вместе с
натертой
морковкой
(200 г), до-
бавьте мо-
лотый пер-

много горчат, поэтому их надо порезать отдельно, добавить воды и дать вскипеть. Воду вылить, а помидоры вместе с измельченными помидорами крупного и среднего размеров пожарить в сковороде под крышкой. Как это сделать? Добавить примерно 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. л. соли, 3-4 ст. л. песка (если помидоры крупные, достаточно трех ложек). Жарить 15 минут. Далее добавить 1-2 большие тыквы, 2-3 средние моркови, натертые на крупной терке, 1 лавровый лист и жарить еще минут 20-30. Затем закуску можно «подкорректировать»: если нужно — добавить сахарный песок.

Горячую массу, не добавляя уксуса, разлить по стерилизованным банкам, закрыть металлическими стерилизованными

туда же положить 1,5 кг мелко нарезанных помидоров, 0,5 кг лука, поджаренного на растительном масле, добавить 3-4 натертых моркови. Все это смешать и тушить 10 минут. Добавить соль по вкусу, 10-12 штук перца горошком, 3-4 шт. гвоздики, 4-6 лавровых листочков, столовую ложку песка. Можно положить чеснок. Все это разложить горячим по банкам и закатать.

Салат зимний

Чтобы его приготовить, нужны 2 кг помидоров, 1 кг перца, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 1 головка чеснока, две столовые ложки соли, 150 г сахара, 1/6 стакана уксуса и 400 г подсолнечного масла. Мелко нарежьте овощи, кроме помидоров и лука, ко-

ну очень вкусно!

Ассорти «Пальчики оближешь»

В 3-литровую банку уложите 7-8 целеньких огурчиков, 2-3 бурых помидора, 2-3 очищенные луковички (их тоже резать не надо), 4-5 долек чеснока, корешок петрушки, веточку укропа, одну порезанную морковку, несколько кусочков хрена, 2-3 штуки болгарского перца, нарезанного кружочками, крупные кусочки белокочанной капусты (ее забивают все оставшееся пространство в банке).

Заливку готовят так: на 1,5 л воды кладут 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли (без верха), кипятят, добавляют 1/3 стакана 9%-ного уксуса. Овощи надо залить и стерилизовать их минут 15. Учтите, все пустоты в банке должны быть заполнены заливкой, иначе рассол помутнеет.

Еще простерилизуйте в течение 5 минут и закатайте.

Салат «Нежинский»

1,5 кг свежих огурцов помойте, обрежьте плодоножки. Мелкие огурцы нарежьте кружочками, крупные - сначала вдоль пополам, потом - поперек. Потребуется 750 г лука. Разрежьте луковички пополам и нашинкуйте. Покрошите 20 г молодого укропа. В подготовленные пол-литровые банки положите

от «Ваталинки»

На дно стерилизованных пол-литровых или литровых баночек уложите нарезанный кольцами лук, болгарский перец, помидоры дольками, огурчики кружочками. Все это залейте кипящим рассолом: 3 л воды, 120 г соли, 1 стакан песка, дольку чеснока, лавровый лист, перец горошком. После того как простерилизуете в течение 10 минут, в каждую банку добавьте 1 ст. ложку кипящего растительного масла и капельку уксуса.

ломкой. Через 10 минут прибавьте к этому 1 кг красных помидоров, провернутых через мясорубку. Еще через 10 минут положите стакан риса, предварительно замоченного, стакан сахара, столовую ложку с горкой соли. Все это варите 40 минут. За 10 минут до конца варки добавьте 3 ст. ложки уксуса. Добавьте и специи: лавровый лист, гвоздику. Тушите под крышкой. Пока салат горячий, разложите его в четыре литровые банки и закатайте. Закутайте в одеяло.

Очень вкусный салат

2 кг помидоров нарежьте кусочками, 1 кг моркови натрите на крупной шинковке, 1 кг перца сладкого нарежьте тонко, 1 кг лука - полукольцами, 4 кг очищенных от кожицы и семян кабачков - мелко кубиками, возьмите стакан растительного масла, стакан сахарного песка, столовую ложку соли. Все это перемешайте в тазике и оставьте до тех пор, пока смесь не покроется соком. Варите на медленном огне 20 минут с момента закипания. Перед закаткой в смесь влейте ложку 70%-ного уксуса. Разложите кипящую смесь в стерилизованные 700-граммовые банки, закатайте, поставьте в тепло до утра.

положите баклажаны в глубокую сковороду и жарьте на растительном масле, помешивая, пока овощи не станут мягкими.

просто, со вкусом

Икра из огурцов

В глубокой сковороде или кастрюле потушите морковь, нарезанный кольцами лук и помидоры. Добавьте соль, сахар а затем и огурцы. Их предварительно очистите от кожуры, зерен, нарежьте кубиками. Когда жидкость выкипит, заполните икрой стерилизованные банки закатайте их, укутайте в одеяло.

200 г репчатого лука, нарезанного тонкой соломкой, 200 г натертой морковкой (200 г), добавьте молотый перец и примерно 100 г зелени петрушки.

Все как следу-

ет. пережарьте.

350 г помидоров ошпарьте кипятком, очистите от кожицы. В отдельной посуде слегка поджарьте на масле. После этого все овощи сложите в общую посуду. Можно добавить немножко сахара. Варите 25 минут. Горячую массу - в стерилизованную литровую банку и сразу закатайте.

Икра из зеленых помидоров

Для ее приготовления подойдут зеленые помидоры разных размеров, если попадутся розовые, ничего страшного. Очень мелкие помидоры с тонкими стенками не-

среднего размеров пожарить в сковороде под крышкой. Как это сделать? Добавить примерно 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. л. соли, 3-4 ст. л. песка (если помидоры крупные, достаточно трех ложек). Жарить 15 минут. Далее добавить 1-2 большие ложки виццы, 2-3 средних терке, 1 лавровый лист и жарить еще минут 20-30. Затем закуску можно «подкорректировать»: если нужно - добавить сахарный песок.

Горячую массу, не добавляя уксуса, разлить по стерилизованным банкам, закрыть металлическими стерилизованными крышками, перевернуть банки вверх дном, укутать одеялом. Пусть постоит так 12 часов. Утром еще не остывшие банки выставить на холод.

Кабачковая икра

300 г моркови, 300 г лука, 4 зубчика чеснока мелко порезать и все вместе пожарить на растительном масле. Получившуюся массу смешать с измельченным кабачком (1 кг) и помидорами (600 г), добавить 4 ст. ложки песка, 0,5 стакана растительного масла и тушить часа два в гусьтнице на слабом огне. Перед тем как выключить плиту, добавить 1 ст. ложку уксуса. Разложить икру в горячие стерилизованные банки. Устроить ей паровую баню, закатать.

В подборке использованы материалы «Очень вкусной пятницы».

прямая линия

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО - НЕ ИЗ ПЕСКА

Подскажите, пожалуйста, как готовится песочное тесто?

Наталья Н.

«Песочными» торты, пирожные, печенье называются потому, что они получаются рассыпчатыми. Тесто для них, в отличие от слоеного или дрожжевого, можно приготовить очень быстро.

Для приготовления основного песочного теста на 1,5 стакана муки нужно 1/3 стакана сахарного песка, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, щепотку соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в миске до однородной

массы, всыпают муку и замешивают тесто.

Песочное тесто кондитеры называют «теплым». И это правильно, поскольку при более низкой температуре оно затвердевает и раскатать его практически невозможно. Лучше всего, если тесто сохраняет комнатную температуру.

Ну, и еще несколько секретов, которые необходимо перед вами раскрыть. Толстые куски теста пропекаются плохо, поэтому песочное тесто раскатывают на пласты толщиной до 1 см. Делают это на ров-

ной доске, иначе в местах утолщения оно не пропечется, а там, где тоньше, - пригорит. Противни не смазывают, так как изделия из песочного теста не пригорают.

Некоторым начинающим кондитерам немало огорчения приносит плохая духовка. Если жар распространяется в ней неравномерно и в одной части пласта тесто пропекается, а в другой - сырое, можно положить на хорошо пропеченные места листки бумаги и продолжать выпечку, пока весь пласт не будет готов.

Отвечали: шеф-повар кафе «Mon Paris» Г. ПОЗДНЯКОВА и главный редактор «Соляночки» С. МАНДРУСОВ.

Вы спросили - мы ответили

ти, питьевую соду на кончике ножа.

Масло с сахаром растирают добела, при взбивании добавляют яйцо и сметану. Муку просеивают, смешивают с водой и из всех указанных в рецептуре продуктов замешивают однородное тесто. Вместо сметаны можно взять на 1 стакан муки 0,5 стакана простокваши или кефира.

По такой же технологии готовят и песочное тесто для пирожков.

На 2 стакана муки - 100 г масла, 1 яйцо, питьевую соду на кончике ножа, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложку сахарного песка.

Если пласт все же прилип к противню или железному листу, можно решить проблему таким образом: остудить лист, потом взять его обеими руками и, слегка наклонив, ударить, но не сильно, краем об угол табуретки или стола, затем попробовать осторожно сдвинуть пласт выпечки с места.

Песочное тесто на сметане готовится так:

на 1,5 стакана муки - 1/3 стакана сахарного песка, 75 г масла или маргарина, 1 яйцо, 3 ст. ложки сметаны 30-процентной жирнос-

Продукты: белые грибы - 500 г, мор-

НЕ МУДРСТВУЯ ЛУКАВО

Сколько рецептов, готовых к немедленному воспроизведению внимательным читателем, золотыми крупинками тут и там разбросаны по страницам наших любимых книг!

Ну, например, если вы только что поднялись с постели, - сварите себе кофе так, как его готовит следователь по особо важным делам Александр Борисович Турецкий, литературный сын Ф.Незнанского: «Пришла пора готовить кофе... Для начала я мелко кофе на ручной мельнице, которую мне подарил Абовян из Еревана... На мою маленькую, опять же армянскую, джезве я кладу две с половиной ложки мельчайшего ароматного порошка, заливаю холодной водой и ставлю на медленный-медленный огонь». («Первая версия»). Ну а если вы дополните кофе яйцами, приготовленными по рецепту Жюль Верна из его романа «Таинственный остров», то получится полноценный завтрак: «Пенкроф знал пятьдесят два способа приготовления яиц, но тут у него не было выбора: пришлось просто испечь их в горячей золе».

Но литературные герои, наверное, потому и герои, что в самых безвыходных ситуациях сохраняют невозмутимое спокойствие: «...Принесла баба солдату топор; солдат взял, положил его в горшок, налил воды и давай варить. Варил-варил, попробовал и говорит: - Всем бы кашица взяла, только б малую толику круп подсыпать!»



Баба принесла ему круп. Опять варил-варил, попробовал и говорит: - Совсем бы готово, только б маслом сдобрить!

Баба принесла ему масла. Солдат сварил кашу:

- Ну, старуха, теперь подавай хлеба да соли, да принимайся за ложку: станем кашу есть!»

Ну конечно, всякий узнал смышленного **Солдата из русской сказки «Каша из топора»**.

А под добрый кусок мяса да соленые грибочки очень уместны будут такие напитки: «Валя Фирсов вскоре приобрел славу гостеприимного хозяина. Особенным почетом у комсомольских вожakov пользовался превосходный фирсовский «самиздат»,

настоянный на лесных ягодах и травах, который так удавался Валиной матушке. Заранее, еще в четверг, заправил, как он ее называл, «Солоухинскую» настойку; «Солоухинская» - чудесная и экзотичная вещь: три дольки чеснока да стручок жгучего перца три дня подержать в бутылке водки и получается вкуснейший крепкий напиток» (Н.Наседкин, «Казнить нельзя помиловать»).

Не прав ведь автор: не Солоухин является автором рецепта, поведал его автору «Третьей охоты» московский писатель Лев Романович Шейнин. А подлинно Солоухинский рецепт - ниже: «Почему-то утратилась теперь культура настоек. А, казалось бы, чего проще: в любой аптеке можно купить семян тмина, высыпать их в графин и залить водкой. Пройдет три дня... Продаются также в аптеках траву зверобой, листья мяты, можжевеловые ягоды, настоящий анис».

© «СМАК».

Макароны по-шалапински

Продукты: белые грибы - 500 г, морковь - 100 г, ветчина - 200 г, сыр - 100 г. Изобрел это блюдо Шалапин, когда был далеко от Родины.

Приготовление: отвариваем грибы, затем достаем и нарезаем их.

В воде от грибов отвариваем макароны. Режем ветчину соломкой. Обжариваем на растительном масле ветчину и грибы.

На другой сковороде на сливочном масле обжариваем макароны.

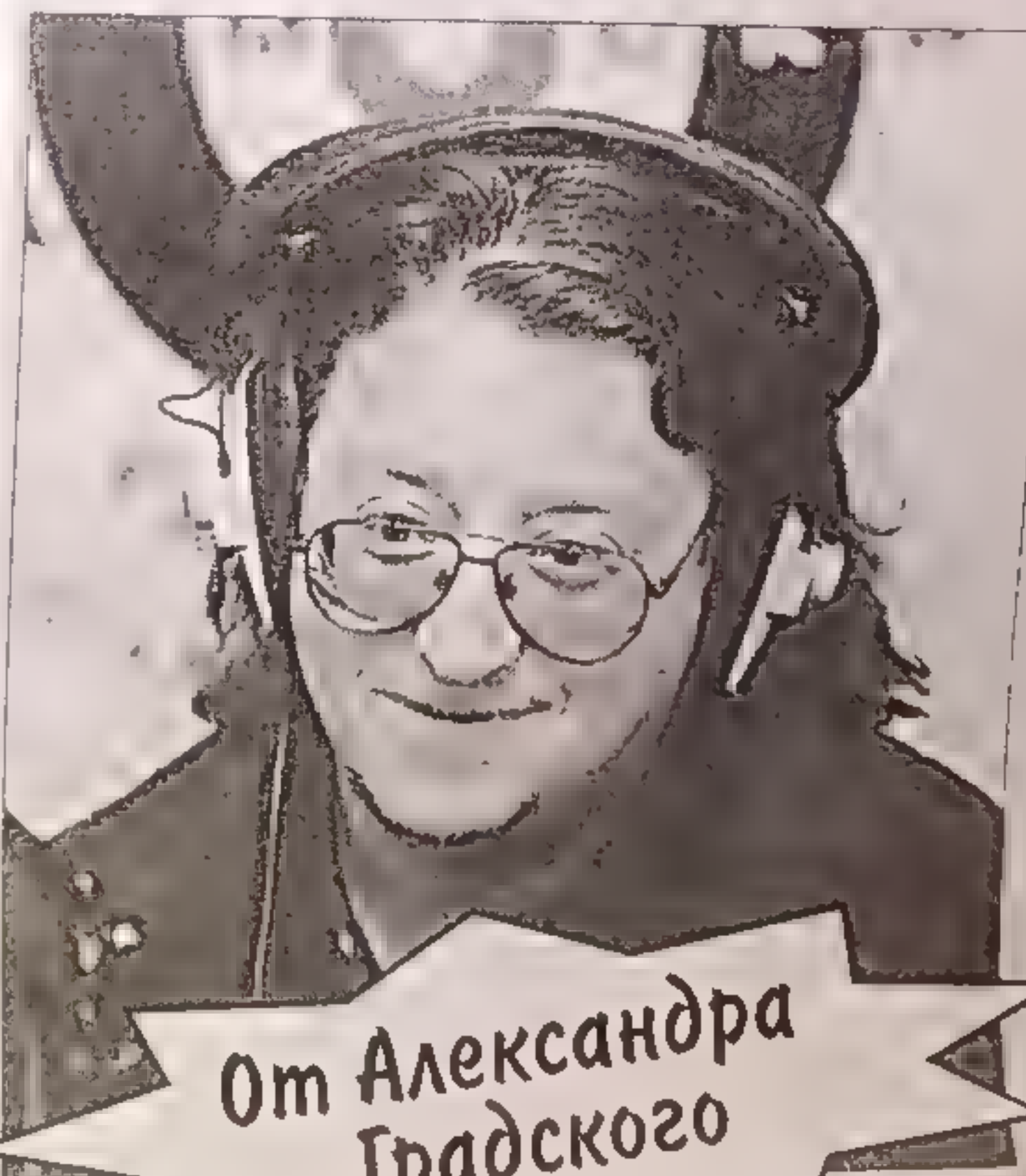
Туда загружаем ветчину и грибы.

По вкусу добавляем морковь. Перемешиваем. Посыпаем тертым сыром. Ставим в духовку. Через несколько минут подаем на стол.



От Людмилы Касаткиной

Самое знаменитое блюдо семьи Градских



От Александра Градского

Продукты: на трехлитровую банку солений - красный лук - 4 шт., морковь - 2 шт., перец сладкий - 2 шт., чеснок - 1 головка. Маринад: на 1,5 литра воды 0,4 л уксуса, лавровый лист по вкусу, перец горошком - 25 шт., гвоздика - 7 шт., соль - 2,5 ст. ложки, сахар - 2,5 ст. ложки.

Приготовление: очистить одну головку чеснока (оставить зубчиками). Снять кожуру с лука и нарезать крупными кусками.

Морковь режем вдоль и пополам. Перец нарезаем дольками. Кипятим маринад. Как только появляются пузыри, накрываем крышкой для того, чтобы дать время специям раствориться. Раствор должен приобрести аромат. Через 3-4 мин снимаем с огня и остужаем.

Стерилизуем банку и крышку. Укладываем овощи. Заливаем только холодный маринад, чтобы овощи сохранили свой вкус, цвет, запах. Закрываем.

Можно пробовать через 3 недели. Чем дольше стоит, тем крепче и острее соленья.

© «СМАК».

желудочные прикормы

Надежда появилась
и у толстых, и у худых

Возможно, скоро будут разработаны новые методы лечения людей, страдающих как ожирением, так и хронической потерей аппетита.

Британские ученые выделили «гормон» голода (грелин), повышенное содержание которого приводит к необходимости все время поглощать все большее и большее количество пищи. И если раньше считалось, что аппетит полностью контролируется головным мозгом, то теперь ученые получили информацию о том, что этот процесс про-

исходит на гормональном уровне. Грелин же стал первым подобным гормоном, выделенным из крови.

Исследованиями английских специалистов уже заинтересовались некоторые фармацевтические компании, которые собираются на основе грелина создать гормональные препараты, нормализующие аппетит.

Про икру из раковых глаз
и ведро раковых шеек

Повара любят иногда друг над другом пошутить. Юмор очень помогает нам в работе. Поэтому обиды друг на друга никто никогда не держит.

Пришел к нам как-то на стажировку молодой повар. А в это время как раз привезли в большом количестве речных раков. И я поручил ему разобраться с ними. А он меня возьми и спроси: «А что с ними делать-то?». Я ему и говорю: «Как что? Глаза в одну сторону, шейки - в другую!» Ну, думал, хоть и молодой, а поймет, что подшутили над ним. И пошел вверх писать какую-то документацию. Почти сразу об этом забыл.

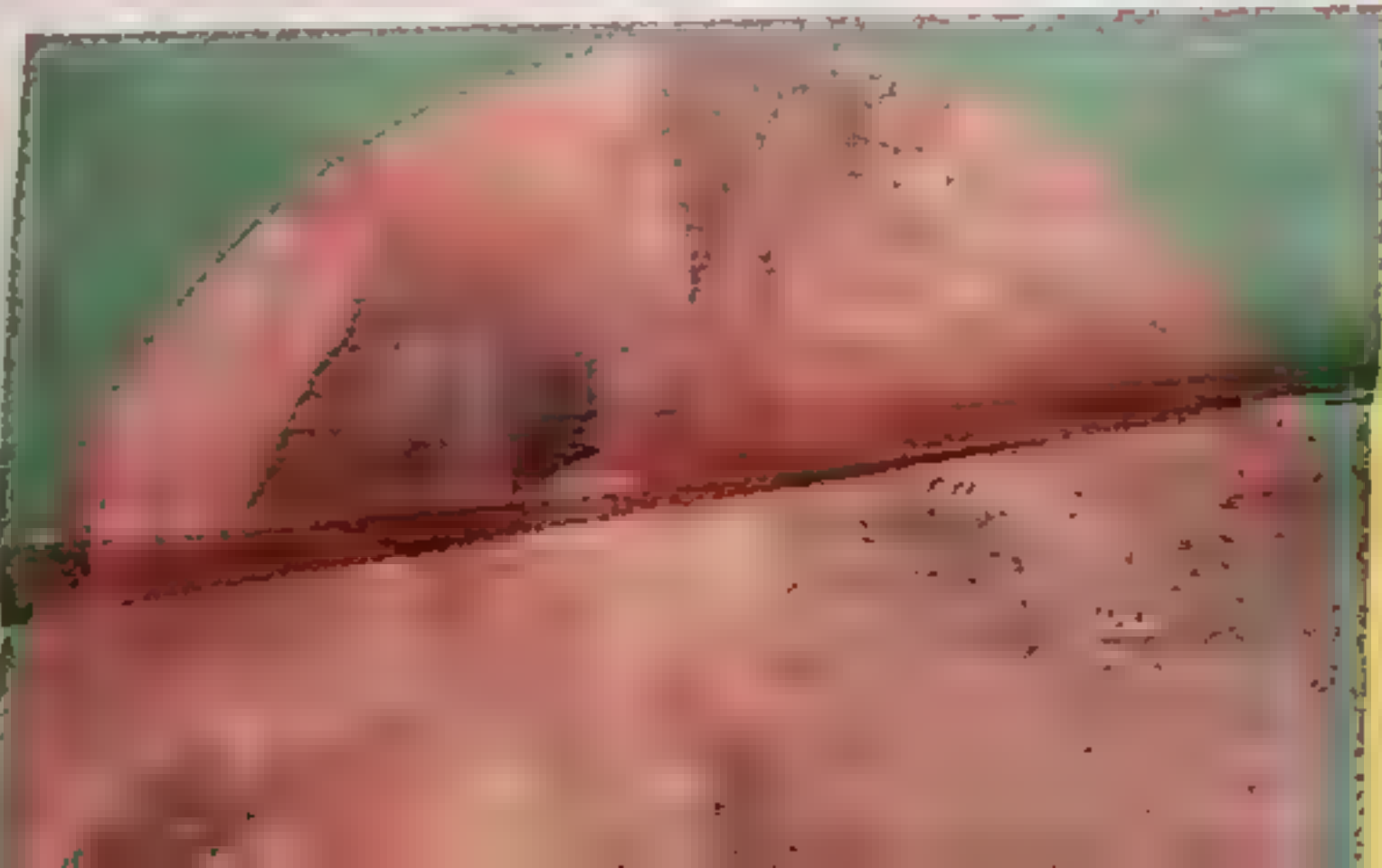
И тут сижу наверху, вдруг слышу - на кухне смех гомерический стоит. Дай, думаю, посмотрю. Спускаюсь вниз. Смотрю: сидит бедный запаренный стажер. А рядом, не поверите, - ведро наломанных шеек и целая тарелка раковых глаз. Прямо как в том анекдоте, где зять всю ночь старался, выковыривал глаза у кильки, чтобы тещу черной икрой угостить...

Байку рассказал шеф-повар ресторана «НОСТАЛЬЖИ» Константин Ивлев.

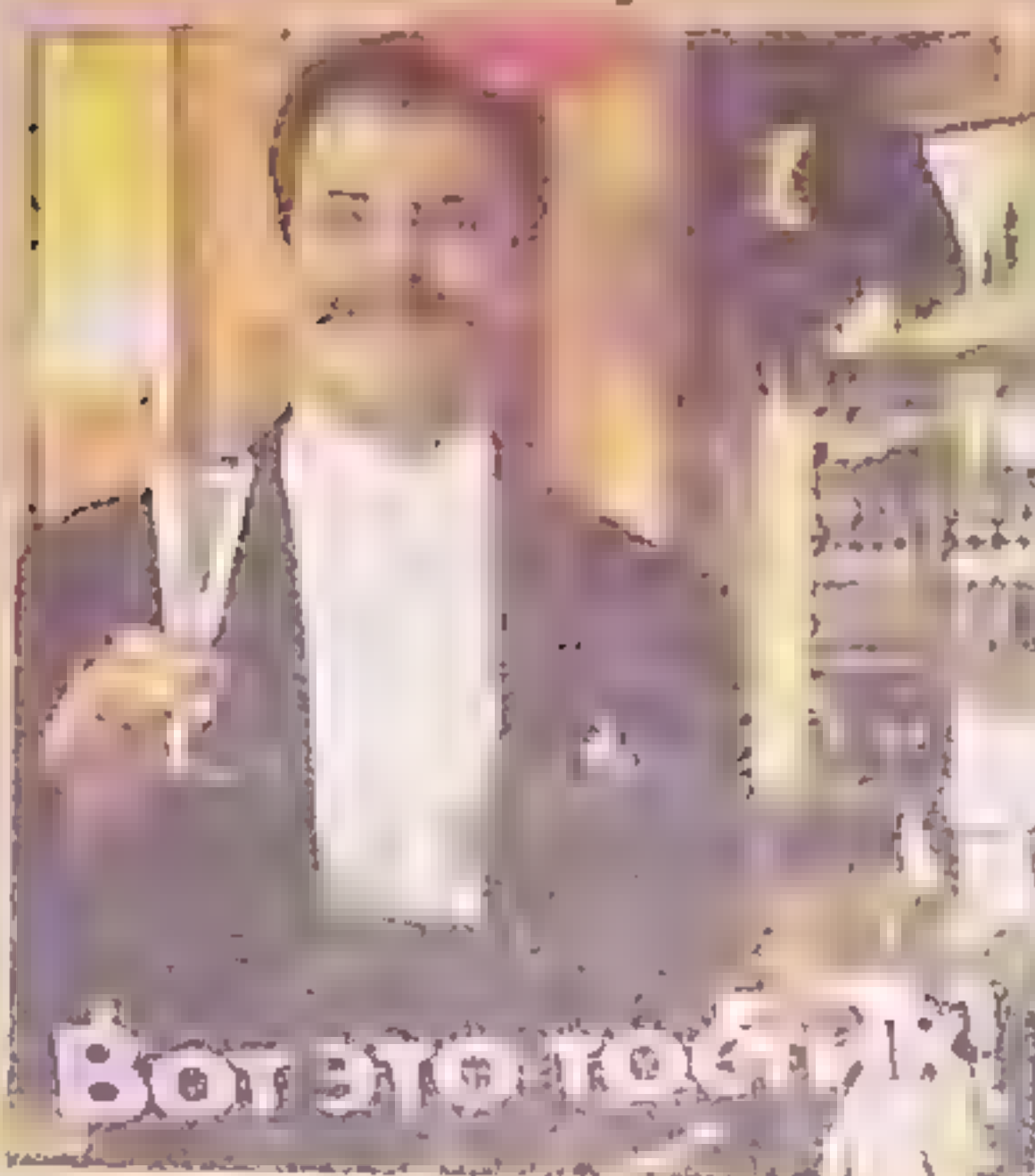
С чипсами надо поиграть

Любимое лакомство детей и взрослых - чипсы чрезвычайно вредны для здоровья.

Эксперименты, проведенные шведскими учеными, показали, что высококалорийное нагревание картофеля приводит к образованию канцерогенов. Акриламида, который является канцерогеном, образуется в процессе жарки картофеля.



на заметку гостю



Было это в одной тропической стране. Дочь пожаловалась матери, что ее муж изменяет ей. И мать сказала: «Это дело поправимо. Принеси мне 2-3 волоска, но не обычных, а вырви их из тигриных усов!» «Что ты, мама!» - испугалась дочка. «А ты попробуй, ты - женщина, все должна уметь».

Задумалась дочь. Потом зарезала барана и с куском мяса ушла в лес. Села в засаду - и ждет. Появился тигр и разъяренный кинулся к ней. Она бросила мясо и убежала. На другой день снова пришла, и снова тигр метнулся к ней. Она бросила мясо, но не убежала, а смотрела, как он ест. И на третий день, увидев ее с мясом, тигр радостно забил хвостом, похоже, он ждал. И женщина прямо с ладони стала кормить его. На четвертый день тигр радостный подбежал к ней и, съев кусок баранины, положил голову на колени девушки. Блаженно задремал тигр. И в эту минуту она выдернула три волоска и принесла матери домой. «Ну вот, - сказала та, - ты укротила такого хищного зверя, как тигр. Теперь иди и мужа укроти иль хитростью, иль лаской - как сумеешь. Запомни: в каждом мужчине живет тигр...»

Итак, тост за женщин, в которых есть и ласка, и хитрость, и мужество, и чтоб на милость им сдавались тигры.

МОЖЕШЬ САМ -
НАУЧИ ДРУГОГО

Здравствуй, уважаемые сотрудники газеты «Соляночка!» Высылаю вам на конкурс несколько рецептов.

С.ЛИСЬЕВА, г.Троицк
Челябинской обл.

Закуска из сыра
с творогом

На 300 г твердого сыра, 100 г творога, 1-2 зубчика чеснока, 1 ст.ложка майонеза, 3 грецких ореха, соль по вкусу (в творог можно добавить зелень).

Сыр разрезать на 2 половинки и между ними положить начинку из творога, подровнять, завернуть в фольгу и положить в холодильник на ночь. Сверху небольшой груз. На следую-

щий день порезать ломтиками. Можно завернуть в виде рулета.

Фирменное блюдо
с рыбой

Для приготовления блюда нужно: 1 кг рыбы, 2-3 картофелины средней величины, 1 большая луковица, немного сыра (50 г). Соус: 2 ст.ложки майонеза, 2 ст.ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Готовлю ее из ротана, но можно из любой другой рыбы. На противень кладем фольгу. На нее небольшой слой жареной картошки, затем посыпаем луком, порезанным полукольцами, и выкладываем рыбу (в брюшки рыбы можно положитьпельменный мясной фарш). Затем делаем бортики с боком.

Сверху посыпаем луком и поливаем двумя столовыми ложками майонеза, двумя столовыми ложками растительного масла, соль и перец по вкусу.

После чего закрываем фольгу и ставим в духовку, нагретую до 200 град., на 15 мин. Затем вынимаем из духовки и, раскрыв фольгу, - посыпаем тертым сыром. Фольгу можно не закрывать, чтобы сыр подрумянился, и опять в духовку на 15 мин. После чего ароматное, аппетитное блюдо готово.



Здравствуй, «Соляночка»! Еще ребенком попала я с родителями на Западную Украину - во Львов, и прожила там 32 года. Естественно, что мои друзья были украинцы, соседи - тоже, так что русскую кухню я

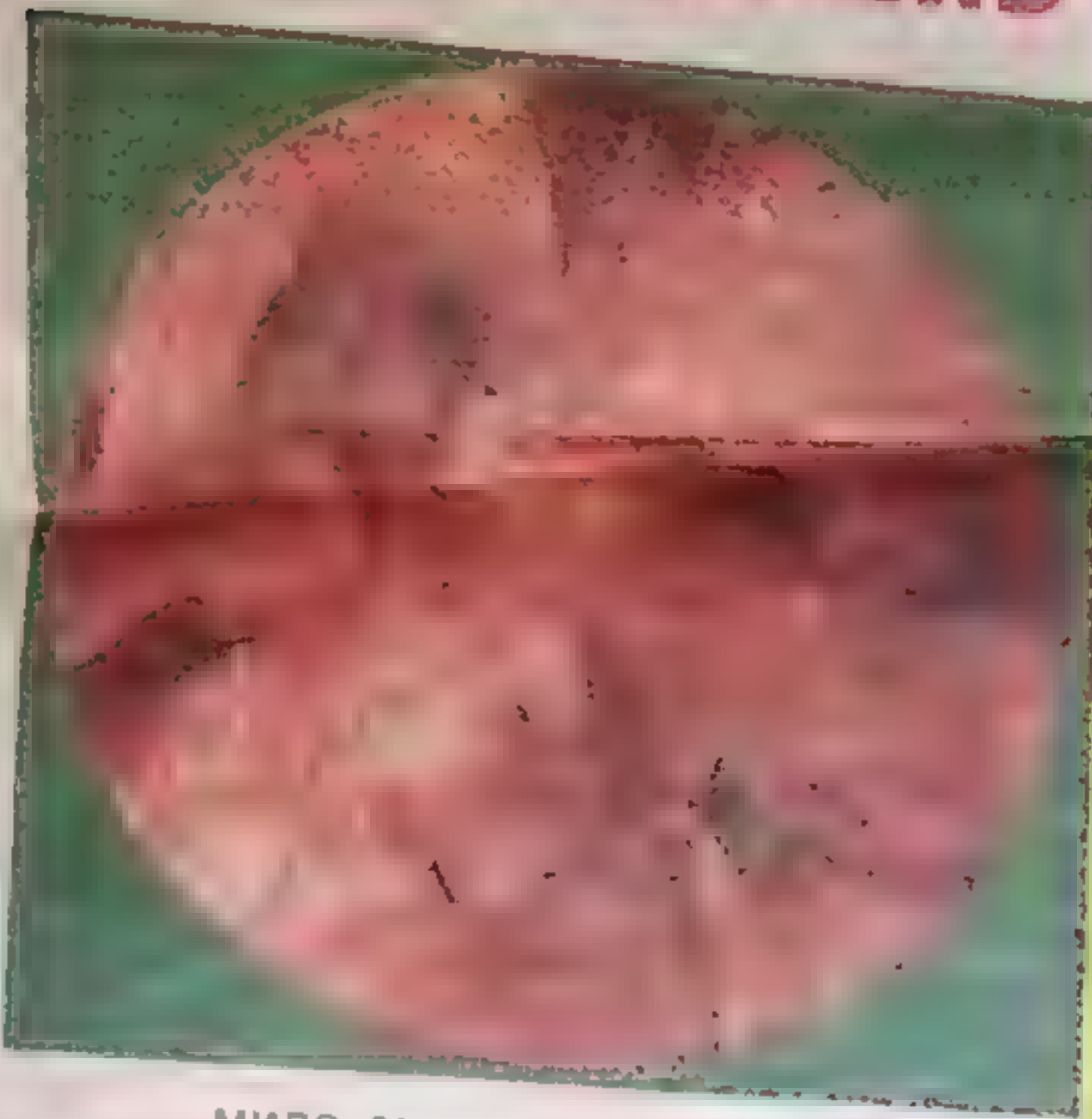
Уважаемая редакция!
Посылаю вам несколько рецептов. Надеюсь, они понравятся вам и читателям газеты.

А.КАРАЩУК, г.Волгоград.

Любимое лакомство детей и взрослых - чипсы чрезвычайно вредны для здоровья.

Эксперименты, проведенные шведскими учеными, показали, что высоко-температурное нагревание пищи, содержащей много углеводов, приводит к образованию акриламида - вещества, относящегося к канцерогенам средней тяжести, которое, по данным Международного агентства раковых исследований, вызывает мутацию генов. В связи с этим многие инстанции, занимающиеся контролем продовольственных товаров, уже забили тревогу.

После проверки нескольких видов продуктов выяснилось, что повышенным содержанием акрила-



мида отличается жареный картофель и несколько меньше - печень, хлеб и обжаренный рис. Для того чтобы его предельный объем, равный 1 мг, попал в организм человека, достаточно съесть полграмма картофельных чипсов или 2 грамма картофеля-фри. Вот тут и призадумайтесь.

Чтобы зима была вкусной, позаботьтесь о ней летом!

Самый дорогой соус чили
Поможет вам в этом

В очередном ее номере:

домашнее вино - вкусное оно

осенние ягоды

фирменные рецепты читателей

грибные заготовки

некоторые любят поострее

очередной конкурс для тех, кто хочет поучаствовать в призах.

Самый дорогой соус чили

Он продается в Западном Голливуде по цене 16 долларов 75 центов за килограмм.

Большая любительница этого соуса - американская кинозвезда Лиз Тейлор. Когда она снималась в фильме «Клеопатра», ей пришлось зилить его на самолете.

На 300 г твердого сыра, 100 г творога, 1-2 зубчика чеснока, 1 ст.ложка майонеза, 3 грецких ореха, соль по вкусу (в творог можно добавить зелень).

Сыр разрезать на 2 половинки и между ними положить начинку из творога, подровнять, завернуть в фольгу и положить в холодильник на ночь сверху небольшой груз. На следующую

луковица, немного сыра (50 г). Соус: 2 ст.ложки майонеза, 2 ст.ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Готовлю ее из ротана, но можно из любой другой рыбы. На противень кладем фольгу. На нее небольшой слой жареной картошки, затем посыпем луком, порезанным полукольцами, и выкладываем рыбу (в брюшки рыбы можно положитьпельменный мясной фарш). Затем делаем бортики с боком

Сверху посыпем луком и поливаем двумя столовыми ложками майонеза, двумя столовыми ложками растительного масла, соль и перец по вкусу.

После чего закрываем фольгу и ставим в духовку, нагретую до 200 град. на 15 мин. Затем вынимаем из духовки и, раскрыв фольгу, - посыпем тертым сыром. Фольгу можно не закрывать, чтобы сыр подрумянился, и опять в духовку на 15 мин. После чего ароматное, аппетитное блюдо готово.

Здравствуй, «Соляночка»! Еще ребенком попала я с родителями на Западную Украину - во Львов, и прожила там 32 года. Естественно, что мои друзья были украинцы, соседи - тоже, так что русскую кухню я почти не знаю, поэтому решила подарить вам украинскую вкуснятину.

Л.П.ЗУБАРЕВА, Н.Новгород.

Вареники

Картошка - 600 г, творог - 250 г, сало - 100 г, лук - 2 большие головки или 3-4 средних, тесто - 2,5-3 ст. муки, 1 яйцо.

Для начинки взять картошку, почистить и поставить отваривать, за это время мелко порезать сало и пожарить на нем лук. Когда картофель сварится, слить воду и сразу же положить в картошку творог и жаренный на сале лук, хорошо размять, посолить, остудить - начинка готова. Творог не должен быть пресным.

Для теста 3 стакана воды, 1 яйцо и примерно 2,5 стакана муки, - сделать крутое тесто, и чтобы оно было более эластичным - часа на 2 в пакете на холод. Потом из теста сделать колбаску и, порезав на кусочки, раскатать. Из этой порции получается 45 крупных вареников, на 4-х человек достаточно - проверено.

Запеканка из ржаного хлеба

Хлеб сухой - 500 г, яблоки - 0,5 кг, яйца - 2 шт., молоко - 1 стакан, сахар - 150 г, маргарин или масло - 120-150 г, корица.

Черствый хлеб натереть на терке (без корок!) прогнать с маргарином, добавить сахар, корицу, перемешать. Порезать мелко яблоки и тоже немного припустить на масле. В сковороду посыпанную сухарями и смазанную маслом, положить слоями хлеб и яблоки, залить сметаной или молоком и в духовку.

Творожники с начинкой

250 г маргарина, 250 г муки, 250 г творога, сахар, 12 ч.ложки соды.

Маргарин и творог вместе провернуть через мясорубку, размешать с мукой, скатать тесто в колбаску, порезать и раскатать скалкой в кружки диаметром примерно в 12-15 см. Посыпать лепешки сверху сахаром и положить вчетверо, т.е. сахар будет внутри. Получится треугольник. Край слегка (1 см) разрезать и в духовку. Выход - примерно 20-22 шт.

Уважаемая редакция!

Посылаю вам несколько рецептов. Надеюсь, они понравятся вам и читателям газеты.

А.КАРАЩУК, г.Волгоград.

Мясное рагу

Говядина - 500 г, перец сладкий - 70 г, фарш мясной - 500 г, лук - 3 шт., маргарин - 100 г, помидоры - 4 шт., картофель - 500 г, тыква - 200 г, свежая капуста - 200 г, чеснок по вкусу, зелень, бульон - 0,5-1 л.

Мясо нарезать на порционные куски, уложить в сковороду, сверху слоями уложить лук, нарезанный кольцами, перец, фаршированный мясом и луком, помидоры, картофель, морковь, нарезанную кружочками; капусту, тыкву - крупными кусочками, зубчики чеснока. Все залить небольшим количеством бульона (можно куриные кубики), плотно закрыть крышкой и тушить до готовности на медленном огне 1-1,5 часа. При подаче посыпать зеленью.

Очень вкусно

Рулет аппетитный

1 курица; для фарша: яйцо - 280 г, молоко - 100 г, шпик - 100 г, соль, чеснок по вкусу.

Мякоть курицы с кожей 2 раза пропустить через мясорубку. Добавить соль, рубленый чеснок. Тщательно перемешать, разложить ровным слоем толщиной 1,5-2 см на влажную салфетку. На массу положить фарш (омлет со шпиком), края соединить и рулет скатать с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Сверху сбрызнуть жиром и запечь 30 минут. Готовый рулет порезать на порции.

Кисель из какао

Какао-порошок - 14 г, молоко - 150 г, вода - 220 г, сахар - 60 г, картофельный крахмал - 20 г, сливки 35-процентной жирности, взбитые - 70 г.

Какао-порошок смешать с сахаром, добавить немного кипятка и растереть в однородную массу, затем помешивая помешиванием влить горячее молоко. Смесь довести до кипения, при помешивании сразу всыпать подготовленный крахмал и вновь довести до кипения. Затем охладить. Подавать в креманке, украсив взбитыми сливками.

Соляночка

Главный редактор
С.А.МАНДРУСОВ
Телефон (8312)32-75-86

Газета зарегистрирована
Учреждена редакцией
и средств массовой информации
21.01.2003
Историческое издательство
№ 1661

Учредитель
ООО «Слог»
Адрес:
603126, Нижний Новгород,
ул. Белинского, 102
Телефон - 831233-18-14
E-mail: slog@idnp.ru
Генеральный директор
К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:
телефон (8312)34-88-20,
факс 34-88-22
E-mail: redacta@idnp.ru
Служба распространения
и доставки:
телефон - 831234-82-55, 34-82-10
факс - 34-82-10-20
E-mail: reklama@idnp.ru

Распространяется в печать 28.08.2003
в 17.00 по будням и в 17.00
Тираж 2000 экз.
Цена договорная
Отпечатано
в типографии ЗАО «ИДНП»
603000 - Нижний Новгород
ул. Гайдара, 21

Соляночка

«Вкусная» газета
для любителей готовить

Сегодня
в меню:

№4 (29)
2003 г.

Чудо-блюда
из картошки

Стр. 7

Чем угостить
гостей
на свадьбе

Стр. 10

Мушкетерский
соус
от Александра
Дюма

Стр. 15

Мужик русский
тракторист

Стр. 15

рецепт
на первую
полосу

Телятина
в омлете

700 г телятины,
2 луковицы, 8 яиц,
1/2 стакана молока,
50 г сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Мясо нарезать брусочками, посолить, обжарить с луком до готовности. Яйца взбить с молоком, посолить. Обжаренное мясо разложить в горшочки, залить омлетной смесью и запечь в духовке.

Вместо телятины можно использовать говядину.

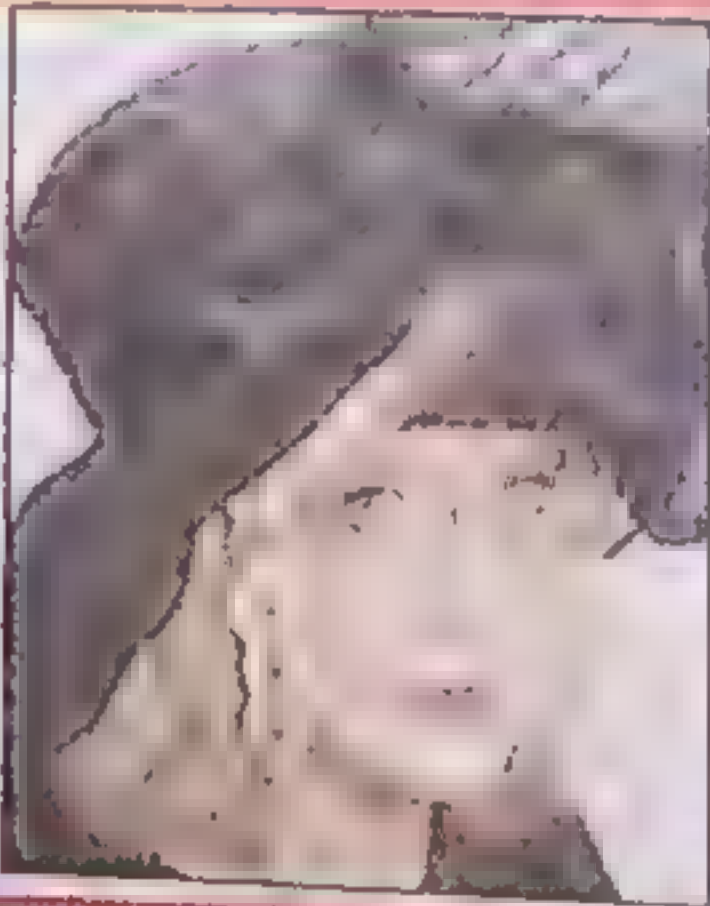
рецепт
на первую
полосу

«Райская» утка

1 небольшая утка, 2 ст. удли-
ненного риса, 1 лимон, 2 зубчика
чеснока, 2 помидора, специи,
соль.

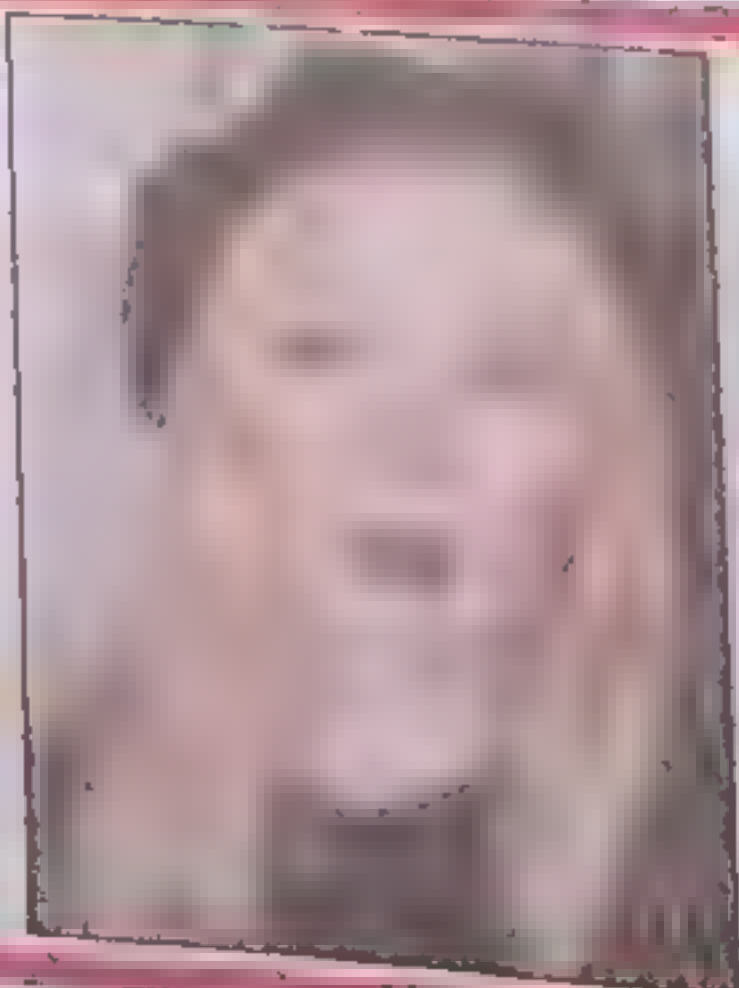
Разрезать утку на куски, обжа-
рить в собственном соку и ос-
тавить на мед-
ленном огне
на 45 мин.
Нарезать
кружоч-
ками

помидоры и лимон, уложить на
утку, посолить, поперчить. Че-
рез 10 мин добавить рис, за-
лить водой и поставить томить-
ся в духовку до готовности. По-
дать блюдо горячим,
можно добавить
зеленый горо-
шек.



РЕЦЕПТЫ
ОТ ЗВЕЗД

Стр. 16



просто, со вкусом



САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ, МОРКОВЬЮ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

300 г белокочанной капусты, 50-70 г сельдерея, 1 свекла, 1 яблоко, 1 морковь, 1/2 стакана сметаны; уксус, соль и сахар по вкусу.

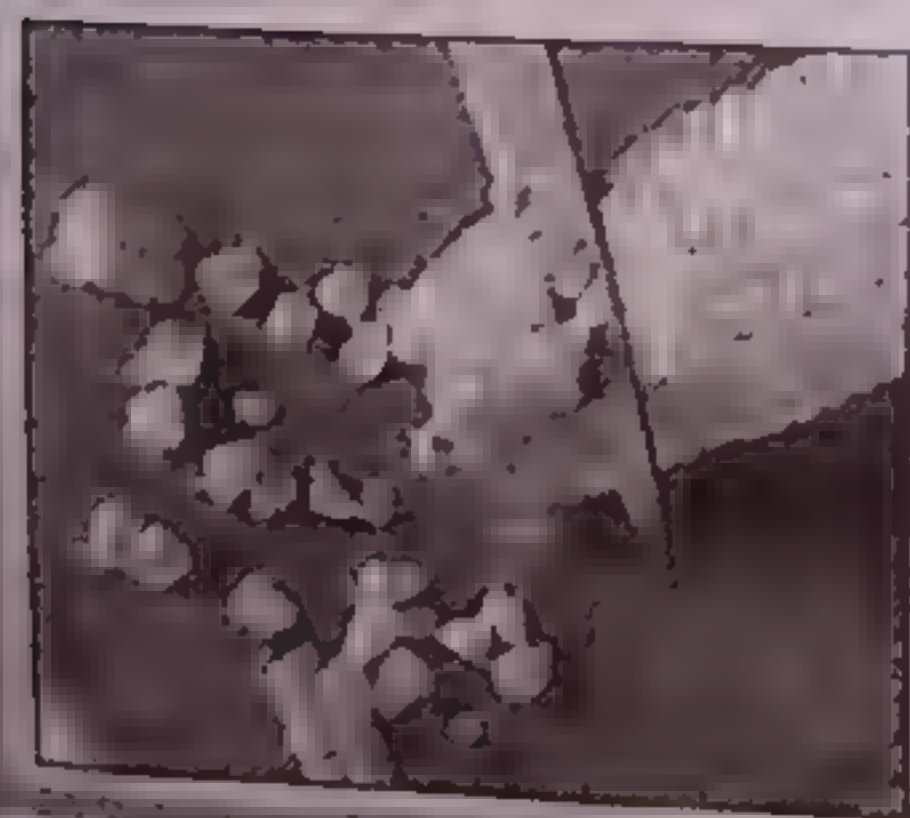
Капусту мелко нашинковать, положить в кастрюлю, добавить уксус, немного воды, соль, сахар и нагреть, непрерывно помешивая. Не следует перегревать капусту, чтобы она не стала излишне мягкой. Свеклу отварить, натереть на терке. Очищенные морковь, сельдерей, яблоко нарезать соломкой, перемешать с охлажденной капустой, свеклой и заправить сметаной.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

300 г капусты, 50 г зеленого лука, 1 морковь, 1 стакан горошка, 2 свежих огурца, 125 г майонеза, перец на кончике ножа.

Мелко нарезать небольшой кочан капусты, зеленый лук, добавить натертую на терке морковь, зеленый горошек, мелко нарезать огурцы, черный перец, все перемешать и залить майонезом.

быстро



САЛАТ С КУКУРУЗОЙ

1 баночка консервированной сладкой кукурузы (200 г), 1 маленький кочан молодой капусты, 1 морковь, 2 веточки сельдерея, зелень укропа, 2 ст.ложки растительного масла, 2 ст.ложки 3-процентного уксуса, соль, сахар, перец.

Кочан капусты разрезаем пополам и шинкуем. Кочерыжку выбрасываем. Морковь трем на крупной терке. Сельдерей и укроп мелко режем. Все соединяем, добавляем баночку кукурузы (жидкость надо предварительно слить). Го-

товим заправку из уксуса, соли, сахара, перца и растительного масла.

Вливаем ее в салат, перемешиваем и оставляем на полчаса в прохладном месте. Тому, кто предпочитает салат поострее, можно посоветовать добавить в заправку немного тертого хрена.

пикантно

САЛАТ-ТОРТ

0,5 ст.изюма, 0,5 ст.грецких орехов, 10-15 шт.чернослива, 2-3 небольшие вареные свеклы, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, соль - по вкусу.

Чернослив замочить, когда станет мягким, порезать, вынув косточки. Грецкие орехи и чеснок мелко порубить или пропустить через мясорубку. Свеклу натереть на крупной терке.

Все, включая изюм, перемешать, посолить и заправить майонезом. Салат выложить на плоскую тарелку, придав ему форму круглого торта.

круто

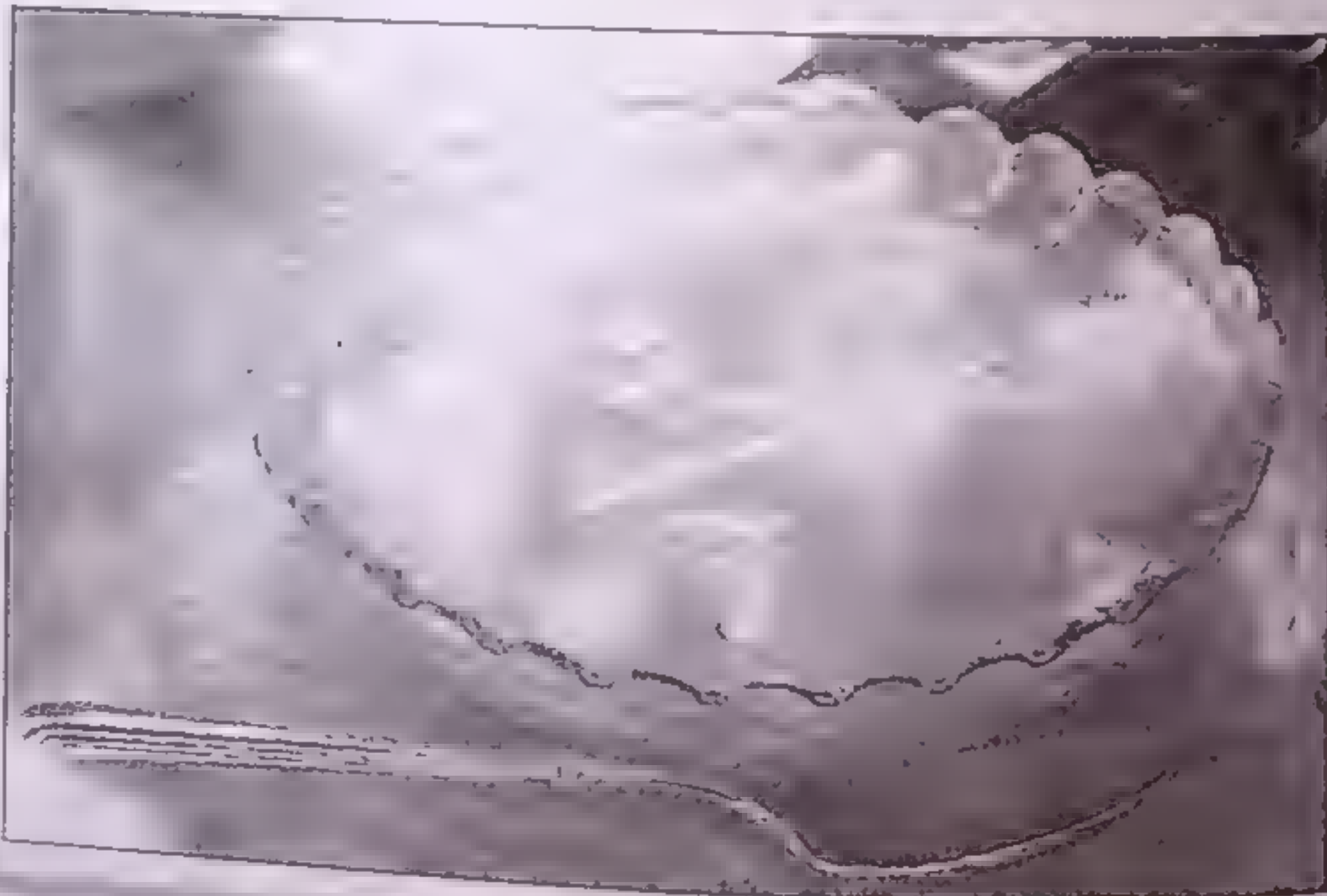
ЗОЛОТОЕ РИСОВОЕ КОЛЬЦО

150 г длинного, быстро разваривающегося риса, 450 г консервированных кусочков ананаса в собственном соку, 1 желтый сладкий перец, очищенный от семян, 50 г жареного миндаля, 3 стол. ложки растительного масла, 1 стол. ложка чесночного уксуса, соль и свежемолотый черный перец.

Положить рис в кастрюлю. Вылить из банки ананасовый сок: разбавляя его водой, довести объем до 450 мл. Влить сок в кастрюлю, довести ее содержимое до кипения, закрыть кастрюлю, убавить огонь и томить рис около 20 минут для поглощения рисом всей жидкости. Снять с огня и дать остыть.

Вырезать из желтого перца 6 небольших ромбиков, положить их на дно кастрюли емкостью 1,25 л. Мелко нарезать остатки перца. Положить его в остывший рис вместе с ананасом, миндалем, маслом, уксусом, солью, черным перцем. Переложить из формы на блюдо. Примерно на 4 порции.

Примечание. Если нет формы в виде кольца, подать салат в стеклянной салатнице и украсить его сверху ромбиками перца.



Творог с сыром

Творог - 200 г, тертый сыр - 1/2 стакана, сметана - 1/2 стакана, соль по вкусу.

Сыр измельчают на терке. Творог протирают, смешивают с сыром, солью и сметаной до получения однородной массы. Подают в натуральном виде или со сметаной.

Яйца из творога по-литовски

Творог - 500 г, густая сметана - 1/2 стакана, сельдь - 100 г, растительное или сливочное масло - 70 г, тертый сыр - 1 стакан, майонез - 1/2 стакана, зелень петрушки по вкусу.

У сельди удаляют внутренности, промывают ее и вымачивают. Затем снимают кожу и разделяют на филе, которое мелко рубят, смешивают со сметаной, растительным или сливочным маслом и творогом. Если масса получится слишком мягкой, в нее добавляют немного тертого сыра.

Из полученной массы формируют с помощью двух ложек «яйца», выкладывают их на блюдо, посыпают тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки, сверху поливают майонезом.

Творог с копченой сельдью

Творог - 200 г, копченая сельдь - 100 г, сметана - 1/3 стакана, то-

пикантно



НЕ ПРОСТО ТВОРОГ...

мат-пюре - 3 чайные ложки, горчица - 1,5 чайной ложки, репчатый лук - 1 головка, помидор - 1 шт.

Творог протирают. Сельдь разделяют на мякоть, мелко рубят. Репчатый лук шинкуют и обжаривают вместе с томатом-пюре. Протертый творог смешивают с измельченной сельдью, добавляют пассерованный лук, горчицу и все тщательно перемешивают. Затем массу выкладывают в салатницу, украшают кружочками помидора.

Подают творог к горячему отварному картофелю.

Печень трески с творогом

Творог - 200 г, консервированная печень трески - 60 г, пшеничный хлеб - 20 г, желтки яиц - 4 шт., помидор - 1 шт., зелень укропа и петрушки по вкусу.

Яйца варят вкрутую, очищают, отделяют желтки. Творог, консервированную печень трески, желтки яиц, замоченную в воде и отжатую мякоть хлеба протирают через сито или пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу тщательно взбивают, выкла-

дывают в салатницу, украшают кружочками помидора, мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Творожный крем соленый

Творог - 200 г, чеснок - 2-3 дольки, тертый сыр - 80 г, сливки - 1/4 стакана, соль по вкусу.

Творог протирают, добавляют растертый с солью чеснок, тертый сыр, взбитые сливки, соль и все хорошо перемешивают.

Крем используют для приготовления бутербродов или как гарнир к холодной закуске.

Творог со шпинатом и сыром

Творог - 200 г, шпинат - 50 г, сыр - 30 г, сливочное масло - 30 г, сметана - 1 столовая ложка.

Творог протирают. Тщательно промывают листья шпината опускают в кипящую подсоленную воду, закрывают посуду крышкой, воду быстро доводят до кипения и варят шпинат в течение 10 мин. Сваренный шпинат откидывают, охлаждают, протирают через сито. Сыр (неострый) натирают на терке.

Протертый творог соединяют с размягченным маслом, протертым шпинатом, сыром, взяв 2/3 нормы, добавляют сметану и все тщательно перемешивают.

Готовую массу укладывают горкой в салатник и посыпают оставшимся

Маленькие хитрости

■ Никогда не вымачивайте в воде мелкую, нежную слабосоленую и копченую сельдь - атлантическую, тихоокеанскую жирную, дунайскую. Другое дело - сельдь сухая, жесткая, соленая. Она становится гораздо вкуснее и сочнее, если набухнет в воде.

■ Для вымачивания 1 кг сельди залейте ее примерно 2-3 л холодной (не выше 12°) воды и меняйте воду каждые 3-4 часа. Лучше всего вымачивать сельдь под тонкой струей текущей воды, пристроив кастрюлю в раковине и положив на нее сверху фанерный кружочек: это делается для того, чтобы вода не была нежную мякоть.

рыбка, где твоя улыбка

САЛАТ С РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Треска, или морской окунь, или скумбрия (без кожи и костей) - 200 г, картофель - 2-3 шт., соленые огурцы - 2 шт., консервированный зеленый горошек - 4 столовые ложки, морковь - 1-2 шт., зеленый салат - 20 г, майонез - 1/2 стакана, зелень петрушки или укропа.

Сваренные и охлажденные овощи нарезают тонкими ломтиками, соединяют с нарезанной рыбой, зеленым горошком, майонезом, взяв 3/4 нормы, и осторожно перемешивают.

Салат кладут в салатник горкой, украшают ломтиками рыбы, овощами, входящими в состав салата, листьями зеленого салата, поливают оставшимся майонезом так, чтобы не залить им рыбу и овощи, которыми украшен салат. Посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ»

1-2 соленые сельди, 2-3 вареные картофелины, 1 луковица, 2-3 яйца, 1 вареная морковь, 2 вареные свеклы, 4 столовые ложки майонеза.

Сельдь очистить от внутренности, кожи, отделить филе, удалить крупные и мелкие кости. Филе нарезать мелкими кусочками. Лук мелко нарезать, все остальные продукты измельчить на терке. На дно салатницы положить лук, на него рыбу, затем слоями картофель, яйца, морковь, свеклу. Слой свеклы разровнять, залить майонезом. Поставить в холодильник на 2-3 часа.



ароматно

КУРИНЫЙ СУП С РУЛЕТКАМИ

На 4 порции: бульонные кубики - 3 шт., букет приправ к блюдам из курицы - 0,5 ч.ложки, куриный фарш - 150 г, зеленый горошек - 200 г, морковь - 1 шт., карри - 0,5 ч.ложки.

Для теста: мука - 1 стакан, яйцо - 1 шт., вода - 2 ст.ложки, соль по вкусу.

Приготовить 1,5 л куриного бульона. Морковь нарезать кубиками и отварить в 1 л бульона в течение 10 мин., затем всыпать зеленый горошек и варить до готовности овощей.

В куриный фарш добавить букет приправ и карри. Перемешать.

Тесто: в муку добавить соль, влить яйцо и воду, замесить крутое тесто (как для пельменей).

Нанести на тесто слой куриного фарша и скатать в рулет. Защипнуть края теста и отварить рулет в оставшемся бульоне в течение 12 мин. Вынуть рулет из бульона, нарезать кусочками.

Разлить бульон с овощами по тарелкам, разложить кусочки рулета. По желанию можно посыпать рубленой зеленью.



дешево и сердито

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БРЫНЗОЙ

Картофель - 4 шт., брынза - 200 г, лук репчатый - 2 шт., морковь - 1 шт., рубленая зелень укропа - 2 ст. ложки, вода - 1,5 л, соль.

Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками, опустить в кипящую воду и варить 8-10 минут. Затем добавить мелко нарезанную брынзу, лук и морковь. Проварить 2-3 минуты и оставить без нагревания при закрытой крышке на 10-15 минут. Подавать с рубленым укропом.

ГОРОХОВЫЙ КРЕМ-СУП

На 3 персоны: 1 небольшая банка консервированного зеленого горошка, 40 г сливочного масла, 1 стол. ложка муки, 300 г постной свиной грудинки, немного укропа, 1 средняя морковь, 1 небольшая луковица, перец и соль по вкусу, свежая зелень.

Возьмите банку консервированного зеленого горошка, слейте сок и взбивайте горошек миксером (лучше всего воспользоваться специальной насадкой для овощей), пока не образуется пышная густая однородная масса.

Приготовьте мясной бульон из постной свиной грудинки (при желании можно заменить ее курицей). Обязательно добавьте в него лавровый лист, душистый перец и соль по вкусу. Достаньте из бульона готовое отварное мясо, нарежьте его мелкими кусочками.

На сливочном масле обжарьте на сковороде до светло-золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук и натертую на крупной терке морковь.

Добавьте муку и, хорошенько размешав, жарьте овощи еще 3 мин.

В готовый бульон положите массу из консервированного горошка и обжаренные вместе с мукой овощи. Постоянно размешивая, доведите до кипения. Через 5 минут суп готов.

Перед подачей на стол в тарелки положите кусочки отварного мяса. Добавьте ржанные сухарики с чесноком или сыром и мелко порубленную зелень.

Совет: вегетарианцы могут воспользоваться рецептом, заменив мясной бульон овощным, а сливочное масло растительным.



вкусно

СУП ИЗ ГРИБОВ С ОВОЩАМИ

На 400-500 г свежих грибов - 400 г кабачков, 200 г картофеля, по 1 шт. моркови, петрушки, сельдерея, 50-60 г зеленого лука, 2 ст.

ложки масла, 100 г помидоров, 100 г сметаны.

Очистить, нарезать и промыть свежие грибы, залить их горячей водой и варить 1/2 ч. Слегка обжарить на масле нарезанные кружочками морковь, петрушку, сельдерея; в конце жарения посыпать их измельченным зеленым луком. В кипящий

грибной бульон добавить эти коренья и нарезанный брусочками картофель. За 10 мин. до окончания варки опустить в суп нарезанные кусочками кабачки и помидоры, заправить по вкусу солью.

Перед подачей на стол добавить в тарелки с супом сметану и зелень укропа или петрушки.



СУП ФАСОЛЕВЫЙ

На 500 г мяса: 1/2 стакана фасоли, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки жира, 1/2 стакана гречневой крупы, перец и соль по вкусу.

Кусочки мяса заливают горячей водой, добавляют луковицу, морковь, солят и варят. Бульон процеживают, лук и морковь удаляют, а мясо вновь соединяют с бульоном, добавляют подготовленную фасоль, перец, неплотно прикрывают крышкой и ставят на 3 часа в духовой шкаф. Суп процеживают, мясо подают с фасолью, а бульоном заливают отдельно приготовленную гречневую кашу.

с миру по ложке

РЫБНЫЙ СУП ПО-ГРЕЧЕСКИ

1 кг морского окуня или какой-либо другой морской рыбы, 1 луковица, 1 пучок суповой зелени, 1 лавровый лист, 5-6 горошин черного перца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки маргарина, 1/2 дольки чеснока, 2 помидора или немного томата-пюре, 6 ст. ложек сливок, соль, перец.

Рыбу очистить, удалить голову, кожу, хребет и разделить на части. В 1,5 литра воды отварить головы, кожу и кости, добавив лук, зелень, перец горошком и лавровый лист. Варить примерно 30 мин. Затем процедить полученный бульон, вложить в него подготовленные порционные куски рыбы и кипятить на слабом огне до готовности рыбы. На сковороде растопить маргарин, всыпать муку и влить немного бульона. Полученную заправку вылить в бульон, добавить томат-пюре или помидоры, толченый чеснок и сливки.



просто

БОРЩОК С МОЛОКОМ

Свекла - 200 г, капуста - 200 г, морковь - 2 шт., коренья петрушки - 2 шт., лук репчатый - 1 шт., масло сливочное - 2-3 ст. ложки, молоко - 1 л, соль.

Очищенные лук, петрушку, морковь нарезать и тушить со сливочным маслом в течение 10-12 минут, затем добавить нашинкованную капусту, перемешать и продолжать тушить до готовности. Отдельно потушить свеклу. Молоко развести с водой в пропорции 2:1, довести до кипения, добавить соль по вкусу и залить этой смесью овощи. Как только суп закипит, снять с огня.

пальчики оближешь



БЫСТРАЯ УКА

Рыбка и жареная, и вареная, ведь это так вкусно! А к тому же еще и очень полезно. Так зачем же выбрасывать все то, что осталось после ее разделки? Из головы, плавников и костей можно с успехом приготовить такое замечательное и питательное блюдо, что просто пальчики оближешь. Итак, рецепт рыбного бульона.

Для начала тщательно промой эти рыбные «останки». На это следует обратить особое внимание, потому что некоторые вещества, содержащиеся в голове рыбы, могут существенно испортить вкус твоего блюда. Никто, конечно, не отравится, так как продук-

там предстоит пройти еще тепловую обработку, но зачем делать халтуру?

Помести промытые части рыбы в эмалированную кастрюлю и залей холодной водой. Порежь туда петрушку, укроп. Обязательно положи репчатый лук. Поставь кастрюлю на плиту и доведи воду до кипения.

Затем жар следует убавить и на небольшом огне с полусдвинутой (слегка!) крышкой отваривать бульон в течение 50-60 минут. Не забывай периодически помешивать содержимое и удалять образующуюся пенку и жир.

Теперь осталось процедить готовый бульон и приступить к трапезе.

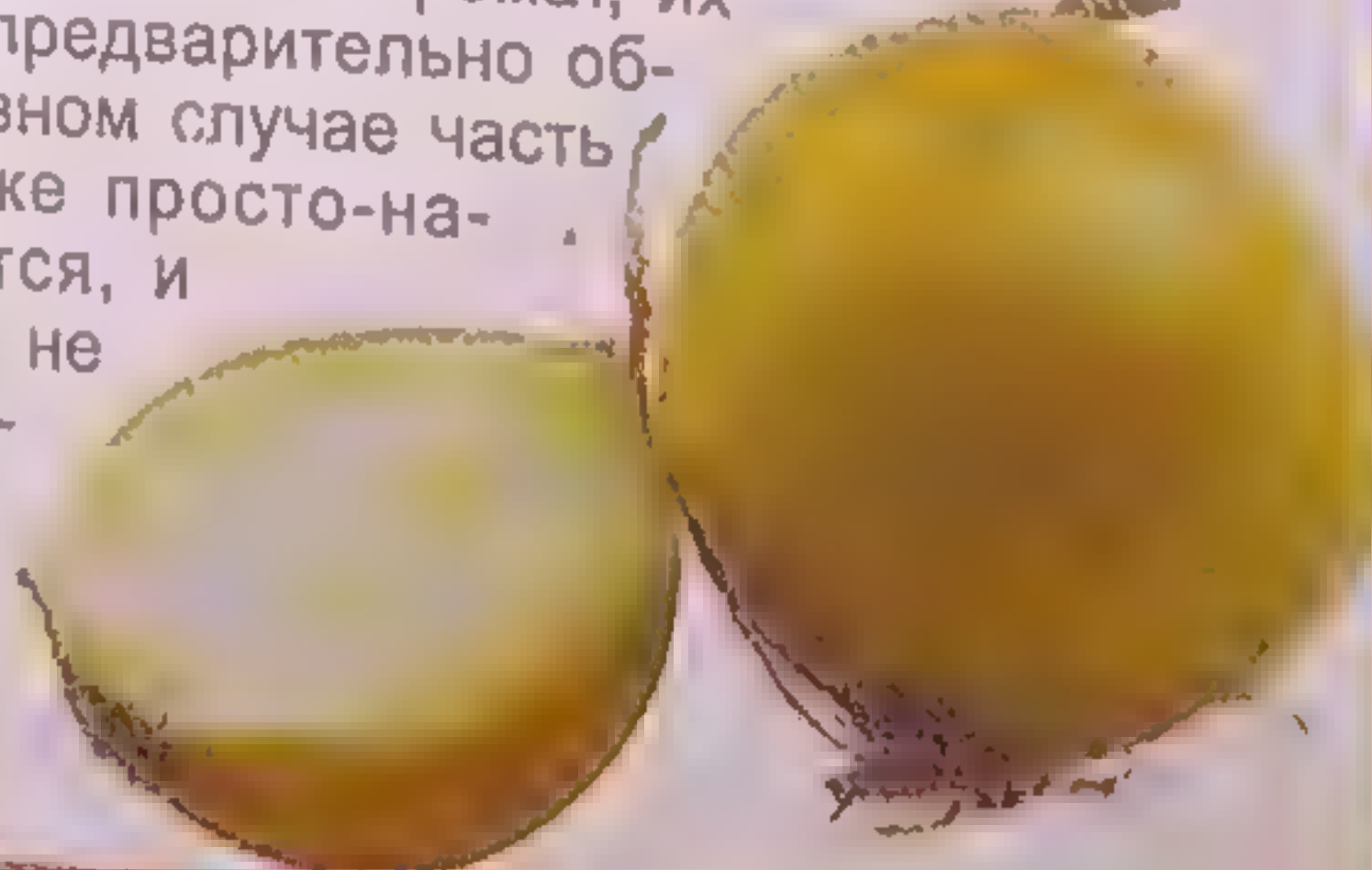
Согласись, бульон получился очень экономичным - затрат минимум, в результате - очень вкусно.

© «Даша».

ОБЖАРИМ ЛУК И КОРЕНЬЯ ДЛЯ СУПА



Чтобы во время варки любого супа петрушка, лук, укроп и другие травы-коренья сохранили свой первозданный аромат, их лучше все-таки предварительно обжарить. В противном случае часть запаха при варке просто-напросто улетучится, и блюдо получится не таким аппетитным, как хотелось бы. Жарить их лучше на подсолнечном масле.



ЗАПЕКАНКА С СОСИСКАМИ

На 3 персоны: 125 г сухих макарон, 2 луковицы, 1 стол. ложка томатного пюре, 2 сосиски, 250 г сыра, 30 г сливочного масла, соль и перец по вкусу, свежая зелень, майонез.

Отварите макароны. Сделать это можно заранее. Затем приготовьте соус. На сливочном масле поджарьте мелко нарезанный лук. Когда он слегка подрумянится, добавьте 1 стол. ложку томатного пюре, разведенного в 3 стол. ложках кипяченой воды.

Отдельно отварите 2 сосиски, мелко нарежьте их и потушите с соусом. Посолите и поперчите по вкусу.

Натрите на крупной терке твердый

просто, со вкусом



сыр. Форму для запекания или обычную сковороду с высокими бортиками смажьте сливочным маслом (чтобы запеканка не пригорела, форму для надежности можно посыпать панировочными сухарями) и положите в нее слоями макароны, соус с сосисками, много натертого сыра, чередуя эти продукты до тех пор, пока они не закончатся. Сверху посыпьте запеканку сыром.

Разогрейте духовку до температуры 180°C и запекайте в ней макароны приблизительно в течение 15 мин. Подавайте блюдо на стол, предварительно украсив свежей зеленью. С такой макаронной запеканкой хорошо сочетается салат из свежих огурцов и помидоров с репчатым луком.

Совет: можно полить запеканку сверху майонезом, смешанным с томатным кетчупом, она станет более сочной и аппетитной.

ОКОРОЧКА «ПИКАНТНЫЕ»

3 окорочка, 100 г сыра, 3 дольки чеснока, зелень, яйцо, соль, перец, майонез.

Окорочка аккуратно надрезать, вынуть косточку. Мякоть отбить с наружной и внутренней сторон, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, оставить на 10 мин. Сыр натереть, смешать с чесноком, рубленой зеленью, сырым яйцом. Нафаршировать окорочка, свернуть, положить на противень, смазать майонезом (можно с кетчупом) и поставить в духовку на 20-25 мин.

дела куриные



ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ ШЕЙКИ

С куриных шеек снять кожу чулком, наполнить начинкой (картофельное пюре с обжаренным луком, гречневая каша с тушенкой, тушеная капуста и т.п.), отверстия завязать ниткой. Выложить шейки на противень, смазать майонезом, подлить чуть-чуть воды и запечь в духовке до румяной корочки.

рецепты от Солохи

Колбаса, жаренная по-домашнему



Свинина - 1 кг, чеснок - 1-2 дольки или 1/2 ч.л. майорана, шпиг - 150 г, свиные тонкие кишки, бульон, картофель, молотый перец, соль, лук - 1 шт.

Свинину пропустить через мясорубку или мелко порубить, добавить соль и молотый перец, натертый чеснок, лук, немного бульона, нарезанный шпиг, все перемешать и приготовленной массой начинить свиные тонкие кишки. (Начиняя мясом кишки, их закручивают через каждые 15-20 см.) Концы колбасок перевязать. Варить 10-15 минут в подсоленной воде, затем поджарить.

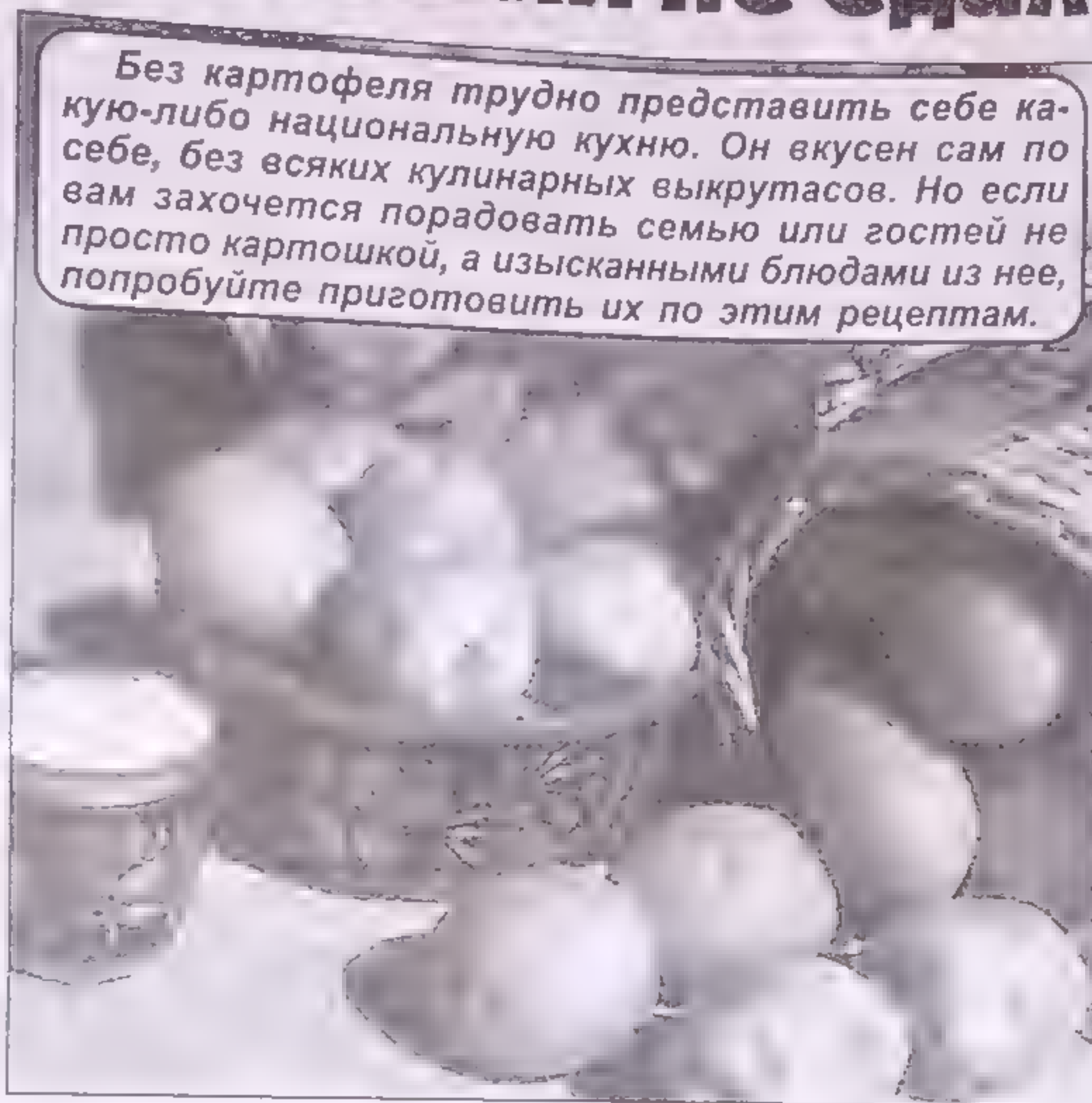
Колбаски отделить одну от другой, положить на блюдо и залить салом, в котором они жарились. Жареный картофель положить рядом с колбаской. Отдельно подать огурцы, помидоры, квашеную капусту и зелень.



Знакомая незнакомка

Тот не ведал наслажденья, кто картошки не едал

Без картофеля трудно представить себе какую-либо национальную кухню. Он вкусен сам по себе, без всяких кулинарных выкрутасов. Но если вам захочется порадовать семью или гостей не просто картошкой, а изысканными блюдами из нее, попробуйте приготовить их по этим рецептам.



Картофельная запеканка с яблоками и луком-пореем

Вам понадобятся: 1 кг картофеля, 300 г яблок, 300 г лука-порея, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Яблоки вымойте, освободите от семенной камеры, нарежьте ломтиками. Лук-порей промойте и мелко нарежьте. Картофель отварите и протрите через сито. Картофельное пюре разложите равномерным слоем на смазанный маслом и присыпанный панировочными сухарями противень, сверху положите в один слой яблочные ломтики, присыпьте их луком-пореем и полейте подсолненной сметаной (вместо сметаны можно использовать майонез). Запекайте блюдо в раскаленной духовке.

Картофель с мясом в горшочке

Вам понадобятся на одну порцию: 100 г мяса, по 50 г моркови и репчатого лука, 300 г картофеля (предпочтительнее сорта, которые хорошо развариваются), 4-5 горошин черного перца, 1-2 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо промойте, нарежьте кусочками и обжарьте на сковороде на

собственном жире либо на любом другом, если мясо нежирное. Морковь вымойте, очистите и нашинкуйте на крупной терке. Лук пассеруйте вместе с мор-

овощи, сверху очищенные и промытые картофелины небольшого размера. Если картофель крупный, разрежьте клубни на четыре части. Наполнив горшочек, залейте его содержимое кипящей водой, добавьте соль, перец и лавровый лист, накройте крышкой и тушите в духовке до готовности. При подаче на стол добавьте в горшочек измельченную зелень укропа или петрушки и любой томатный соус. Вместо соуса можно положить в горшочек свежие, нарезанные ломтиками томаты с двумя-тремя измельченными дольками чеснока.

Картофель на вертеле с рыбным филе

На одну порцию потребуются: 200 г картофеля, 100 г рыбного филе, перец и соль по вкусу.

Картофель вымойте, очистите и нарежьте ломтиками. Плоские кусочки рыбного филе посолите и поперчите с обеих сторон. Нанижите на



спицу поочередно картофельные ломтики и кусочки рыбного филе, оберните все фольгой и запекайте в духовке. Подавайте горячим со сметанно-чесночным соусом. Для соуса истолченную дольку чеснока перемешайте со столовой ложкой сметаны.

Картофельные голубцы

Вам понадобятся: 1 кг картофеля, по 200 г сметаны, моркови и репчатого лука, 50 г растительного масла, 3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Картофель вымойте, очистите и натрите на мелкой терке. Лук и морковь почистите, мелко нашинкуйте и пропассеруйте на растительном масле. Смешайте тертый картофель и пассерованные овощи, посолите и поперчите черным молотым перцем. Укладывая приготовленный фарш на капустные листья, сформируйте голубцы, уложите на противень, полейте сверху сметаной и запекайте в духовке. Готовые голубцы сверху полейте соусом из мелко рубленного жареного лука.

Картофельный пирог с орехами

Вам понадобятся: 500 г картофеля, по 100 г орехов и сахарного песка, 3 яйца, 100 г сливочного масла, цедра 1 лимона, соль по вкусу.

Картофель вымойте, очистите, отварите и протрите через сито. Смешайте яйца, масло, соль, сахар, лимонную цедру и взбивайте 5-6 минут, добавьте поджаренные и измельченные орехи и картофельное пюре. Хорошо перемешанную массу выложите на смазанный маслом противень и запекайте в духовке.

Маленькие хитрости

■ Картофель варят на умеренном огне. Чтобы сварить его быстрее, положите в воду столовую ложку маргарина.

■ Отварной картофель получится вкуснее, если добавить в воду немного укропа.

■ Не держите очищенный и нарезанный картофель в холодной воде, иначе через час он потеряет 13% витамина С и 5% витамина В.

■ Чтобы потеря витаминов была минимальной, картофель лучше варить не в воде, а на пару.

■ Картофель при отваривании не потемнеет, если добавить в воду уксус (1 столовую ложку на литр воды).

■ Кожица картофеля, который варится «в мундире», не лопнет, если влить в воду немного уксуса.

■ Опытные хозяйки из белого картофеля готовят пюре, из желтого - суп, а розовый - жарят на сильно разогретой сковороде и солят, когда ломтики подрумянятся со всех сторон.

■ Перед тем как жарить картофель во фритюре, подсушите его полотенцем - тогда получится сухая, хрустящая корочка.

■ Уложите в горшочек сначала обжаренное мясо, затем пассерованные

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

На 16 порций

Для теста: 200 г масла или маргарина, 200 г сахара, щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст.л. коньяка, 4 яйца, 200 г муки, 1/2 ч.л. соды.

Для крема: 1 лимон, 1 апельсин, 40 мл апельсинового ликера, 3 крупных банана, 200 г жирных сливок, 1 ч.л. ванилина.

Для украшения: 400 г взбитых сливок, 50 г нарезанных орехов (лучше фисташек), 50 г банановых чипсов.

Приготовление теста: взбить масло или маргарин до кремообразного состояния, добавить сахар, соль, ванилин.

Продолжая взбивать, ввести по одному яйца, затем просеянную муку и соду.

Смазать форму маслом или маргарином, посыпать мукой и вылить тесто. Выпекать в течение 50 минут в предварительно нагретой духовке.

Крем:

Выжать сок из одного



лимона и одного апельсина, смешать его с ликером. Бананы нарезать поперек мелкими кусочками, добавить их в приготовленную ликерную смесь и дать постоять в холодильнике 15 минут.

Готовый пирог разрезать на две половинки. Взбить сливки вместе с ванильным сахаром до густого состояния.

Бананы выложить в сито. Смесь сока с ли-

кером пропитать коржи. Соединить бананы со взбитыми сливками. Этой массой промазать коржи.

Украшение:

Покрыть торт взбитыми сливками. Посыпать его измельченными орехами. С помощью кулинарного шприца сделать сверху розочки и украсить их банановыми чипсами.

© «Даша».

просто

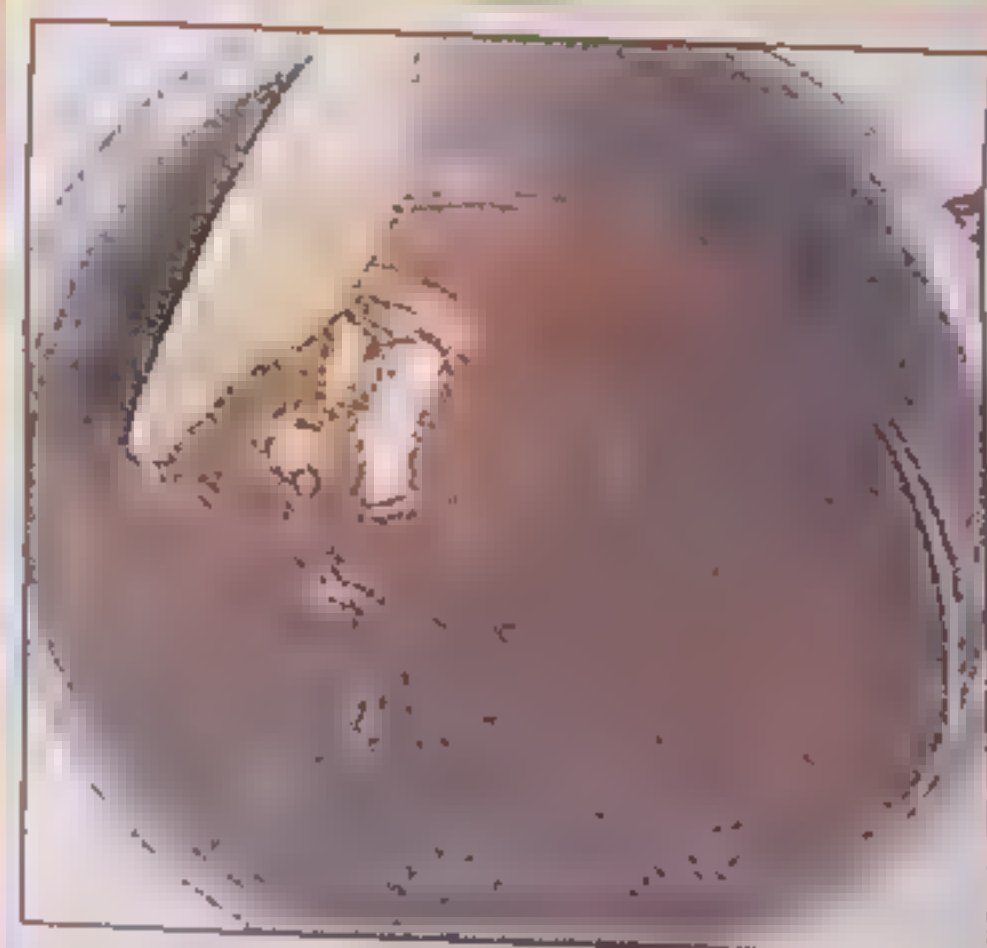


БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

3 яйца, 150 г сахарной пудры, 6 ст. ложек кипятка, 150 г муки в/с, щепотка соды, варенье.

Яичные желтки вместе с сахаром взбивают в пену, добавляют в массу, постоянно помешивая, кипящую воду и взбивают массу до загустения. Добавляют белковую пену, взбитую до густоты, муку, смешанную с пищевой содой, и все продукты перемешивают. Готовое тесто выкладывают ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, ставят в разогретую духовку. Тесто выпекают постепенно на небольшом огне. Выпеченный и охлажденный пирог разрезают поперек пополам, начиняют вареньем и половинки соединяют.

быстро



ДОМАШНИЙ ШОКОЛАД

250 г сухого молока, 70 г какао-порошка, 500 г сахара, 100 г сливочного масла и 150 г воды.

Сухое молоко смешать с порошком какао и всыпать, размешивая, в готовый горячий сироп, сваренный из сахара с водой. Тщательно перемешивать до полного растворения. Затем добавить сливочное масло и размешивать до тех пор, пока масло не растает. На смазанный маслом поднос вылить готовую шоколадную массу. Нож смазать сливочным маслом и разровнять поверхность. После остывания шоколад нарезать на любые фигурки. Хранить в холодильнике или морозильнике.

еврейская кухня

«ШТРУДЕЛЬ» С СУХОФРУКТАМИ

Тесто: 300 г муки, по 1/2 стакана молока и сахара, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки соли, 0,5 г ванилина.

Начинка: 100 г варенья, 150 г сухофруктов, 1 г корицы, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо.

Муку просеять через сито. Сделать в ней углубление, в которое влить молоко, добавить яйца, масло, сахар-



ную пудру, ванилин, соду и замешать крутое тесто. Затем его раскатывают в лист толщиной 0,3 см. На поверхность листа кладут слоем варенье вместе с подготовленными, предварительно замоченными в течение 2 часов и затем мелко нарезанными сухофруктами. Тесто заворачивают в виде рулета, смазывают яйцом, посыпают сахаром с корицей и выпекают на противне, смазанном маслом.

СЫТНО

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ С РИСОМ

Пирог из рубленого теста с рисом и шампиньонами

Продукты: 1 стакан риса, 2,5 стакана муки, 3 яйца, 250 г сливочного масла, 3/4 стакана воды, 400 г свежих шампиньонов, 1,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Переберите и промойте рис. Сварите рассыпчатую рисовую кашу в кипящей подсоленной воде из 1 стакана риса. Положите в горячий рис 1 столовую ложку сливочного масла.

Промойте шампиньоны, мелко их нашинкуйте и потушите в сливочном масле. Когда грибы будут готовы, влейте 1/2 стакана сметаны и положите сваренный рис.

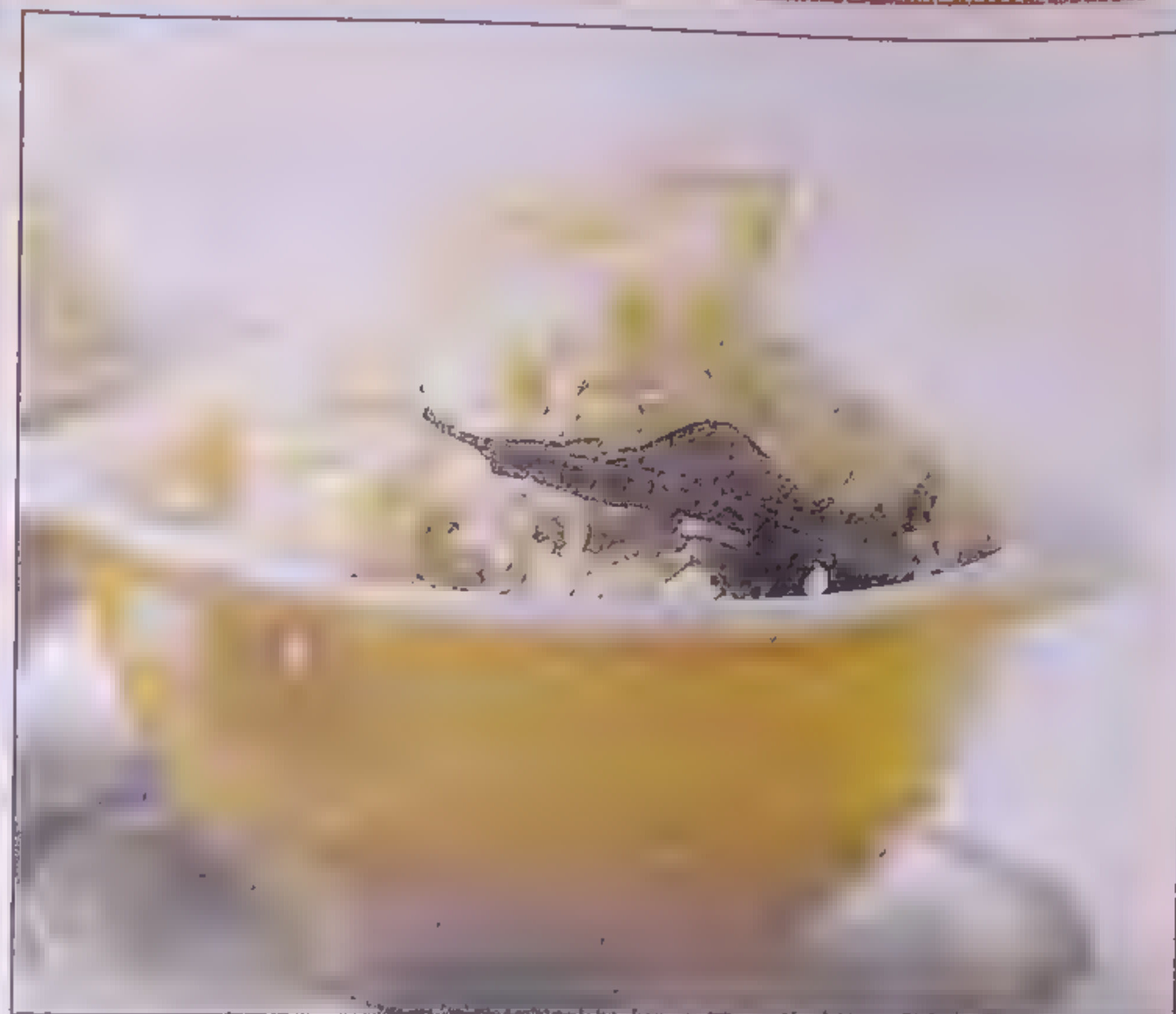
Приготовьте тесто для пирога. Для этого разотрите муку и 2 яйца с 1 стаканом сметаны и 200 г сливочного масла. Выложите массу на

пирожковую доску и рубите ножом, пока все кусочки не приобретут однородную консистенцию. Если делаете это тесто в посуде, то рубите его до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды. Затем раскатайте тесто в шар и положите на 30 минут в холодильник.

Тонко раскатайте тесто, переложите на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, выложите начинку из риса и грибов, закройте и защипите пирог. Смажьте его сверху взбитым яйцом и выпекайте в средненагретой духовке на огне чуть меньше среднего. Пирог считается готовым, когда у него будет румяная корочка.

Пирожки-конвертики из рубленого теста с рисом и яйцами

Продукты: 1 стакан риса, 1 стакан сметаны, 6 яиц, 2,5 стакана муки, 250 г сливочного масла, зелень петруш-



ки, укропа, соль по вкусу.

Приготовьте рубленое тесто. Для этого разотрите вместе муку с 2 яйцами, 200 г сливочного масла и 1 стаканом сметаны. Рубите все ножом, пока кусочки не приобретут однородную консистенцию. Затем скатайте тесто в шар и положите на полчаса в холодильник. Такое тесто может храниться в холодильнике 2-3 дня.

Переберите и промойте рис. Отварите его в кипящей подсоленной воде до рассыпчатого состояния. Отварите 2 яйца

вкрутую. Порубите мелко яйца, нашинкуйте укроп и петрушку и посолите. Смешайте с отваренным рисом.

Раскатайте тонко приготовленное тесто, разрежьте на квадратики и положите на каждый квадратик начинку. Смажьте взбитым яйцом края и углы квадратиков и закройте их в виде конвертиков и защипите. Выложите на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, смажьте сверху яйцом и пеки-те в средненагретой духовке до румяного цвета.

быстрого приготовления

200 г маргарина порубить с 4 ст. муки. За 1 час до этого развести 40 г дрожжей в 1 ст. теплого молока или теплой воды, добавить немного сахара. Затем соединить с поднявшимися дрожжами 1 яйцо, соль и слегка перемешать с маргариново-мучной смесью. Выпекать сразу. Пирожки долго не черствеют.

На пирог

На 0,5 л воды - 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. растительного масла, 1

ч.л. соли, 6-7 ст. муки.

Замесить тесто и на 40 мин. поставить в холодное место. Можно жарить беляши и пирожки.

На чебуреки

1 ст. воды, 3-4 ст.л. растительного масла, немного соли, а остальное - мука.

Тесто должно быть крутым.

Слоеное

Из 1 ст. пива, 200 г маргарина, 2-3 ст. муки



замесить не очень крутое тесто. Убрать в холодильник на 4 часа. Из этого теста можно

готовить печенье (верх посыпать сахаром), коржи для торта «Наполеон», выпекать пирожки с мясом, капустой, смазав верх яйцом.

Для пиццы

1,5 ст. муки пере-

мешать с 1/4 ч.л. соды, добавить 1 яйцо, 100 г масла (не топить), 1,2 ст. сметаны, 1 ст.л. сахара и 0,5 ч.л. соли. Замесить тесто и поставить в холодильник на полчаса.

Хлеб

Смешать 2,5-3 ст. воды, 25-30 г дрожжей, 2 ч.л. соли, 1 ст.л. 70-процентного уксуса, 1 кг муки, выложить в формы, заполнив наполовину, дать подняться в течение 1,5 часа. Проткнуть тесто в нескольких местах, чтобы не было пустот, испечь, брызнуть водой и укрыть.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ

1-2 буханки хлеба, 200 г сливочного масла, 300 г творога, 500 г колбасы, 2 плавеных сырка, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 2 луковицы, 2 маринованных огурца, 2-3 сваренных вкрутую яйца, 1 ч. ложка горчицы, сахар, соль.

Творог разотрите с маслом, добавьте натертый на мелкой терке лук, горчицу, майонез, сметану, соль, сахар и перемешайте. Приготовленной массой намажьте ломтики хлеба. Очищенную колбасу порежьте наискось, каждый кружочек надрежьте и положите на хлеб отогнутыми в разные стороны краями надреза так, чтобы ненадрезанная часть колбасы находилась в вертикальном положении. На одну половину бутерброда положите нарезанный соломкой маринованный огурец, на другую - рубленые яйца. Посыпьте натертым на мелкой терке плавленым сырком.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ

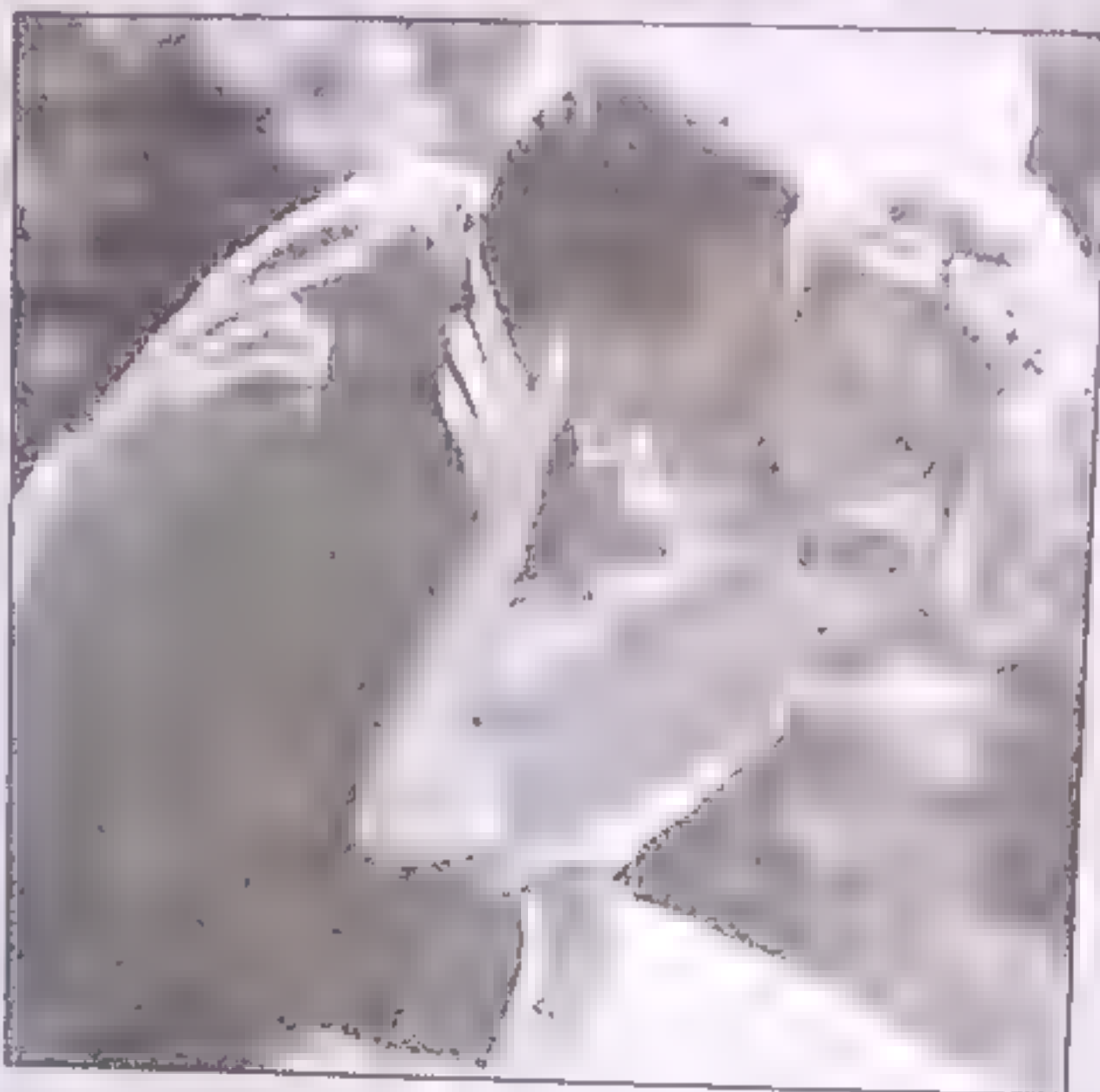
12 сваренных вкрутую яиц, 150 г сушеных грибов, 2 луковицы, 3 ст. ложки маргарина или другого жира, молотый перец, соль.

Для соуса: 1 стакан грибного отвара, 2/3 стакана сметаны, 1 ч. ложка муки, соль.

Вымытые грибы залейте небольшим количеством воды и варите на слабом огне 30-40 мин. Затем выньте шумовкой, дайте остыть и мелко порубите. Потушите в жиру мелко нарезанный лук и грибы, добавив 2-3 ст. ложки грибного отвара. Яйца разрежьте на половинки, выньте желтки. Охлажденную массу смешайте с растертыми желтками, заправьте перцем, солью и наполните половинки белков. В грибной отвар влейте растертую с мукой сметану, доведите до кипения, посолите по вкусу. Горячим соусом

обрядовая кулинария

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ. ЗИМА



залейте фаршированные яйца и сразу же подайте на стол.

ГОВЯЖЬИ КРУЧЕНИКИ

5 кг говядины, 3 стакана сухарей, 1 стакан тертого хрена, 100 г маргарина, 3 ст. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, молотый перец, соль.

Мясо нарежьте тонкими кусочками, отбейте, посолите и поперчите. Поджаренные в маргарине сухари смешайте с хреном, положите на порции мяса, которые сверните в рулетики, перевяжите ниткой, обваляйте в муке и обжарьте. Сложите мясо в посуду, влейте 1 стакан воды, накройте крышкой и тушите на слабом огне до готовности. Перед тем как подать на стол, влейте сметану и доведите до кипения. Подайте под соусом, в котором они тушились, с домашней лапшой и консервированными помидорами.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ

Для теста: 100 г муки, 5 яиц, 150 г сахара.

Для крема: 200 г сливочного масла, 2 желтка сырых яиц, 150 г сахарной пудры, 0,5 лимона, 1 ст. ложка коньяка.

Белки взбейте до образования густой пены, затем, не переставая взбивать, добавьте понемногу сахар. В пену влейте желтки, быстро перемешайте, всыпьте просеянную муку и еще раз перемешайте, чтобы не было комочков. Тесто вылейте на застланный промасленной бумагой противень и пеките в хорошо нагретой духовке 10-15 мин., следя за тем, чтобы оно не пересушилось. Когда корж слегка зарумянится и подсохнет, скатайте его вместе с бумагой в рулет и заверните в полотенце. Тем временем приготовьте крем. Разотрите масло с сахарной пудрой в пышную массу, добавьте желтки, коньяк, натертый на терке лимон.

Когда бисквит остынет, выньте его из полотенца, разровняйте, смажьте кремом и снова (уже без бумаги) скатайте в рулет. Посыпьте сахарной пудрой, нарежьте косыми ломтиками и подайте на стеклянной тарелке.

На 20 человек испеките два рулета.

КЛЮКВЕННЫЙ НАПИТОК

1 кг клюквы, 300 г сахара, 300 г меда, 1 лимон, 2 л кипяченой воды.

Растертую с сахаром клюкву, натертый на мелкой терке лимон вместе с кожурой (его предварительно следует обдать горячей водой) залейте разогретым медом и поставьте в холодное место. Через день (клюква может стоять и несколько дней) разведите массу холодной кипяченой водой, процедите, заправьте по вкусу сахаром и подайте на стол.

По материалам
«Золотой кулинарной книги».

споемте, друзья!

ЗАСТОЛЬНЫЕ ПЕСНИ

Ой, мороз-мороз

Ой, мороз-мороз
Не морозь меня,
Не морозь меня,
Моего коня.
Не морозь меня,
Моего коня,
Моего коня
Белогривого.
Моего коня
Белогривого...
У меня жена,
Ох, ревнивая.
У меня жена,
Ох, красавица,
Ждет меня домой,



Ждет-печалится.
Я вернусь домой
На закате дня,
Обниму жену,
Напою коня.

конкурс тостов

ЗА МОЛОДОЖЕНОВ

Уходит чувство рыцарства
куда-то вдаль,
А нам его, порой,
так не хватает,
Учреждена достойнейшим
медаль,
Ну а вручать кому,
никто не знает.
Но есть средь нас
сегодня редкий рыцарь,
Достоин он награды той,
Решил он в этот
день жениться,
Всех пригласил
на пир честной.
Невесту выбрал
краше солнца,
Мол, пусть завидуют
друзья.



Такой красавицы-принцессы
Им уж не встретить никогда.
Ну, что ж, молодожены -
горько,
За ваше счастье
пьем до дна.

Прислала
Т.К.ШИГАНОВА,
Н.Новгород.

диабетическая диета

ТЕЛЯЧИЙ ШНИЦЕЛЬ В ФОЛЬГЕ

200 г телятины, соль, молотый черный перец, тмин, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 луковицы, 50 г ветчины, 50 г грибов.

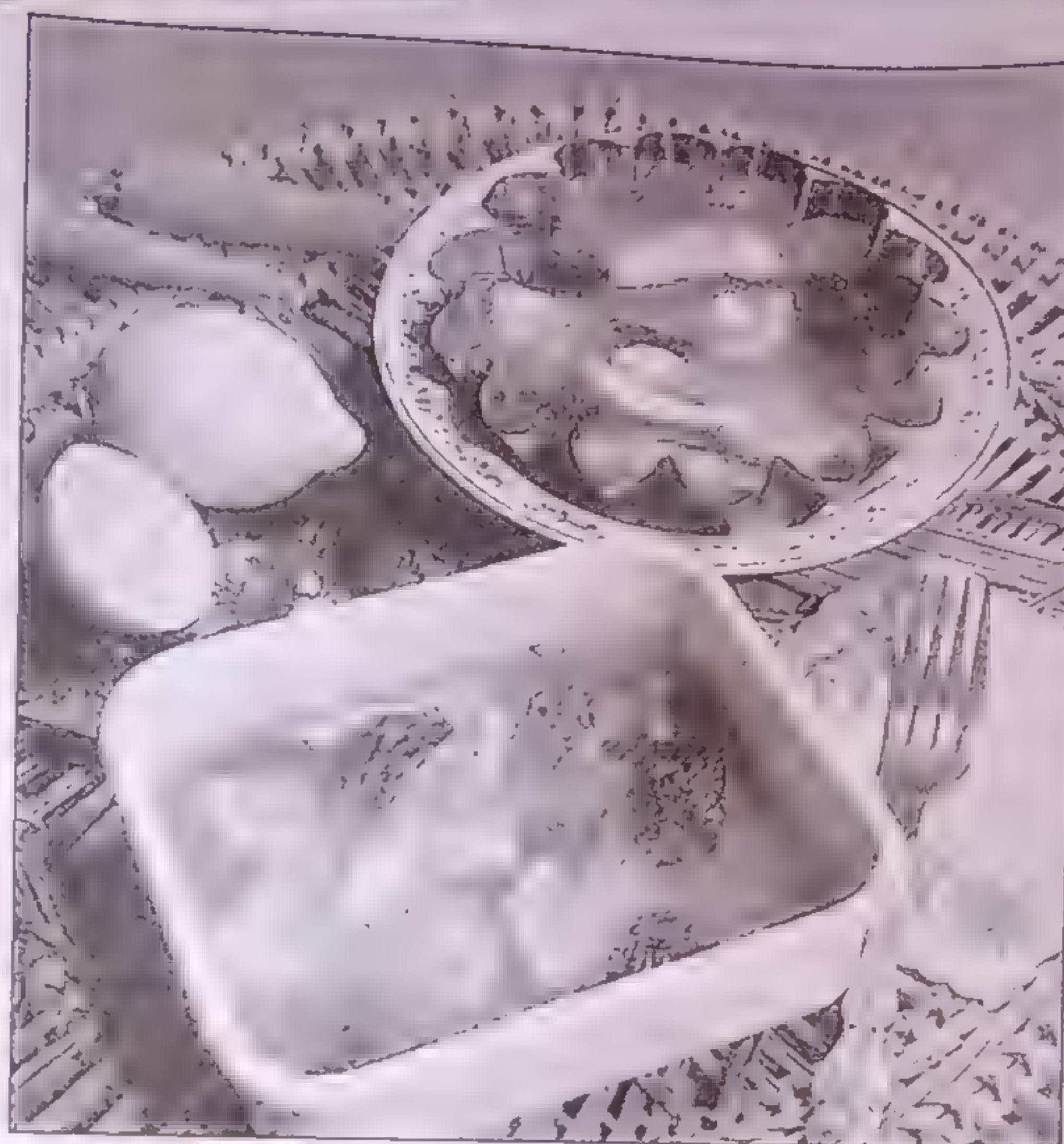
Лук мелко нарезать и обжарить его в масле на сковороде, посолить, добавить пряности, бульон или горячую воду и тушить вместе с очищенными и нарезанными грибами. Фольгу порезать на прямоугольники, смазать маслом, положить на каждый отбитый, посоленный и сдобренный пряностями кусок мяса, на него кусок ветчины, а на ветчину - тушеный лук с грибами. Края фольги загнуть, завернуть в нее мясо и как следует закрепить, чтобы не вытек сок.

Выпекать в духовом шкафу на противне приблизительно 30 мин., или на решетке над горячими углями, или в золе 8-10 мин с каждой стороны

ГОВЯДИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

240 г говядины, 10 г подсолнечного масла, 5 г сливочного масла, 1 луковица, соль.

Всмытое и обсушенное чистой салфеткой мясо обжарить с мелко нарезанным и обжаренным на подсолнечном масле луком. Подлить кипятку и запекать в горячей духовке до готовности, постоянно поливая образующимся соком. Мясо вынуть, полить растопленным маслом, порезать на тонкие ломтики и выложить на подогретую тарелку



РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-ШВЕДСКИ

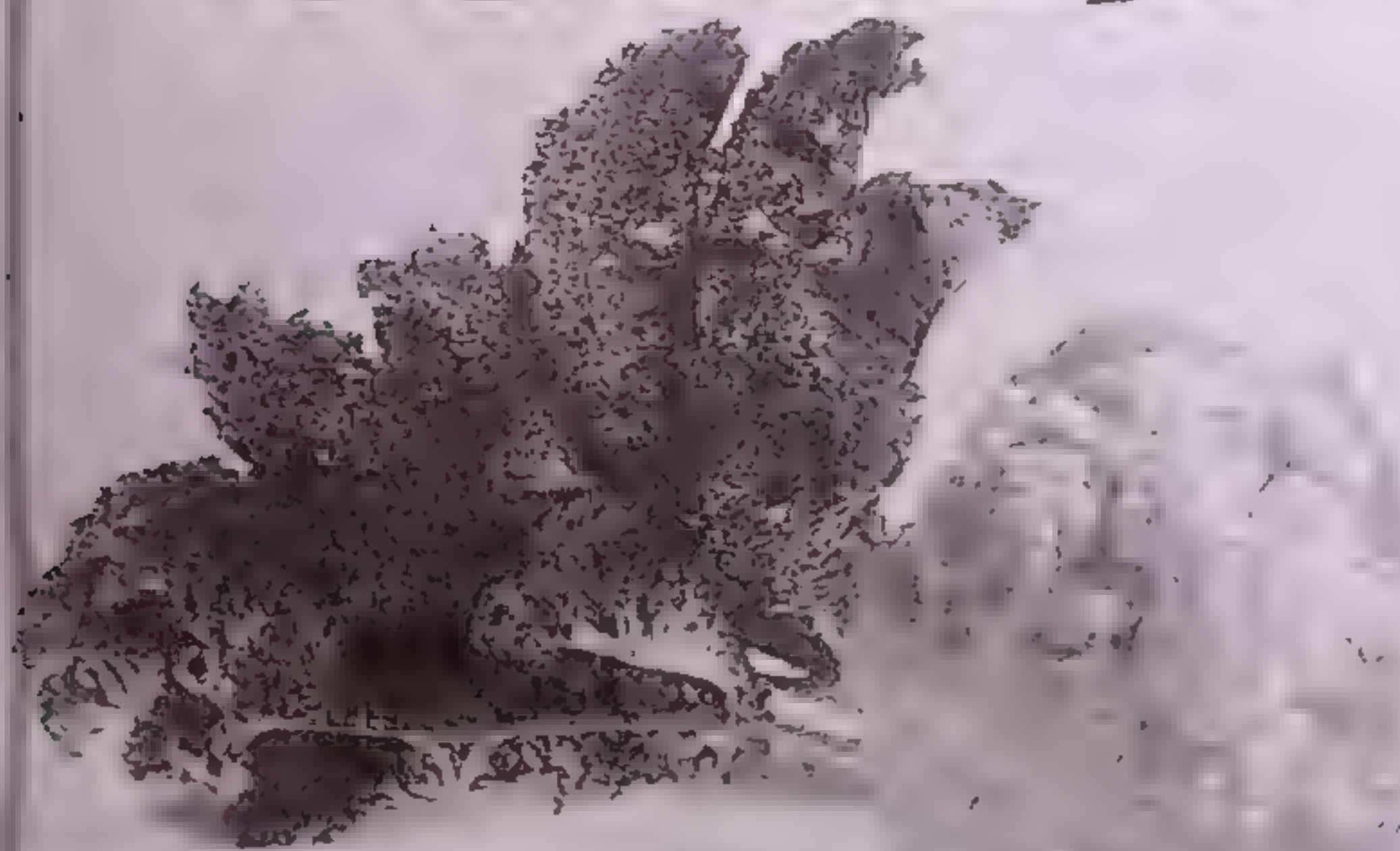
300 г рыбы или рыбного филе, 2 чайные ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки муки, 200 г рыбного или говяжьего бульона, 1 желток, соль, молотый черный перец, 1 помидор, 1 ст. ложка резанных тушеных грибов, 1/2 ст. ложки тертого твердого сыра, 1/2 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 чайной ложки сливочного масла, 1 лимон, зелень петрушки.

Рыбу отварить в подсоленной воде. На сковороде разогреть масло, добавить муку и обжарить ее при постоянном помешивании. Залить бульоном и хорошо проварить. Снять с огня, добавить желток, положить пряности, посолить. Посуду из огнеупорного стекла смазать жиром, уложить в нее рыбу, нарезанные помидоры, посыпать грибами, панировочными сухарями, залить соусом, посыпать сыром, сверху положить кусочки масла. Запекать в духовом шкафу. Украсить маленькими кусочками лимона, помидорами и зеленью петрушки.

КСТАТИ

- ◆ Из продуктов, содержащих углеводы, для больного диабетом наиболее приемлемыми являются овощи, картофель, менее приемлемыми фрукты и бобовые.
- ◆ В ограниченном количестве больным диабетом нужно потреблять яйца - 2-3 штуки в неделю.
- ◆ Больные диабетом могут употреблять фрукты и ягоды, применяя сорбит вместо сахара.
- ◆ Больной диабетом не должен ограничивать себя в жидкостях, пить нужно столько, сколько хочется.

ФРУКТЫ И ОВОЩИ



целительная природа

Пять порций фруктов и овощей (как минимум) ежедневно - вот непереносимое требование здорового питания. Следуйте изложенным ниже советам, и вам не составит труда определить для себя ежедневное овощное и фруктовое меню.

■ Чтобы получать необходимые питательные вещества и вдобавок получать удовольствие от вкусной и разнообразной пищи, не ешьте одни и те же фрукты и овощи изо дня в день.

■ Включайте в рацион продукты с высоким содержанием витамина С (цитрусовые, киви, клубнику) и с высоким содержанием витамина А (морковь, тыкву, шпинат, капусту, дыню).

■ Медицинские исследования показывают, что растения семейства крестоцветных - брокколи, капуста белокочанная и цветная, брюссельская капуста - уменьшают риск возникновения некоторых онкологических заболеваний, поэтому ешьте их несколько раз в неделю.

■ Замороженные продукты также вполне пригодны, иногда в них может быть больше питательных веществ, чем в свежих продуктах, которые долго хранили.



МОЖЕШЬ САМ - НАУЧИ ДРУГОГО

Здравствуйте, господа!

Предлагаю несколько рецептов к сладкому столу и напитков.

А.Н.КОЗОРИЗ, г. Новороссийск.

Напиток из грейпфрута

2 грейпфрута, 300 г водки (самогона), 0,5 л вишневого сиропа, 0,5 л красного вина.

Грейпфруты нарезать мелкими кубиками и залить водкой на 24 часа. Затем кусочки грейпфрута протереть через сито и туда же слить водку. Добавить вино и сироп. Размешать и дать постоять несколько часов. Процедить через марлю и разлить по бутылкам.

Напиток с кофе

4 ст. ложки кофе, 200 г спирта (400 г водки), 1 стакан сахара.

Кофе заварить в 1 стакане воды, когда остынет, залить спирт (водку) и сироп из 1 стакана сахара и 1 стакана воды. Размешать (можно добавить холодной кипяченой воды и немного натертого на терке мускатного ореха. Это по вкусу). Дать настояться не менее 2 часов. Профильтровать и разлить в бутылки. Чем дольше стоит напиток, тем ароматнее становится.

Спотыкач украинский

0,5 л водки, 250 г сахара, 20 г ванили, 5 г гвоздики, 5 г корицы, 10 г мускатного ореха.

Смешать водку, ванилин, гвоздику, корицу и натертый на терке мускатный орех. Через 10 дней смесь процедить, добавить сахар и прокипятить. Охладить и разлить по бутылкам.

Фрукты в желе

250 г сухого вина, 125 г сахара, сок 0,5 лимона, 25 г желатина, киви, ба-

нан, ананас, апельсин, мандарин и др., сливки, сахар.

Смешать и прокипятить вино, сахар, сок. Замочить желатин и добавить в теплый раствор.

Фрукты почистить (можно взять один из фруктов или несколько) и нарезать кружочками или различными фигурками, положить в вазочки (креманки) и до половины залить желе. Фрукты в вазочки положить одного вида или нескольких по вкусу. Дать желе застыть и добавить желе до верха вазочки. На остывшее желе сверху положить взбитые с сахаром сливки. Можно посыпать тертым шоколадом.

Шоколадные галеты

125 г горького шоколада, 125 г миндаля, 125 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 ст. ложка крахмала, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка разрыхлителя.

Шоколад натереть на терке, миндаль истолочь, смешать, добавить сахарную пудру, взбитое яйцо. Добавить крахмал, муку, разрыхлитель и замесить тесто. На противень положить промасленную бумагу, на неё ложкой выложить тесто. Сформировать в виде печенья. Выпекать в духовке до готовности.

Сладости по-восточному

1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки какао, 1 стакан орехов или очищенных семечек, 250 г маргарина.

Муку поджарить на раскаленной сковороде до золотистого цвета, смешать ее с сахарной пудрой, какао, орехами и растопленным маргарином. Пока маргарин не остыл, все перемешать, раскатать пласт толщиной 3-4 мм и формочками выделывать конфеты. Уложить на блюдо и поставить на холод. Конфеты готовы, когда остынут.

Еще рецепт лучше?

Здравствуйте, сотрудники газеты «Соляночка». Я решила принять участие в вашем конкурсе, посылаю свои рецепты на конкурс.

М.С.ЧИНГИНА, с.Б.-Пульниково Свердловской обл.

Салат «Бельгийский»

Продукты: 6 яиц, 100 г сыра (взять можно любой), курица или банка рыбных консервов, лук, 100 г сливочного масла, майонез.

1-й слой - яичные белки, 2-й слой - сыр, 3-й - курица отварная или консервы, 4-й слой - лук, 5-й - натертое масло, 6-й тертые желтки.

Каждый слой промазать майонезом.

Салат «Южный»

1 пачка чипсов (лучше мясных), 1 банка кукурузы, 6 яиц, 1 луковица, майонез по вкусу.

Высыпать в салатницу чипсы, добавить кукурузу. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить и добавить в салат. Лук очистить, нашинковать и добавить в салат. Заправить майонезом и перемешать.

Торт «Прага»

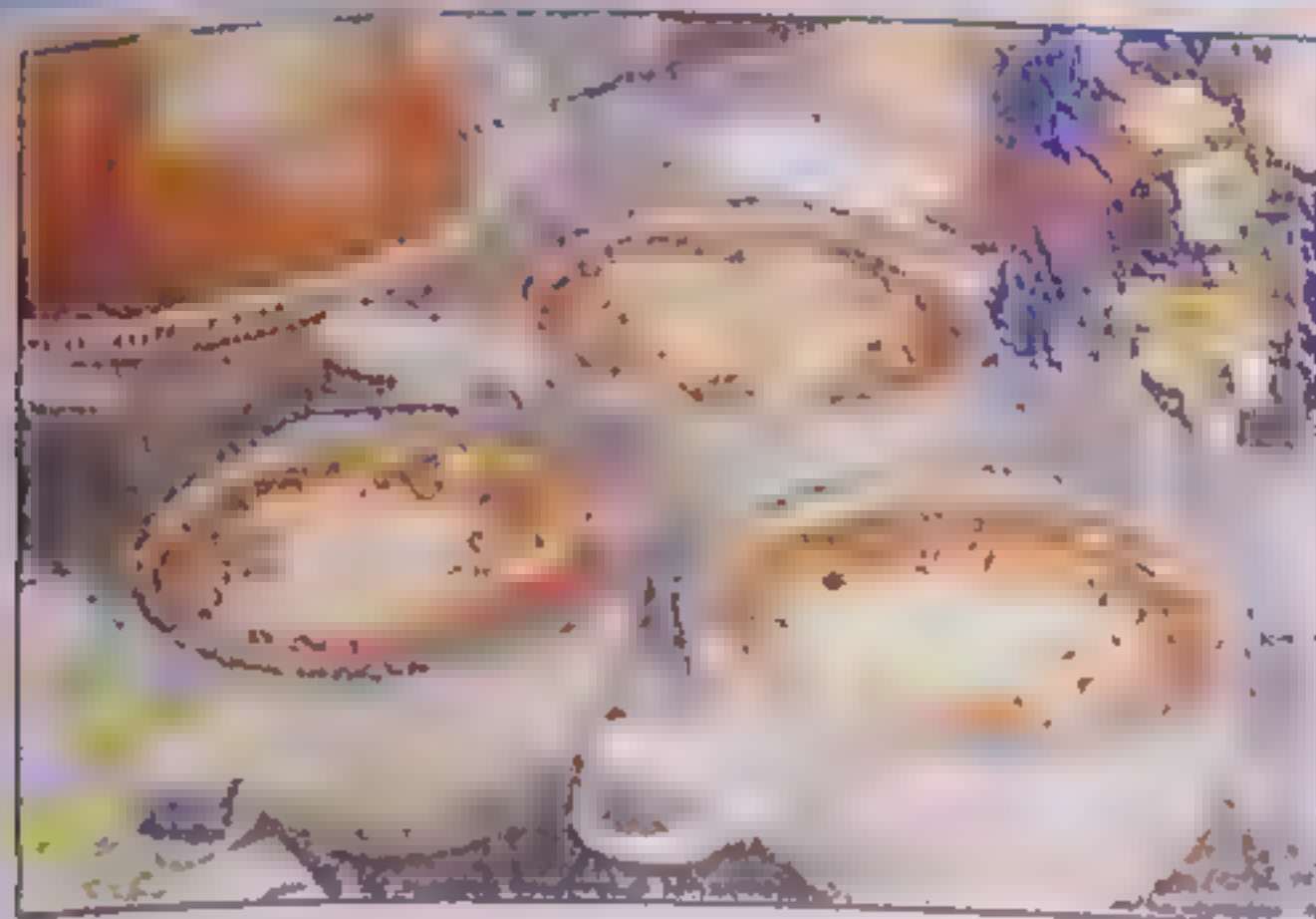
В большое блюдо выливается стакан сметаны и смешивается со стаканом сахара.

В полученную смесь добавляют 3 яйца, 5-6 чайных ложек какао, и 1/2 банки сгущенного молока.

Постепенно высыпается в это блюдо до 2,5 ст.муки. Перед выпечкой добавляется в тесто половина чайной ложки соды, погашенной уксусом. Выпекать при t 200°C, разделить на 2-3 части. Полученные бисквиты промазать кремом, который взбивается из 100 г сливочного масла, 1 банки сгущенного молока и 4-5 чайных ложек какао.

Хорошо облить торт глазурью, которая варится в течение 15-20 мин. из 5-7 ст.ложек молока или сметаны, полстакана сахара и 3 ложек какао.





Здравствуй, «Соляночка»! Я очень рада, что вышла такая замечательная газета. Очень люблю готовить, хочется чего-то новенького, но изданий с кулинарными рецептами мало. Вашу газету я прочла от корки до корки, она мне очень понравилась. Поэтому я решила поучаствовать в вашем конкурсе.

Н.В.ЗАМЕРИНА, п. Первомайский
Воронежской обл.

Бутерброды овощные

Для этих бутербродов нам понадобятся: молоденькие кабачки, свежие помидоры, репчатый лук, чеснок, майонез, зелень.

Кабачки нарезать кружочками, посолить, обжарить до румяной корочки, остудить.

Свежие помидоры нарезать кружочками и положить их сверху на кружочки кабачков.

Лук репчатый нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле. Положить понемногу на верх помидоров.

Сверху лук полить майонезом с чесноком, посыпать сверху зеленью.

Эти бутерброды выглядят очень красиво и аппетитно, поэтому они подойдут и для праздничного стола.

Грибы под шубой

Выкладывать слоями в большое глубокое блюдо:

консервированные промытые опята;

измельченный репчатый лук;

отварной картофель, натертый на терке;

майонез;

отварную морковь, натертую на терке;

отварное рубленое яйцо;

мелко порезанную и обжаренную на растительном масле вареную колбасу (отварное мясо);

майонез.

Готовый салат украсить натертым сыром или желтком яйца.

Борщ из квашеной капусты

В кипящий бульон заложить крупно порезанные лук, свеклу, морковь, слегка обжаренные на растительном масле.

Варить после закладки 10 минут

Засыпать квашеную капусту, довести до кипения и снять с огня

Перед подачей на стол добавляются зубчики чеснока, зелень, сметана.

Фаршированные утиные шейки

2 утиные шейки, утиные потроха, 2 луковицы, 100 г гречневой крупы, соль, перец, чеснок.

Отделить шейки от кожицы. Очистить их хорошенько. Затем готовить фарш. Сердце, печень и луковицу мелко порезать, добавить перец, чеснок, соль, смешать с отварной гречкой.

Чистую кожицу с одной стороны зашить ниткой, а потом начинить фаршем и зашить с другой стороны. Шейки уложить в глубокую сковороду или кастрюлю, залить бульоном, сверху положить нарезанный кольцами лук, лавровый лист.

Готовить в духовке 45-60 минут.

Цыпленок по-деревенски

Цыпленка разрубить на две половинки, промыть, обсушить, натереть сверху и изнутри солью, перцем, чесноком и в 2 ст.л. топленого масла поджарить до золотистого цвета. Переложить в кастрюлю, влить 1,5 стакана (300 г) бульона, посолить, поперчить, довести до кипения.

Затем положить в духовку, не очень нагретую, варить полчаса. В масле, оставшемся после обжаривания цыплят, спассеровать отжатую мякоть четырех помидоров (можно консервированных), заправить солью, перцем, варить 10 минут.

После этого влить 3 ложки кваса или лимонного сока, довести до кипения, положить цыплят, дать вскипеть, влить стакан сметаны (200 г), взболтанный с поджаренной мукой (1 ст.л.) и варить 5 минут.

ВНИМАНИЕ: КОНКУРС «СОЛНЦЕ НА ТАРЕЛКЕ»!

Дорогие друзья! Газета «Соляночка» совместно с ОАО «Птицефабрика «Сеймовская» объявляет конкурс для читателей на лучший рецепт блюда из яиц. Название конкурса поэтическое - «Солнце на тарелке», а требования к участникам самые простые.

- Вспомните свое любимое вкусное кушанье, где основным компонентом является яйцо. Конечно, это должен быть опробованный рецепт, а не просто вычитанный из поваренной книги.
- Опишите подробно процесс его приготовления.
- Пришлите его в редакцию вместе с анкетой, которую вас просит заполнить наш спонсор - ОАО «Птицефабрика «Сеймовская».

1. Ваш возраст
2. Пользуетесь ли вы продукцией Сеймовской птицефабрики?
3. Почему из многообразия аналогичной продукции вы выбираете именно эту?

Лучшие рецепты мы обязательно опубликуем под вашим именем, а победители конкурса получат призы от спонсоров.

За первое место - миксер
За второе место - сковороду
За третье место - кастрюлю

ПИШИТЕ И ВЫИГРЫВАЙТЕ!

В декабре 2002 г. продукция ОАО «Птицефабрика «Сеймовская» была награждена платиновым знаком качества по результатам конкурса на международной выставке «Всероссийская марка (III тысячелетие). Знак качества XXI века».

Продукция получила награду:

Золотой знак качества:

- яичный порошок.

Серебряный знак качества:

- «Кабаносы с сыром».

Бронзовый знак качества:

- «Шпикачки по-чешски».

Экспертиза проводилась независимой экспертной комиссией, создаваемой на базе Российского центра испытаний и сертификаций - РОСТЕСТ-МОСКВА Госстандарта России.

Платиновый знак качества:

- ветчина «Крестьянская»;

- ветчина «Особая»;

- яйца «Молодильные»;

- яйца «Сеймовские деревенские».



Сертифицировано. На правах рекламы.



Один мудрый человек сказал:
«Любое здание без фундамента быстро разрушится.

Любой дом без доброго хозяина быстро разорится».

Наш тост за хозяина этого дома, доброго и гостеприимного.

Я поднимаю бокал за то, чтобы застолье было праздником ума, чтобы соревновались друг с другом веселье, умные, шутливые, лирические, иронические и игривые тосты!

Желаем быть тебе красивой,
Всегда желанной, молодой,
В кругу семьи - всегда любимой,
В кругу друзей - всегда простой.
Желаем счастья много-много.
А также света и тепла,
И чтобы вся твоя дорога
Цветами устлана была.

Т.В.КАРАВАЕВА,
г. Кудымкар Пермской обл.

дело мастера боится



М.А.ШИГИН, шеф-повар
кофе-бара «Мишель»

Салат из курицы с сельдереем

Обжаренное куриное филе - 200 г, стебель сельдерея - 70 г, курага распаренная - 70 г, грецкие орехи - 50 г, лук красный - 1 луковица, йогурт (несладкий) - 100 г, мед - 30 г, соевый соус - 30 г.

Куриное филе и сельдерей нарезаем тонкой соломкой. Курагу нарезаем крупно, орехи слегка размять.

Соус: мед растопить на огне, смешать с соевым соусом и йогуртом.

Куриное филе с помидорами

Куриное филе - 4 шт., помидор - 1 шт., грудинка (вар./копч.) - 0,1 кг, чеснок - 1 зубчик, аджика, сыр - 0,1 кг.

Куриное филе слегка отбить, посолить и натереть аджикой. Помидор опустить на 1-2 мин. в кипяток, затем в холодную воду и снять с него кожицу, затем помидор обжаривают с грудинкой и чесноком, укладывают получившийся фарш на филе и посыпают тертым сыром. Запекают в жарочном шкафу до готовности (5-10 мин.).

Свинина с грибами

Мякоть свинины - 4 куска, шампиньоны - 200 г, чеснок - 1 зубчик, лук-репка - 1 луковица, яйцо - 1 шт., мука, панировочные сухари, соль, перец по вкусу.

Тонко отбиваем свинину, солим и перчим. Нарезаем шампиньоны и обжариваем до готовности вместе с луком и чесноком. На мясо укладываем фарш и сворачиваем рулетом. Рулет запанировать в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Жарить в большом количестве масла, довести до готовности в жарочном шкафу.



Г. В. ПОЗДНЯКОВА, шеф-повар
кафе «Mon Paris»

Фаршированные кабачки в тесте

4 ст.л. муки, 1/2 чашки светлого пива, 1 яйцо, 1/2 ч.л. сахара, 1 ст.л. муки, 800 г кабачков, 1 ч.л. соли, 1/4 ч.л. белого перца, 100 г печеночного паштета, 2 ст.л. зелени петрушки, 3 ст.л. тертого твердого сыра, 3 ст.л. сливочного масла.

Сделать жидкое тесто из муки, яйца, сахара и масла с добавлением пива, дать ему постоять 15 минут. Неочищенные кабачки разрезать на ломтики толщиной примерно 1/2 см. Посолить, поперчить и дать постоять 5 минут. Смешать паштет с петрушкой и сыром. Намазать кабачки паштетом с сыром. Разогреть сливочное масло. Обмакнуть ломтики кабачков в тесто и сразу же обжарить их в масле с двух сторон. Положить на подогретые тарелки.

С кабачками можно подать хлеб или вареный картофель.

Строганка с горчицей

Говядина (вырезка) - 600 г, сливочное масло - 3 столовые ложки, мука - 1 столовая ложка, горчица столовая - 1 столовая ложка, сметана - 2 столовые ложки, томатная паста - 1 столовая ложка, лук репка - 2 головки, соль и перец - по вкусу, вода - 2 стакана.

Говядину нарезать тонкими полосками, посыпать солью и перцем. На сухой сковороде обжарить муку до золотистого цвета, добавить воду и довести до кипения, непрерывно помешивая, чтобы не было комков. Процедить, добавить горчицу, томатную пасту, посолить и поперчить. В последнюю очередь, положить сметану и довести до кипения.

На другой сковороде в масле на сильном огне обжарить мясо и мелко нарезанный лук. Вылить в содержимое соус, плотно накрыть крышкой и потушить 10-15 минут.



А.В.ЩУКИН, шеф-повар
ресторана «У Шаховского»

Ризотто овощное

На одну порцию: рис круглый - 40 г, лук репчатый - 10 г, морковь - 10 г, перец болгарский - 10 г, кукурузное зерно - 10 г, петрушка - 5 г, соль, перец, масло растительное - 20 г.

Все овощи порезать кубиками. Сначала обжариваем лук, добавляем рис и все обжариваем. Затем добавляем морковь и перец, слегка прожариваем, кладем кукурузное зерно из банки, мелко порезанную петрушку, добавляем воду и варим при закрытой крышке 25-30 мин. Воды добавляем столько, чтобы покрыла рис с овощами на 2 пальца.

Торт «Зайчик»

Желтки - 5 штук, цедра 1 апельсина, сахар - 300 г, морковь свежая - 300 г, миндальный орех молотый - 300 г, крахмал картофельный - 50 г, мука - 100 г, корица - 5 г, разрыхлитель для теста - 10 г, белки - 5 яиц.

Глазурь: сахарная пудра - 200 г, сок лимона - 50 г. Перемешать до густоты сметаны.

Белки отделить от желтков и взбить с сахаром до густой пены. Желтки смешать с морковью (натертой на мелкой терке), добавить пудру, корицу. Муку просеять, соединить с крахмалом, разрыхлителем, молотым мускатным орехом.

Взбитые белки соединить с морковью, аккуратно перемешать деревянной лопаткой, добавить смесь муки и орехов, выкладываем в форму. Выпекаем 30 мин. при температуре 180°.

На теплый испеченный корж вылить глазурь. Сахарную пудру соединить с соком лимона до густой сметаны.

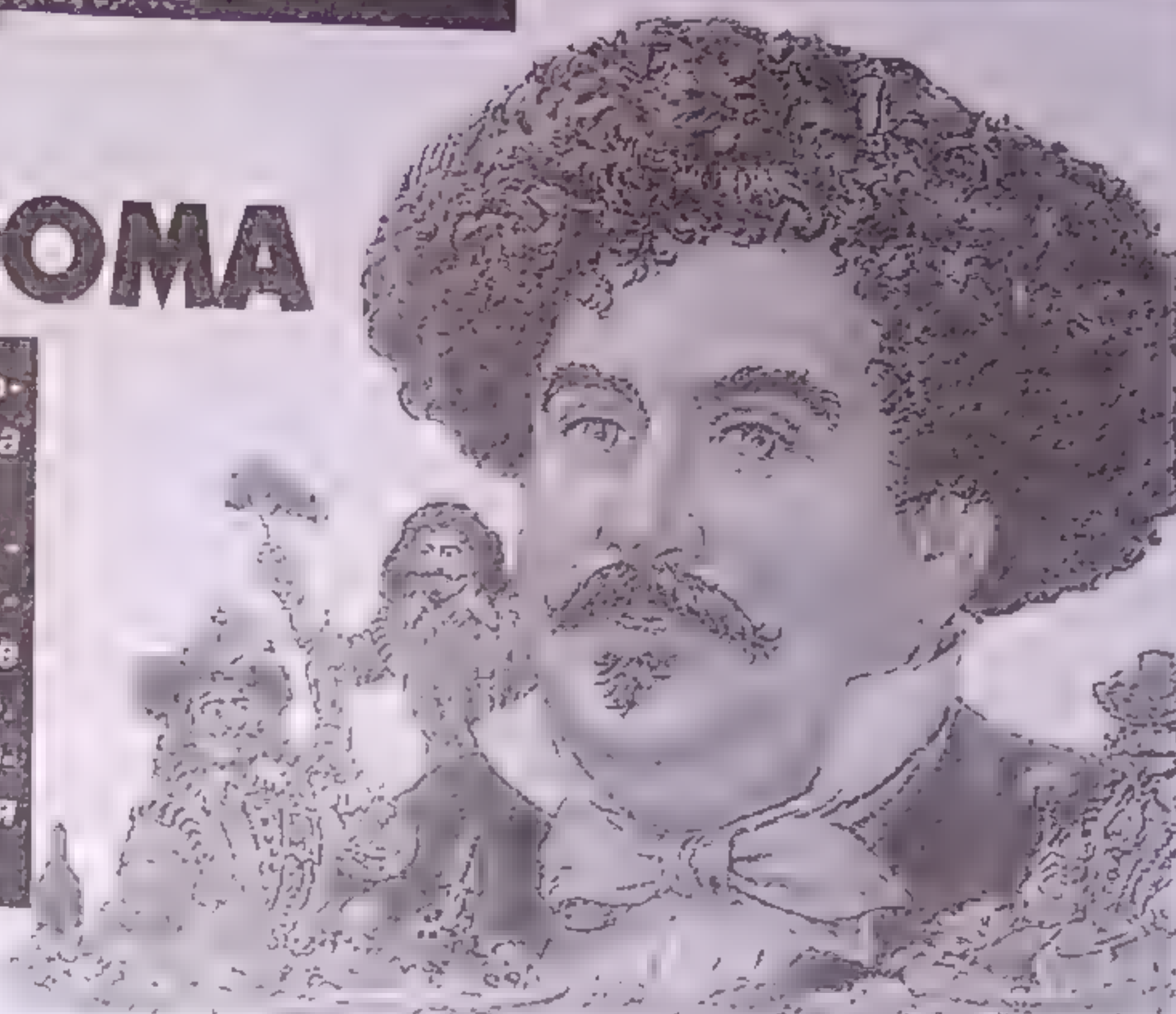
что ели великие

ЗА СТОЛОМ С АЛЕКСАНДРОМ ДЮМА

Александр Дюма-отец (1802-1870) - французский романист и драматург, сын республиканского генерала и дочери трактирщика.

Из огромного числа его романов самые популярные - «Три мушкетера» с двумя продолжениями «20 лет спустя» и «Еще 10 лет спустя, или Виконт де Бражелон», «Граф Монте-Кристо», «Королева Марго».

Будучи большим гурманом, пишет «Кулинарную книгу Александра Дюма», которая во Франции пользуется не меньшей популярностью, чем его романы.



Луковый суп по рецепту Александра Дюма

Продукты: 5 крупных луковиц, 2 столовые ложки сливочного масла, 7 стаканов молока, 2 чайные ложки соли, 3 сырых яичных желтка, 1/2 стакана сливок, 3 столовые ложки тертого твердого сыра (лучше острого), красный жгучий перец на кончике ножа (если есть кайенский, то лучше использовать его).

Очистите 5 крупных луковиц, мелко изрубите и припустите в каст-

рюльке со сливочным маслом до мягкости, но не давая поджариться луку до красного цвета, иначе будет чувствоваться запах жареного лука. Залейте 7 стаканами молока и дайте закипеть, сделайте слабый огонь и проварите 3-4 минуты. Затем протрите массу сквозь частое сито, слейте содержимое в небольшую кастрюлю, положите 2 чайные ложки соли и еще раз вскипятите.

Приготовьте лезон - смешайте 3 яичных желтка, полстакана сливок и 3 столовые ложки тертого сыра.

Заправьте суп лезоном, добавьте молотый красный

жгучий перец на кончике ножа и еще раз перемешайте.

Поджарьте на сливочном масле ломтики белого хлеба с двух сторон.

Разлейте суп-пюре по порционным тарелкам и подайте к нему приготовленные гренки.

Во Франции времен Александра Дюма существовал и «Мушкетерский соус».

Мушкетерский соус

Продукты: 50 г репчатого лука, 100 г белого

вина, зелень петрушки, 500 мл майонеза.

Лук очистите и мелко нашинкуйте. Выложите лук в толстостенную кастрюлю или сковороду, влейте сухое белое вино и припустите до мягкости.

Зелень петрушки промойте, мелко нарежьте и добавьте в лук. Петрушку и лук выложите в готовый майонез и хорошо взбейте венчиком до однородной консистенции соуса.

Этот соус подавали холодным к вареной рыбе и птице.

чего изволите-с?

БЛЮДА РУССКИХ ТРАКТИРОВ

**Бифштекс,
вымоченный в квасе**

Требуется: 800 г вырезки говядины, 50 г жира, 2 стакана кваса,



120 г хрена, соль, специи, 100 г панировочных сухарей или муки.

Способ приготовления. Обжаренные до полуготовности с двух сторон бифштексы (без соли) замочите в квасе, смешанном с солью и специями, на 15-20 минут. Затем обваляйте их в тертом хрене с сухарями и дожаривайте на небольшом огне.

**Бифштекс
«по-русски»**

Требуется: 500 г говядины, 50 г жира, 30 г хрена, 1 ст.л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте мясо на куски толщиной не более 2 см, немного отбейте их,

смажьте растительным маслом и поместите на холод на 30-40 минут. После этого быстро обжарьте на сильно разогретой сковороде до образования коричневой корочки, поперчите, посолите. При подаче к столу рядом с бифштексом положите натертый хрен.

**Бифштекс
трактирный**

Требуется: 600 г говядины, 3 ст.л. сливочного (или растительного) масла, 8 яиц, зелень, соль.

Способ приготовления. Говядину нарежьте порционными кусками, слегка отбейте, посолите и жарьте почти до готовности. Взбейте яйца с солью и зеле-

нью, залейте бифштексы. Подавайте на сковороде.

**Говяжье жаркое
«по-московски»**

Требуется: 500 г мяса говядины, 4 ст.л. маргарина, 1 луковица, 100 г сметаны, 2 соленых огурца, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками, слегка отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на горячей сковороде в маргарине. В обжаренное с обеих сторон мясо добавьте нарезанные кольцами репчатый лук, соломкой морковь и соленые огурцы и снова жарьте, накрыв крышкой. Затем положите измельченный чеснок, залейте сметаной и слегка потушите.

Семейные рецепты

От Аллы
ПугачевойСАЛАТ
«БАРРАКУДА»

Продукты: 5 яиц, рис - 1,5 стакана, лосось - 1 банка (жидкость слить), соль, перец по вкусу, майонез - 1 банка, лук - 1 головка.

Салат готовится довольно-таки просто. Надо мелко порезать яйца и смешать с отварным рисом. Теперь небольшими кусочками добавить лосось. Не обойтись без мелко порубленного репчатого лука. Посолив и поперчив, можно заправить майонезом.

Но Алла Борисовна обычно этим не ограничивается. Как правило, она добавляет в салат чеснок, мелкие дольки лимона, грецкие орехи, зелень. И делает это все с душой и старательно. Поэтому салат стал столь знаменит и популярен в семействе.

По материалам
«СМАКа».

ЯИЧНИЦА
«В КОПЕЕЧКУ»

Продукты: белый хлеб - 1 кусок, молоко, яйцо - 1 шт., тертый сыр - 100 г, зелень - 1 пучок.

Кусочке белого хлеба проделать небольшую круглую дырочку, хлеб обмакнуть в молоко, затем обжарить с одной стороны, перевернуть на другую. Тут же разбить яйцо и вылить на хлеб так, чтобы желток попал в дырочку, а белок растекался по хлебу. Конечно, для этого потребуются определенная ловкость и тренировка. Но, право же, потраченное время окупится изыскным и оригинальным «рисунком» блюда. Затем посыпать тертым сыром, зеленью и подавать на стол. Маме - Алле Борисовне - это произведение искусства нравится. Попробуйте и вы.

От Кристины
Орбакайе

ТОСТ ОТ ЗВЕЗДЫ

Анна Келлер



В приемную импресарио входит парень крошечного роста и усаживается в кресло.

- Никак не могу застать вашего шефа, - небрежно бросает он секретарше. - Буду ждать до конца!

Через пару часов появляется импресарио с сигарой в зубах.

- В чем дело, молодой человек? - нехотя осведомляется он.

- Хочу предложить вам сенсационный номер: я глотаю шпагу длиной в целый метр!

- И все? Так это ж многие делают!

- Дело в том, маэстро, - важно отвечает посетитель, - что мой собственный рост составляет только 80 сантиметров!

Так выпьем же за то, чтобы наши творческие устремления превосходили наши физические возможности!

любопытно

САМЫЕ,
САМЫЕ...

Одними из самых маленьких грибов в мире считаются хорошо знакомые нам лисички.

Самыми же большими среди съедобных вырастают многие разновидности белого гриба (боровика). В архивах Санкт-Петербургской Кунсткамеры упоминается найденный в Псковской губернии белый гриб весом восемь с половиной фунтов (3,4 кг).

Самый дорогой из грибов, употребляемых в кулинарии, - трюфель.

На продуктовых лотках Европы один тридцатиграммовый трюфель может стоить 15 евро.



«Соляночка», №4(29), февраль 2003 г.

Главный редактор С.А.МАНДРУСОВ

Телефон (8312)32-75-86

Учредитель ООО «Слог»

Адрес: 603126, Нижний Новгород,
ул.Родионова, 192, корп.1

Телефон (8312)32-78-14; e-mail: slog@idnp.ru

Генеральный директор К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:

телефон (8312)34-88-20,

факс 34-88-22

E-mail: reclama@idnp.ru

Служба распространения и доставки:

телефоны: (8312)34-82-54, 34-91-16.

E-mail: dostavka@idnp.ru

Материалы, помеченные знаком *,
размещены на правах рекламы.

Газета зарегистрирована Министерством РФ
по делам печати, телерадиовещания и средств
массовых коммуникаций 21.01.2002 г.

Регистрационное свидетельство ПИ №77-11661

Подписано в печать 3.02.2003 г. в 17 00
(по графику - в 17 00)

Тираж 125503 Заказ № 543

Цена договорная
Отпечатано в ОАО «Нижегородский печатник»,
Н.Новгород, ул. Гордеевская, 7

Соляночка

«Вкусная» газета
для любителей готовить

№5 (30)
2003 г.

Курица с черносливом

Филе курицы порезать на кусочки и обжарить в растительном масле до золотистой корочки. 10 шт. чернослива промыть, залить кипятком, настоять 30 мин. Курицу переложить в утятницу, подсолить, влить черносливовый настой вместе с ягодами и тушить на слабом огне 20-30 мин. 5-7 луковиц нарезать кольцами и выложить на курицу. Посолить, поперчить и тушить, пока лук не станет прозрачным. Влить 1 ст. сметаны, выдержать на огне еще 2-3 мин.

Мужчины!

Попытайтесь похвалить, чтобы приготовить своим любимым вкусные праздничные блюда. Поверьте, женщины будут вам безмерно благодарны за внимание и труд.

8 Марта - праздничный стол

Орешки из сыра

Для приготовления этого замечательного блюда вам понадобится: двести граммов сыра, половина сырого яйца, полторы столовые ложки пшеничной муки, одна столовая ложка сливочного масла. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с яйцом и размягченным маслом. Из полученной массы сделайте шарики, обваляйте их в муке и жарьте в большом количестве жира до образования аппетитной золотистой корочки. Просто пальчики оближешь!

Сельдь под «шубой» по-деревенски

500 г сельди очистить от костей и нарезать на кусочки, 500 г репчатого лука мелко нарезать и обжарить на подсолнечном масле. Сушеные грибы (можно использовать свежие или замороженные) замочить, отварить или заморозить и обжарить на подсолнечном масле 3-4 морковки натереть на крупной терке и отварить в грибном бульоне. Нарезанную сельдь уложить в салатницу, на нее слоями лук, морковь, грибы. Сверху полить майонезом.

просто, со вкусом



БУТЕРБРОДЫ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ

Для этих бутербродов пшеничный или ржаной хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1 см и поджарить. Из поджаренного мякиша вырезать фигурки размером не более 6 см - звездочки, ромбики, полумесяцы, овалы, квадраты.

Кусочки хлеба намазать сливочным маслом и гарнировать различными продуктами - мелко рубленными яичными белками и желтками, кусочками помидоров, вареной свеклой. Ниже приведено несколько примеров приготовления таких бутербродов.

Бутерброды с помидорами и огурцами

На круглый кусочек поджаренного хлеба положить полукруглый ломтик помидора и такой же ломтик свежего огурца. Помидор и огурец должны составить полный круг. Середину кружка украсить майонезом и кружочком красной редиски.

Бутерброды с сыром

На хрустящую звездочку из поджаренного хлеба положить тонкий ломтик сыра такой же формы, покрыв его в середине небольшим слоем масла, смешанного с томатной пастой; сверху засыпать тертым сыром.

Бутерброды с кильками, анчоусами или сельдью

На кружочек поджаренного ржаного хлеба положить кружок помидора, на него - кружок крутого яйца, а сверху - анчоус или кильку без костей, или ломтик сельди. Вокруг кильки сделать ободок из майонеза, выложить на кильку также «пуговку» майонеза и украсить листками зелени или кусочком помидора и каперсами. Если бутерброд делается с сельдью, покрыть ее майонезом в виде решетки.

СЫТНО

САЛАТ ЯИЧНЫЙ

Яйца 6 шт., соленые огурцы 1-2 шт., репчатый лук 1 головка, столовая горчица 1/2 столовой ложки, майонез 1/2 стакана, зелень.

Соленые огурцы очищают от кожицы и семян. Сваренные вкрутую яйца, лук и огурцы по отдельности очень мелко нарезают, соединяют, добавляют майонез, столовую горчицу, соль и хорошо перемешивают. Готовый салат посыпают мелко нарезанной зеленью или зеленым луком.

Этот салат очень хорошо использовать для приготовления бутербродов.

«ОСТРОВ СОКРОВИЩ»

230 г куриного мяса, 50 г отварных или консервированных шампиньонов, 75 г лука, 75 г сладкого перца, соль, перец, соевый соус, 50 г листьев зеленого салата.

Куриное мясо отварить, мелко нарезать, положить на сковороду и обжарить вместе с нарезанными грибами 2-3 мин. Посолить, добавить лук, перец, перемешать и жарить еще 2-3 мин. Залить соевым соусом.

Охладить, выложить на блюдо. Рядом разложить нарезанный салат. Отдельно подать соус: перемешать 30 г майонеза, 10 г кетчупа, перец, 10 г вина.

Маленькие хитрости

■ Перед закладкой в кушанья сушеные пряные приправы - дикую мяту, петрушку, укроп, чабер, базилик и др. - нужно подержать 5-10 мин в горячей воде (в соотношении 1:2): это поможет освежить цвет и улучшить аромат приправы.

■ Есть два способа избежать слез при резании репчатого лука. Первый - подержать луковичу в холодильнике, в результате чего снизится давление едких испарений. Второй - нарезать луковичу под водой, которая поглотит едкие испарения.

ароматно

РУЛЕТ «ХИМКИНСКИЙ»

Свиную корейку распластуйте, отбейте, посолите, поперчите. Выложите на нее мелко нарубленный чеснок, омлет с зеленым луком, обжаренные с репчатым луком грибы. При-

дайте форму рулета, завяжите и запекайте в фольге в духовке. Охлажденный рулет нарежьте, украсьте и заглазируйте желе. Оформленные кусочки выложите на блюдо и украсьте овощами.



(Начало на 10-й стр.)

Помнится, товарищ Карлсона Малыш, отмечая свое восьмилетие, выразился в том духе, что, мол, не в пирогах счастье. Так-то оно так, да только уж вовсе без пирогов счастье какое-то неполное. Поэтому займемся подготовкой праздничного стола. Признаться, нам немало не симпатичен скупердяйский европейский обычай потчевать гостей крекерами да чипсами, однако наш человек обыкновенно впадает в противоположную крайность. Все наши праздники смахивают на более-менее окультуренную сельскую свадьбу. Наш праздничный стол обилен, жирен и прян. Он цветист и пахуч. Но при этом, увы, банален. Вот уже которое поколение хозяек, повинувшись непреложному закону стандартов, упрямо месит стога картошки с колбасой и майонезом, воздвигает пирамиды из селедки под шубой, сооружает бастионы из крема и теста имени французского полководца Наполеона. Да где же ваша фантазия, голубушки? Где здравый смысл в конце концов? Ну мыслимое ли дело после всех этих коловращений на кухне сохранить приличествующую имениннице свежесть тела и бодрость духа. Нет, мы пойдем другим путем. Мы приготовим для наших гостей удивительные, изысканные блюда, причем сделаем это с минимальными энергозатратами. Итак,

Салат

«Пьяный ихтиандр»

Время приготовления - 15 мин.

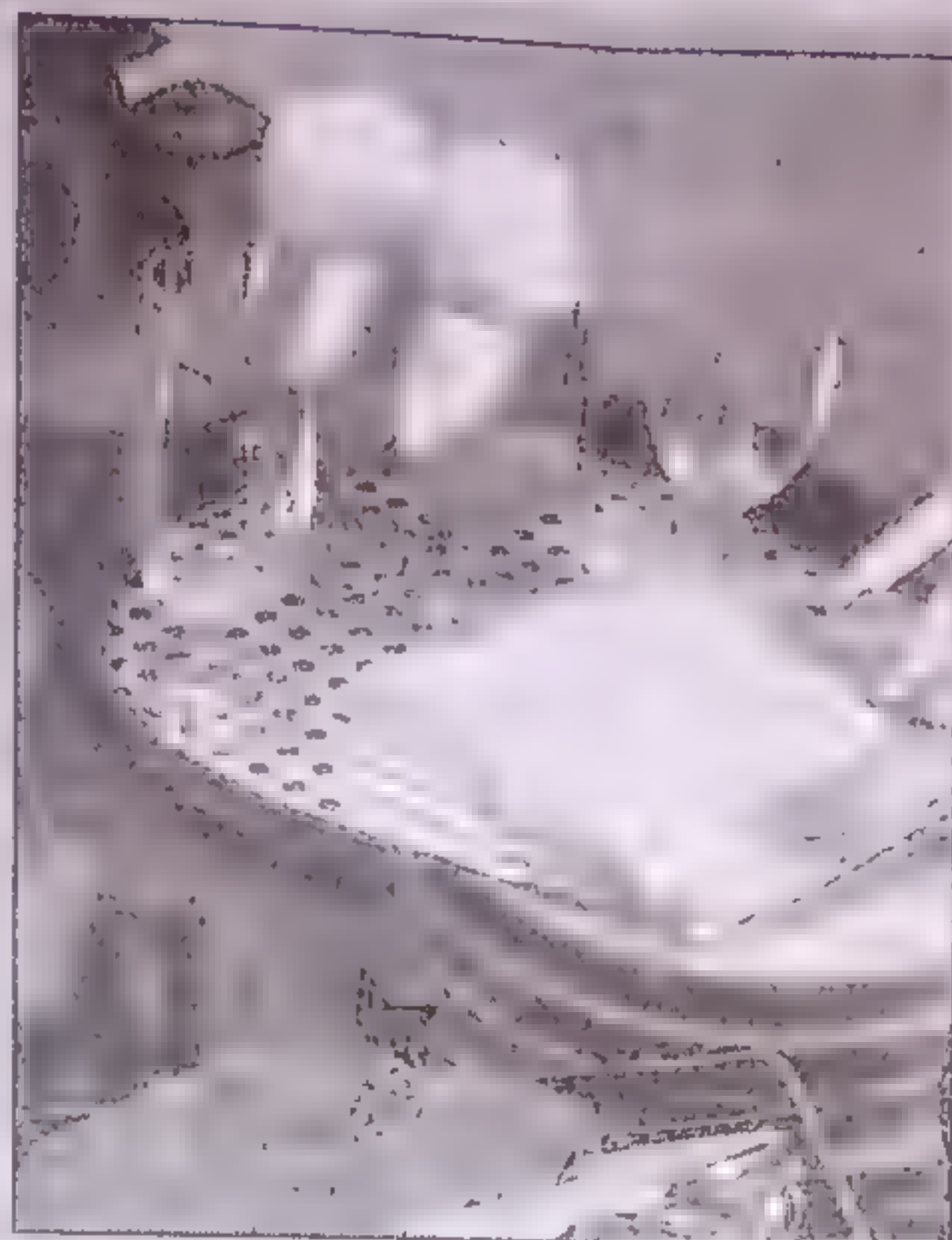
Килограммовый пакет мороженых мидий припускаем на сковороде с капелькой оливкового или растительного масла, парочкой крупненьких зубчиков чеснока и половиной стакана белого сухого вина. Одновременно отвариваем экспресс-рис в пакетиках. Остужаем. Рубим пучок цикорного салата. Все смешиваем, добавляем столовую ложку хрена, перчим и заправляем эту вкуснотищу майонезом. Украшаем сочными салатными листьями и стружкой из лимонной корочки.

Коктейль «Курица - птица!»

Время приготовления - 15 мин.

В десертные вазочки выкладываем по две столовые ложки нарезанных кубиками вареных куриных грудок, по ложке консервированных шампиньонов, кружочек яйца, листик салата, несколько ломтиков консервированного ананаса и чайную ложечку рубленой мякоти апельсина. На три четверти заливаем вазочки соусом из равных частей сметаны и майонеза, сдоб-

вы пригласили гостей



ПРАЗДНИК ЖЕЛУДКА

ренных капелькой кетчупа или соевой пасты. Присыпаем мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа.

Салат «Мама Миа»

Время приготовления - 10 мин.

Отвариваем 500 граммов макаронных завитушек. Добавляем по банке маринованного резаного перца, красной фасоли, сладкой кукурузы и маслин без косточек. Нарезаем пучок базилика и пару зубчиков чеснока. Заправляем майонезом. Мясоеды могут добавить ветчину кубиками.

Рулет «Фунт лиха»

Время приготовления - 10 мин.

Две банки тунца в масле (на худой конец можно взять другие рыбные консервы) смешиваем с двумя банками консервированной белой фасоли и мелко нарезанным фиолетовым луком. Перчим. Заправляем соусом из лимонного сока, столовой горчицы и оливкового или растительного масла. Из маринованных виноградных листьев скручиваем фунтики, заполняем смесью и закалываем их деревянной шпажкой (сгодится и зубочистка).

«Свинья подшофе»

Время приготовления - 10 мин.

В раскаленную сковороду выкладываем свиные стейки из филейчи-

ка и обжариваем по три минуты с каждой стороны. Отдельно пассируем лук. Как только лук станет мягким, посыпаем его столовой ложкой сахарного песка, выдерживаем до золотистого цвета, затем приправляем солью, перцем, чабрецом, доливаем пол-литра светлого пива, 300 мл мясного бульона, вывариваем 7-10 мин. Под занавес закладываем еще ложку сахара и четыре ложечки сладкой горчицы. Заливаем мясо соусом и подаем.

Десерт «Искушение патриарха»

Время приготовления - 5 мин.

Срезаем с дыни «попку», вычищаем семена и заполняем отверстие шариками мороженого и смесью из любых сезонных ягод и фруктов - с горкой. Укрепляем сооружение на блюде стоймя, обкладываем колотым льдом и украшаем веточками мяты.

И на всю эту вкуснотищу-красотищу даже самая нерасторопная хозяйка затратит едва ли полтора часа. И никаких тебе отвратительных жирных каштюрль и подкопченных сковородок. Хозяйка остается при парадных кудрях и свежем маникюре.

Другой вопрос, как все это сервировать. Воля ваша, но фуршетный стол - это как раз то, что надо. Судите сами: во-первых, освобождается место для танцев, во-вторых, не надо ломать голову, кого с кем усадить, в-третьих, сама собой отпадает проблема запоздавшего гостя, без которого как-то неловко начинать застолье. И потом - никакого натужного молчания за столом, а это иной раз случается даже в самых сыгранных компаниях. Ежели все это для вас достаточно весомые аргументы, скоренько сдвигаем к стене два стола - большой обеденный и поменьше - сервировочный, журнальный, а то и вовсе кухонный. Застилаем оба стола салфетками. На маленький выставляем все, что у вас там из спиртного припасено, воду, соки, лед в ведерке и тарелочки с орешками, лимоном, маринованными вишнями и прочей мелкотравчатой закусью. Туда же помещаем поднос с бокалами и фужерами. На большой стол ставим две стопки тарелок - закусочных и десертных, рядышком - столовые приборы, причем каждый прибор надобно обернуть салфеткой. Ну а дальше мечем на стол все, что у нас там приготовлено. Да, и не забудьте поднос для грязных тарелок. И всего хлопотно! А вот чай с именинным пирогом можно накрыть уже за общим столом, честь по чести - при свечах и букетах.

просто, со вкусом

АНЧОУСЫ ИЛИ КИЛЬКИ С КАРТОФЕЛЕМ

На 1 банку анчоусов - 5-6 шт. картофеля, 1 ст.ложку растительного масла, 2 ст.ложки уксуса.

Свежесваренный сочный картофель протереть сквозь решето или сито над салатником

и уложить горкой. У основания горки разместить анчоусы, свернутые колечками, или кильки, очищен-

ные и без костей. Между ними положить мелко нарезанный зеленый лук. Картофель полить приготовленным соусом из масла, уксуса, соли и перца.



ГУСТОЙ РИСОВЫЙ СУП ПО-КИТАЙСКИ

На 4 порции: 1 л овощного бульона, соль, 200 г длиннозернистого риса, 2 моркови, 1/2 клубня сельдерея, 3 стебля зеленого лука, 1 корень петрушки, 1 кусочек имбиря, молотый черный перец, 2 ст.л. соевого соуса, 4 ст.л. хереса, 1 щепотка порошка чили, листики кинзы, 1 кольраби.

Бульон довести до кипения и 20 мин. отваривать в нем рис. Морковь, сельдерей, кольраби промыть и нашинковать тонкой соломкой.

Зеленый лук вымыть, отряхнуть от капель и мелко нарезать. Корень петрушки вымыть, очистить и мелко порубить. Все перемешать.

Добавить в бульон и приправить солью, перцем и специями. Имбирь очистить от кожицы, мелко натереть. Добавить в суп.

Ввести соевый соус и херес. Готовое блюдо украсить листиками кинзы. По желанию за 5 мин. до готовности можно добавить в суп креветки.

© «Отдохни!»

с миру по ложке



СУП-ПЮРЕ ИЗ ГРИБОВ

Грибы свежие - 400 г, говядина с косточкой - 400 г, морковь - 1 шт., лук репчатый - 1 шт., мука - 3 ст. ложки, молоко - 1,5 стакана, масло сливочное - 1 ст. ложка, 1 яичный желток, соль.

Из мяса и костей сварить бульон. Грибы очистить, промыть, положить в кастрюлю, добавить поджаренные нашинкованные лук и морковь, залить мясным бульоном, накрыть крышкой и варить 50-60 минут. Отваренные грибы отцедить, пропустить через мясорубку, заправить молочным соусом, немного проварить, протереть через сито и посолить. Полученную массу залить грибным бульоном.

Молочный соус приготовить из молока, яичного желтка и пассерованной муки. Подавать суп-пюре можно с гренками из белого хлеба.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

На 500 г мяса - 800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

Сварить мясной бульон. Очищенные коренья и лук нарезать ломтиками и поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Картофель нарезать кубиками, положить вместе с поджаренными кореньями и луком в кипящий бульон, добавить соль, лавровый лист, перец и варить 25-30 мин. При подаче на стол суп посыпать укропом или зеленью петрушки.

Картофельный суп можно приготовить и на грибном бульоне. В картофельный суп, приготовленный на грибном бульоне, при подаче на стол положить нашинкованные грибы.

БОРЩ

С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

Свекла - 4 шт., капуста - 200 г, морковь - 1 шт., лук репчатый - 1 шт., томат-паста - 1 ст. ложка, сыр плавленый - 100 г, лук зеленый рубленый - 2 ст. ложки, вода - 1,5-2,0 л, перец, соль.

Подготовленные овощи нарезать соломкой, залить небольшим количеством воды, отварить почти до готовности, добавить нарезанный кусочками плавленый сыр, перец и проварить еще несколько минут.

Подавать с рубленым зеленым луком.

ПИКАНТНО

СУП С МИНДАЛЕМ И ШАФРАНОМ

На 4 порции: 200 г неочищенного миндаля, 8 кусочков черствого хлеба, 5 ст. л. оливкового или растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок петрушки, соль, молотый черный перец, 1 щепотка тмина, шафран (0,2 г), 3/4 л мясного бульона.

Миндаль обдать кипятком и очистить от кожицы.

Белый хлеб нарезать на маленькие кубики. Раскалить в сковороде масло

и обжарить хлеб до золотисто-коричневого цвета. Вынуть из сковородки поджаренный хлеб, масло не выливать.

Очистить чеснок. Положить чеснок и миндаль в сковородку с оставшимся маслом и поджарить на среднем огне до золотисто-желтого цвета. Петрушку промыть, обсушить, отделить листочки и добавить в сковородку. Тушить все вместе около 3 минут.

Добавить соль, перец, тмин и шафран. Влить бульон, на слабом огне довести до кипения и кипятить еще 20 минут.

Петрушку нарезать. Часть хлеба положить в суп и еще раз его заправить. В конце добавить петрушку и кубики хлеба.

ОПЕЧАТНО

СУП ИЗ ПАХТЫ

1 литр пахты (обезжиренных сливок, молока), 50 г сухого белого хлеба, 2 столовые ложки сахара, столовая ложка сливочного масла, 100 г изюма, соль по вкусу.

Пахту ставим варить, помешивая, всыпаем в нее тертый хлеб и соль. Должна получиться однородная масса. Когда немного остынет, взбиваем венчиком, добавляя по вкусу сахар, а также масло и изюм. Суп выглядит нежным, белым, аппетитным.

СУП РИСОВЫЙ ИЗ БАРАНИНЫ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

На 600 г баранины - 150 г риса, 2 яйца, по 1/2 шт. моркови и петрушки, 1 головка лука, 1/2 ст. ложки масла, 2-3 ст. ложки молока.

Отделить от куска баранины кости и сварить из них бульон с кореньями и мелко нашинкованным и слегка обжаренным луком. Мякоть пропустить через мясорубку, заправить фарш вареным рисом, рубленой зеленью, сырым яйцом, солью и перцем.

Приготовить из фарша некрупные шарики. В кипящий бульон опустить перебранный и промытый рис, довести его до полуготовности, после чего добавить фрикадельки. Перед подачей на стол заправить горя-

чий суп смесью молока и яйца. Для этого желток хорошо растереть, подливая понемногу молоко, влить в суп, все время помешивая, и довести его только до начала кипения, но не кипятить (иначе желтки могут свернуться и образовать хлопья).

СУП ГРИБНОЙ С КРУПНОЙ «ГЕРКУЛЕС»

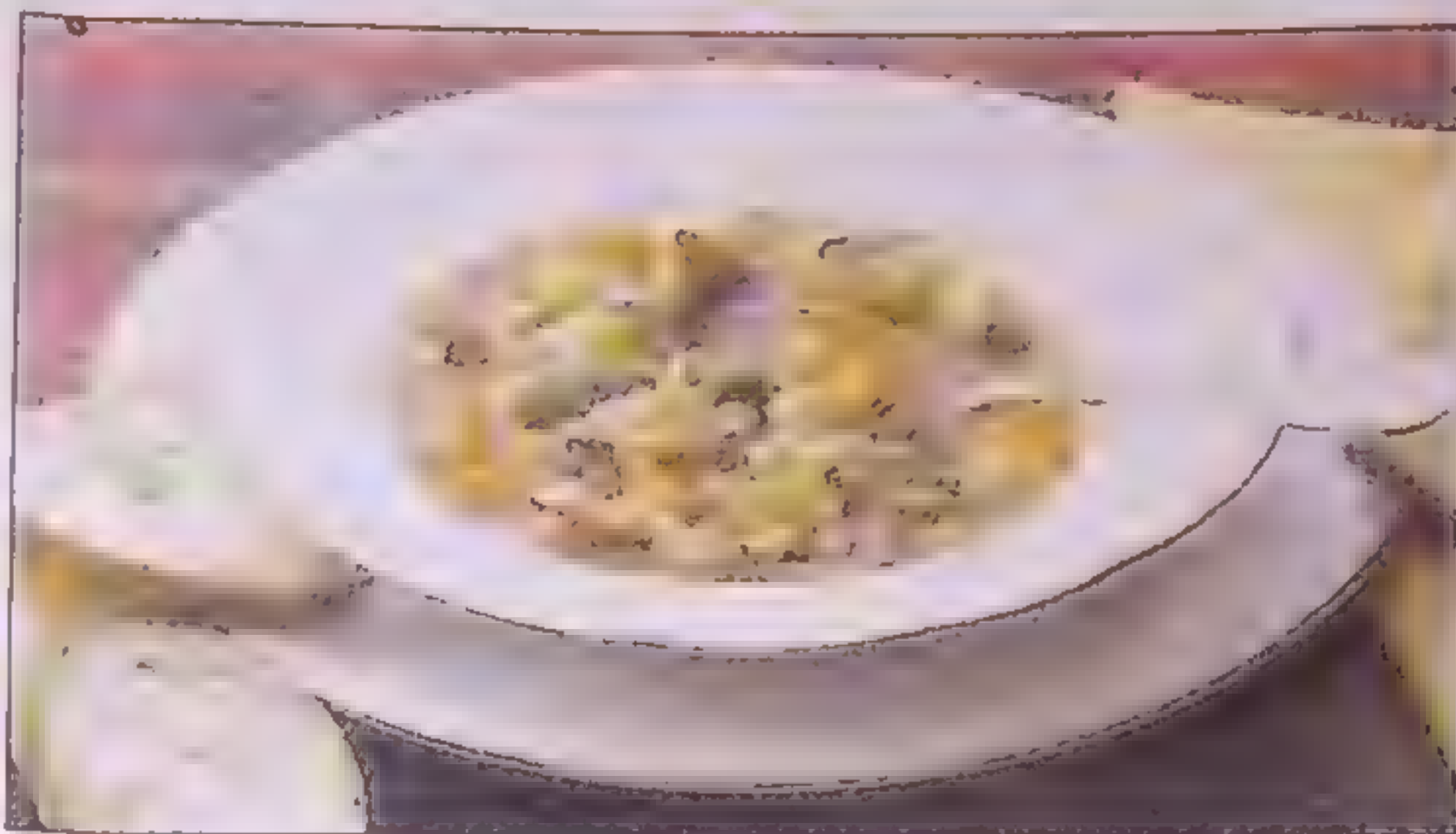
На 50 г сухих грибов - по 1 шт. моркови, петрушки, сельдерея, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка масла, 200 г крупы «Геркулес».

Сварить бульон из сушеных белых грибов. Когда грибы будут мягкими, вынуть их из бульона, мелко нарезать и вместе с измельченными кореньями и репчатым луком слегка обжарить на масле, после чего положить в кипящий бульон и, заправив его по вкусу солью, варить 15 мин. Затем всыпать крупу «Геркулес» и довести до готовности.

Вместо «Геркулеса» в этот суп можно добавлять пшено.

СУП ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

На потроха от двух кур - 4 головки лука, 2 ст. ложки масла, 250 г помидоров, 2 ст. ложки риса, 2 желтка, 3 ст. ложки сметаны.



Потроха опалить, желудки освободить от пленки, все хорошо промыть и поставить варить до полуготовности. Затем вынуть из бульона, очистить от косточек и порезать на мелкие кусочки. Лук мелко порезать и обжарить в масле до светло-золотистого цвета. Туда же положить нарезанные потроха, все хорошо подрумянить на огне, добавить очищенные от кожи и нарезанные кубиками помидоры. Тушить все вместе, часто помешивая, на среднем огне до тех пор, пока масло не покраснеет. Залить бульоном, вскипятить, всыпать рис, сварить до готовности.

Перед подачей суп заправить сметаной, смешанной с желтками. Суп хорошо прогреть, не доводя до кипения, так как желтки могут свернуться.

Маленькие хитрости

■ Чтобы картофель не получился твердым, его необходимо закладывать в борщ на 10 минут раньше щавеля, томата, квашеной капусты и других продуктов, имеющих кислый вкус.

■ Супы, в которые добавляют картофель, рис, перловую крупу, макаронные изделия, мукой не заправляют.



БОРЩ С УТКОЙ И ГРИБАМИ

Утка - 1/2 шт., грибы сушеные белые - 8 шт., капуста - 1/2 кочана, свекла - 1/2 шт., картофель - 4-5 шт., морковь, петрушка, сельдерей - по 1 шт., сметана - 4 ст. ложки, сало топленое или масло сливочное - 4 ст. ложки, уксус винный - 1 ст. ложка, томат-паста - 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый, лавровый лист, зелень петрушки и укропа.

Овощи очистить, промыть. Тушку утки обработать, сварить из нее бульон и процедить его. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея нашинковать и спассеровать на сале или масле до готовности, периодически помешивая и подливая бульон. Свеклу с томат-пастой и уксусом тушить отдельно. Сушеные белые грибы предварительно замочить в холодной воде на 2-3 ч., затем отварить и нарезать соломкой.

В кипящий бульон положить картофель, довести до кипения, варить 15 минут, затем добавить нашинкованную капусту. Как только борщ вновь вскипит, ввести подготовленные грибы, пассерованные и тушеные овощи и варить на слабом огне до готовности, в конце варки посолить, заправить перцем, положить лавровый лист.

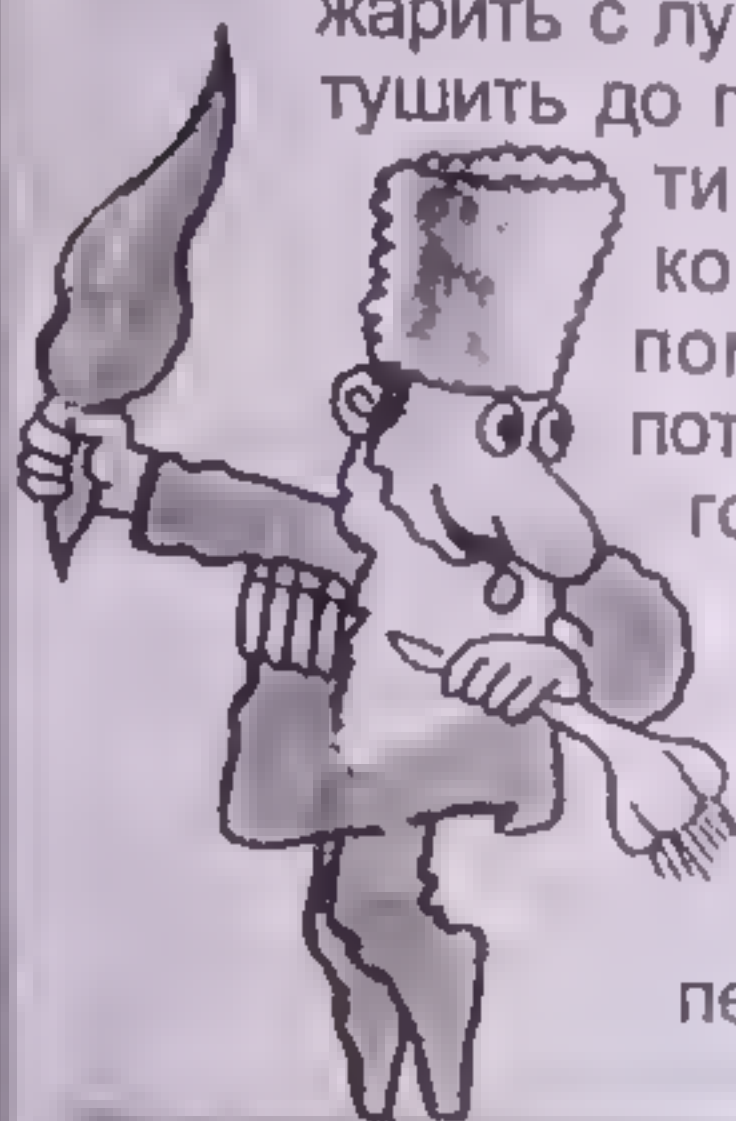
Подавать борщ со сметаной. В каждую тарелку положить кусочки утки, посыпать рубленой зеленью.

с миру по ложке

**БОЗАРТМА
ИЗ БАРАНИНЫ
ПО-ГРУЗИНСКИ**

1,25 л воды, 500-700 г жирной баранины, 5 луковиц, 5 помидоров, 1 ст. ложка масла, 1 чайная ложка молотого перца или 10 раздавленных горошин, 3 ст. ложки зелени кинзы, полголовки чеснока.

Баранину нарезать кусками размером 3х4 см, залить холодной водой и варить 1-1,5 часа под крышкой на умеренном огне. После мясо вынуть из бульона, обжарить с луком в масле, потушить до полной готовности, добавить мелко нарезанные помидоры, слегка потушить до полного выделения из них сока и вновь залить остатками бульона, посолить, затем заправить перцем и кинзой, довести до кипения.

**ШНИЦЕЛЬ В КЛЯРЕ**

На 6 персон: 1 кг мясного фарша, 3-4 яйца, соль и перец по вкусу, 50 г растительного масла, 150 г муки, 250 г пива, 50 г сливочного масла, свежая зелень, 2 стол. ложки воды.

Для мясного фарша возьмите 500 г постной свинины и 500 г говядины или телятины.

Приготовьте фарш, посолите и поперчите его по вкусу, тщательно перемешайте, добавьте яйцо и немного (примерно 2 стол. ложки) кипяченой воды.

Приготовьте кляр из пива, муки, желтков, растительного масла. Для этого в пиво добавьте 150 г муки, желтки трех яиц, 1 стол. ложку растительного масла. Размешав эту смесь, добавьте в нее взбитые в пышную массу белки, также посолите и поперчите. Дайте постоять примерно 10 минут. Сформируйте из фарша шницели, обмакните каждый в приготовленный кляр.

Жарьте шницели на сильно разогретом масле до образования румяной корочки с обеих сторон.

Выложите на блюдо, украсьте зеленью, листьями салата и редиской.

Подавайте на стол горячими, используя в качестве гарнира карто-



фельное пюре или салат из овощей.

Это блюдо получается весьма эффектным и вкусным, поэтому его можно использовать и для праздничного стола. Можно подать к шницелям бутылку красного крепленого вина, типа портвейна или мадеры.

Совет: чтобы мясной фарш получился более пышным, потрите в него на мелкой терке небольшую сырую картофелину.

просто

**ВАРЕНИКИ
С РЕДЬКОЙ**

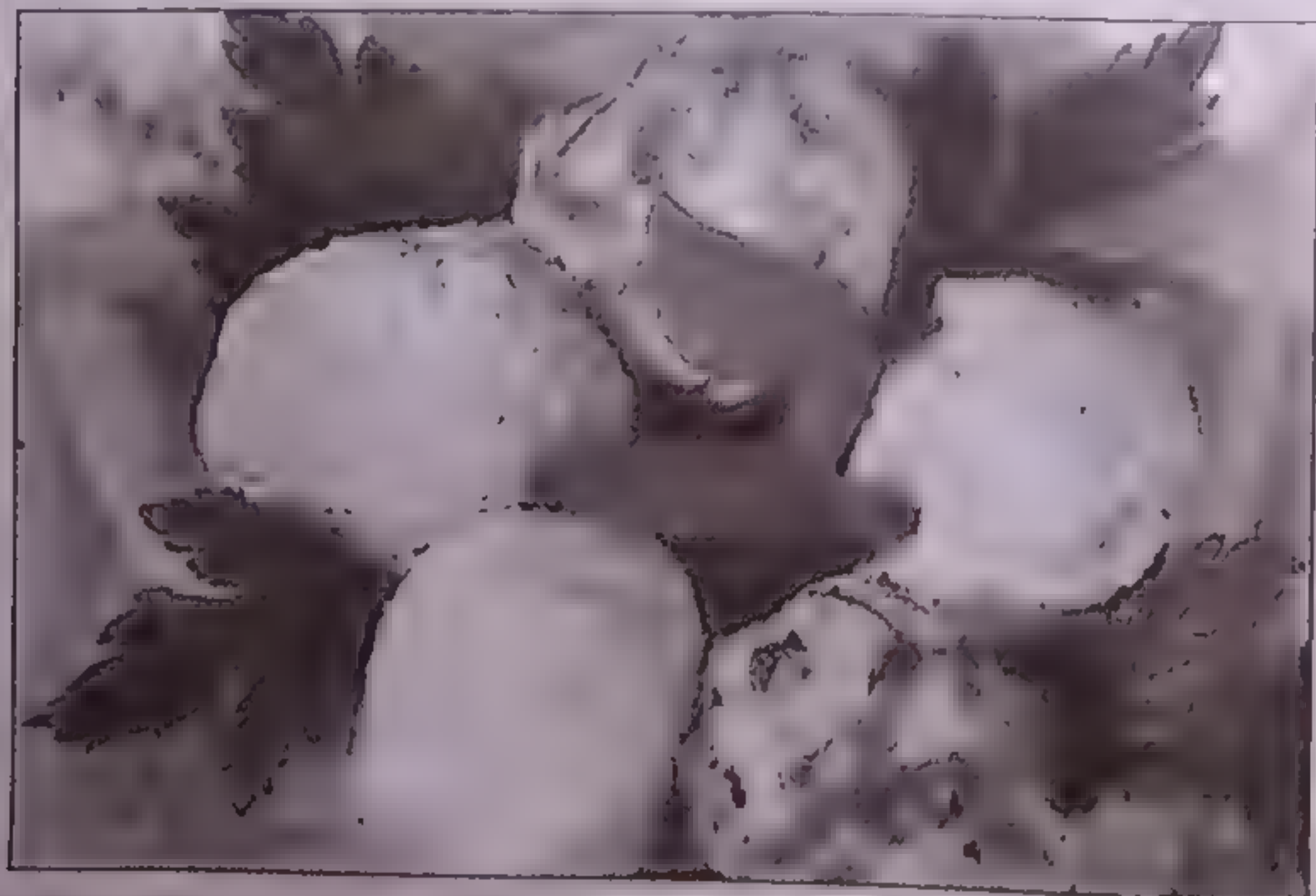
Черную редьку потрите на мелкой терке, добавьте измельченную зелень петрушки (можно

сушеной), лук зеленый или репчатый, растительное масло, посолите по вкусу. Тесто - как на пельмени. Готовится оно так: в поллитровой кружке взбить 2 яйца с 1/2 ст.л. соли, добавить муки столько, сколько войдет. Получившееся тесто положите в морозил-

ку. Затем раскатайте его и тонким стаканом вырежьте кружочки. Вареники - в подсоленную воду. После того как всплывут, варить минуты две, не больше. Потом надо потомить в сковородке под крышечкой с жареным репчатым луком и растительным маслом.



вкусно

**КОТЛЕТЫ, ФРИКАДЕЛЬКИ
ИЗ РЫБЫ**

Их лучше всего делать из трески, сайды, пикши.

Готовим фарш, как для мясных котлет: проверяем филе рыбы через мясорубку вместе с луком и вымоченным в молоке хлебным мякишем, солим, перчим по вкусу. Вся «изюминка» - в панировке. Сразу обваливать рыбную котлету в панировочных сухарях не имеет смысла: крошки все равно не удержатся. Мы уже не раз говорили о том, что прежде всего изделия из рыбы приходится обмакивать в муку, а уж затем панировать по своему желанию - в сухарях, тертом сыре, в кляре и т.д. Поэтому обваливаем наши котлеты или фрикадельки в муке, затем в панировочных сухарях, затем во взбитом яйце. Если хотите приготовить блюдо не совсем обычно, более изысканно - не пожалейте яиц, взбейте побольше белков, добавьте в них мелко нарезанную зелень, несколько капель лимонного сока. Запекаем в духовке.

Вкусны и натуральные котлеты из трески: для них филе не промалываем, а нарезаем на ровные куски, вытираем каждый насухо чистой салфеткой, окунаем в муку - во взбитое яйцо - в панировочные сухари, обжариваем на сковороде в сливочном масле с обеих сторон. Подаем к столу, посыпав петрушкой и полив растопленным маслом.

ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТА

1 средней величины кочан капусты, 600 г мяса (мякоть), 100 г риса, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки томата-пюре, 1 луковица, 200 г сметаны.

Для соуса: 2 столовые ложки муки, 3 стакана бульона, соль, перец по вкусу.

Из мяса, риса, масла, лука приготовить фарш, как для котлет. Чтобы он был сочнее, добавить в него немного бульона и несколько кусочков льда.

У свежего кочана капусты удалить кочерыжку и опустить его на несколько минут в соленый кипяток, но не варить. Затем разобрать кочан на листья, срезая их с каждого

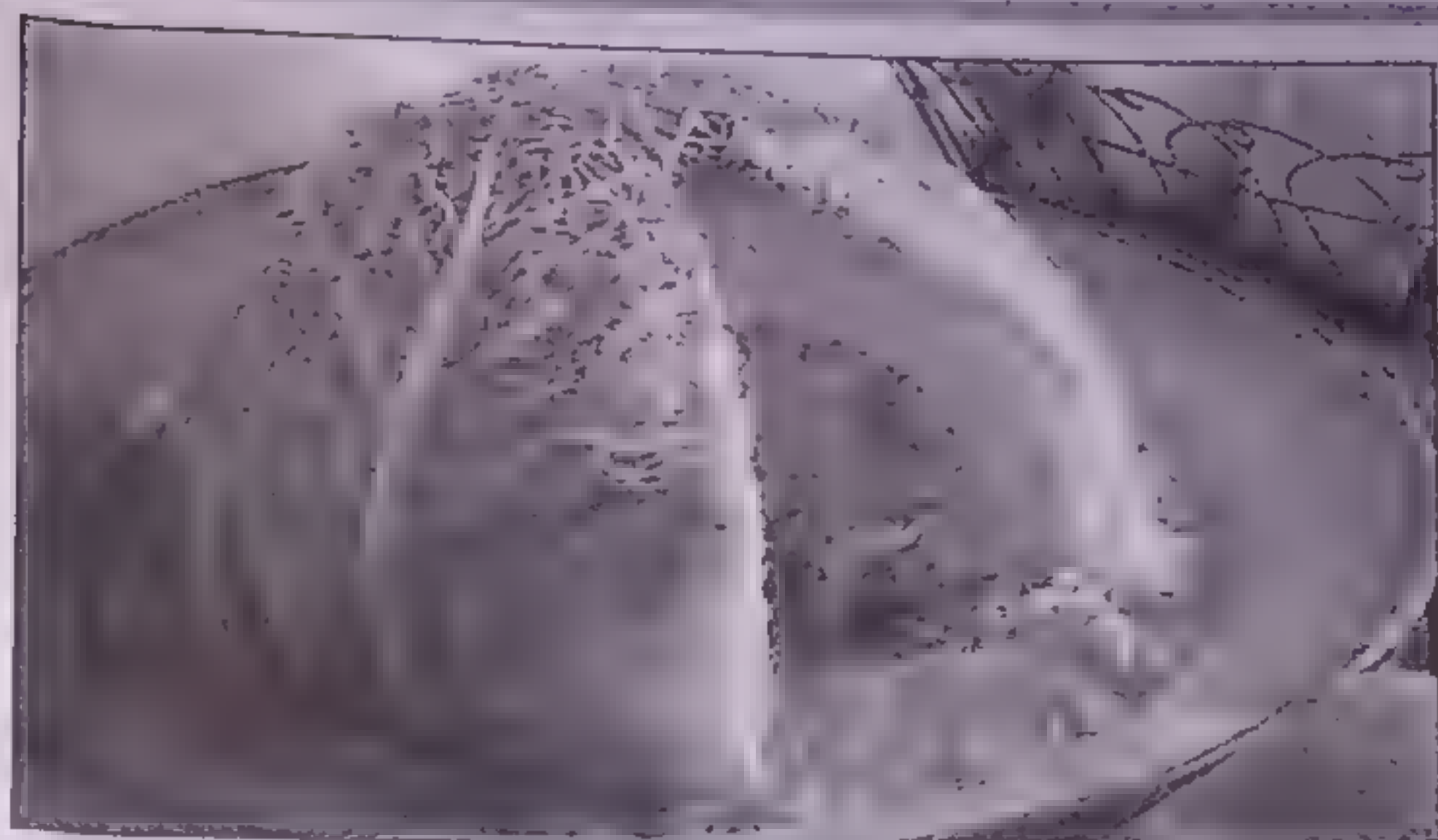
разветвления кочерыжки.

На середину мокрой салфетки кружком уложить ряд самых больших листьев так, чтобы края одного листа находили на края другого. Выложить на листья тонкий слой фарша (1/2 см), отступая от краев листа на 2-3 сантиметра. Сверху снова положить листья, но уже меньшей величины, смазать их фаршем и т.д.

Самый верхний ряд должен состоять из сердцевин капусты, то есть из самых маленьких листочков.

Очень осторожно с помощью салфетки собрать кочан, концы салфетки стянуть веревочкой. Придать кочану круглую форму и оставить в покое на 10-15 минут.

Затем, удалив салфетку, обвязать кочан тонкой ниткой (чтобы не развалился),



обжарить на сковороде со всех сторон, облить разогретым маслом и поставить в горячую духовку.

После того как капуста зарумянится, переложить ее в большую кастрюлю, залить сметанным соусом, приготовленным на той же сковороде, в которой жарилась капуста. Соус делают так: муку слегка обжарить на сковороде без добавления масла, развести бульоном, добавить сметану, специи и проварить в течение 5-7 ми-

нут. Кастрюлю накрыть крышкой, поставить в духовку (или на плиту) и тушить, периодически поливая капусту соусом.

Время тушения составляет от 45 минут до 1,5 часа, в зависимости от величины кочана. Готовность капусты можно определить, проколов ее острой деревянной палочкой.

Готовый кочан вынуть из кастрюли, уложить на блюдо, освободить от ниток и полить соусом.

КОЛБАСА В ТЕСТЕ

На 200 г муки - 2 яйца, 0,5 ст. воды, 1 ст.л. сахара, 3 ст.л. растительного масла, 400 г колбасы, соль - по вкусу.

Для жарения: 2 ст.л. растительного масла.

Замесить тесто из муки, яиц, сахара, соли, растительного масла и воды. Колбасу нарезать на кусочки, обмакнуть каждый в тесто и обжарить в масле.



СОСИСКИ-«ЕЖИКИ»

2 сосиски, 2-3 шт. картофеля, 1 яйцо, соль - по вкусу.

Картофель натереть на крупной терке, слить выделившийся сок, в картофельную массу вбить яйцо, посолить. Сосиски разрезать поперек на 2 части, обернуть картофельной массой и обжарить в кипящем растительном масле до золотистой корочки.

Вместо сосисок можно взять ветчину, фарш колбасу.

рецепты от Солохи

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Рассчитано на 4 порции.

Для котлет: картофель - 500 г, яичные желтки - 8 шт., сухари или пшеничная мука - 50 г, масло растительное.

Для соуса: сухие грибы - 50 г, мука - 1 ст.л., лук - 1 шт., масло - 2 ст.л.

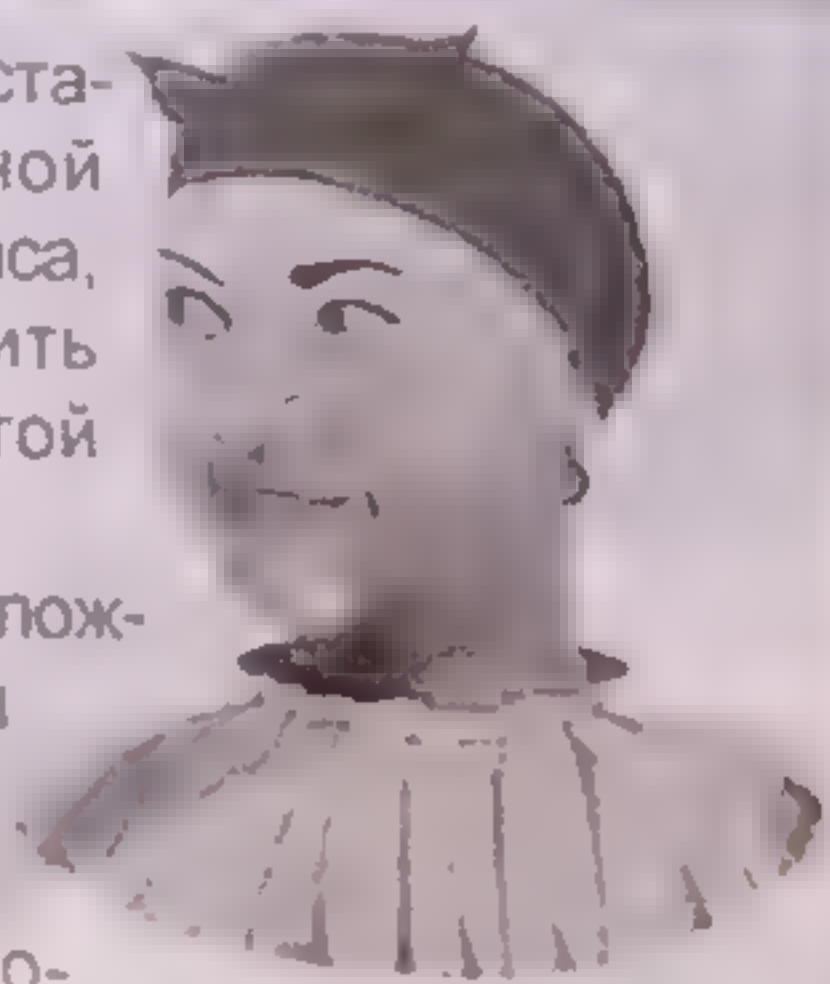
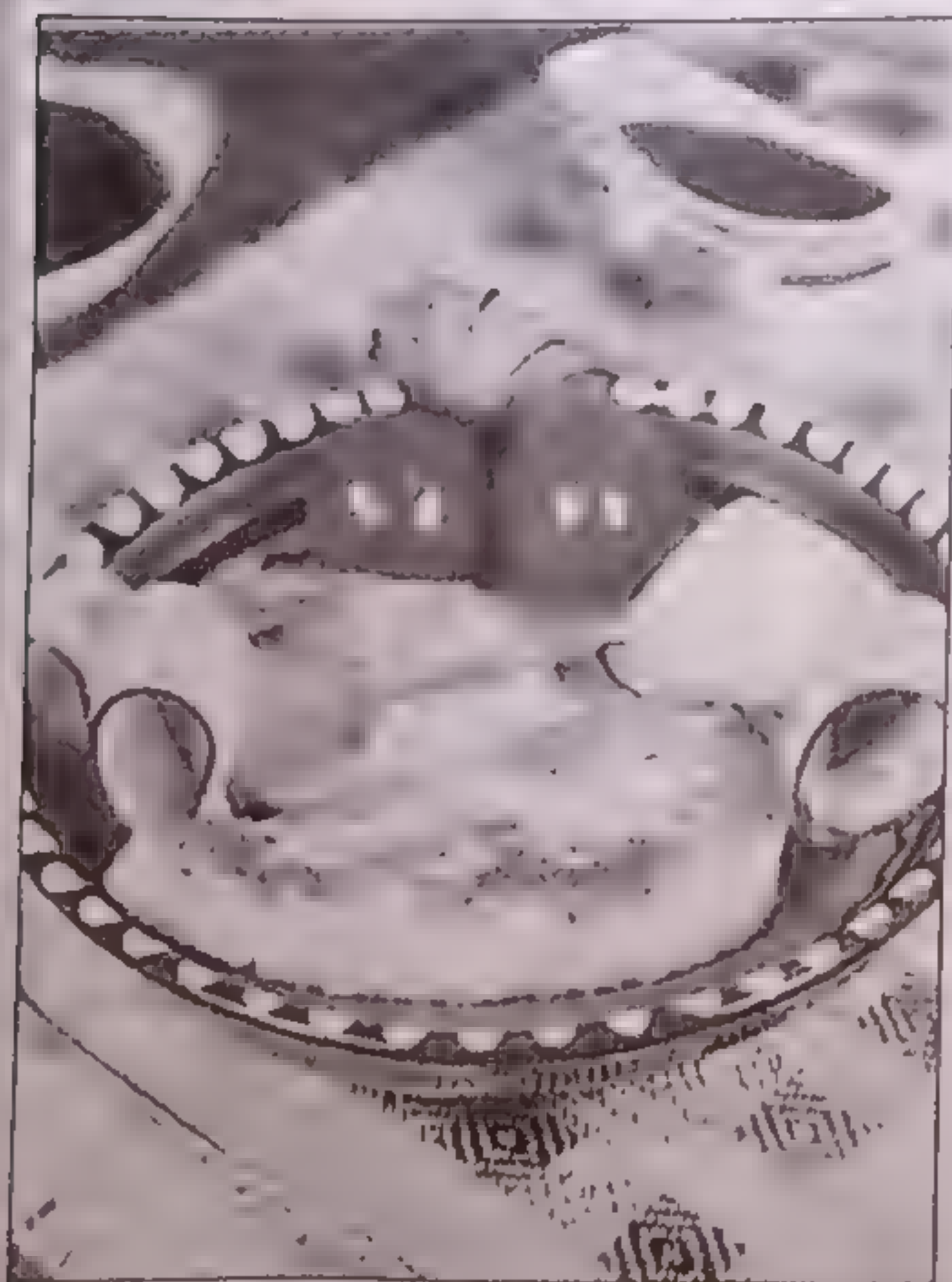
Горячий отварной картофель пропустить через мясорубку и смешать с яичными желтками. Из этой массы сделать котлеты, обвалять их в сухарях или муке, обжарить с двух сторон на сковороде и поставить на 5-10 мин. в духовой шкаф.

Соус готовится следующим образом: промытые в теплой воде сухие грибы

замочить в 3 стаканах холодной воды на 2-3 часа, а затем сварить (без соли) в той же воде.

1 столовую ложку муки и столько же масла прожарить до светлорыжевого цвета и развести двумя стаканами горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15-20 минут.

Мелко нарезанный лук поджарить, добавить нашинкованные грибы и еще раз все вместе прожарить, затем переложить в соус, прибавить по вкусу соль и дать прокипеть.



ПРОСТО



ТОРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Начинка: в кастрюлю разбивают целые яйца, добавляют сахар, кастрюлю помещают в кипящую воду и взбивают венчиком до загустения массы. Потом кастрюлю вынимают из воды, в кашу добавляют масло, какао, орехи, ром, все взбивают до загустения.

250 г сахарной пудры, 6 яиц, 10 ст. ложек воды, 150 г растертых орехов, 250 г муки, 30 г ванильного сахара, 7 г пищевой соды.

Начинка из заварного крема: 3 яйца, 150 г сахарной пудры, 250 г сливочного масла, 20 г какао-порошка, 50 г растертых орехов, 2 ст. ложки рома.

Сахар растирают с желтками, добавляют воду, все перемешивают. Добавляют орехи, взбитые в густую пену белки с ванильным сахаром, мукой, смешанной с пищевой содой, массу перемешивают. Форму смазывают маслом, обсыпают мукой, в нее выкладывают тесто, выпекают на небольшом огне в духовке. Готовый и охлажденный торт разрезают на два пласта поперек, прослаивают их заварным кремом и украшают по своему усмотрению.

на десерт

ГРУШЕВЫЙ ФЛАН

На шесть персон: 10 сочных груш, 100 г сахарного песка, 50 г коньяка, 125 г абрикосового варенья.

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 15 г сахарного песка, щепотка соли, 1 ст. л. воды.

Для заварного крема: 1/2 л молока, стручок ванили (или ванилин), 2 яйца, 75 г сахарного песка, 50 г муки, 20 г сливочного масла.

Тесто: смешайте муку с порубленным маслом и сахарным песком, добавьте немного воды, чтобы замесить тесто. Скатайте его в шар и положите на час в холодильник. Затем выложите в форму таким образом, чтобы получился невысокий бортик, и посадите его в нагретую до 150°C духовку на 10 минут. За это время приготовьте заварной крем. Муку и сахарный песок смешайте с растертыми желтками, затем тонкой струйкой влейте, постоянно помешивая, горячее молоко с ванилью или ванилином. Варите на медленном огне до тех пор, пока не загусте-

ет. Крем выложите в миску, смазанную сливочным маслом, закройте его пергаментной бумагой и дайте остыть. Отварите очищенные груши в 3 стаканах воды с сахаром (20 минут). Достаньте их шумовкой, остудите. Разрежьте груши вдоль, удалите семена, затем разрежьте еще и поперек на ломтики. 3/4 объема заварного крема выложите на дно корзиночки. На крем - груши так, чтобы они имели вид целых половинок. Закройте оставшимся кремом. Поставьте на 8-10 минут в низ нагретой до 210°C духовки. Разведите абрикосовое варенье коньяком и сиропом, в котором варились груши. Залейте этой смесью остывший флан.



Редакция газеты "Соляночка"

напоминает,
что досрочная подписка
на газету "Соляночка"
на второе полугодие 2003 года
по ценам
декабря 2002 года
уже началась и проводится
по регионам России
только до 31 марта

индекс 39888



ВКУСНО

МИНДАЛЬНЫЕ БУБЛИКИ

На 1 стакан муки требуется 120 г миндаля, 2 ст. ложки сахара, 3 яйца, 1/4 ч. ложки соли.

К сбитым белкам добавляют толченый миндаль, сахарную пудру, просеянную муку и все перемешивают. Затем выкладывают в специальные формочки, смазанные жиром, и выпекают при температуре 160-180°C 15-20 минут.

Блины

С тыквой

0,5 ст. муки, 2 яйца, по 1 ст. молока и измельченной тыквы, 2 ст.л. растительного масла, соль, сахар - по вкусу.

Желтки растереть с солью, мукой, постепенно вливая молоко. Затем ввести взбитые белки. Из этого теста выпечь тонкие блинчики. В центр каждого положить сырой тыквенный фарш (тыкву лучше всего пропустить через мясорубку). Завернуть блинчики конвертиком и обжарить.

Пшеничные

По 300 г пшена, гречневой муки, 3-4 ст.л. масла, 2 яйца, 2 ст.л. сахара, 2 ст. молока, 0,5 ст. воды, 15 г дрожжей, соль.

Вязкую пшеничную кашу, сваренную на молоке, охладить, протереть сквозь сито. Молоко, прибавив в него сливочное масло, довести до кипения, всыпать гречневую муку (1 ст.) и заварить густое тесто. Дать ему остыть до комнатной температуры. Затем влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать тесту подойти. Добавить протертую кашу, остальную гречневую муку, яичные желтки, растертые с сахаром, соль. Все хорошо размешать и дать еще раз подойти. Прибавить взбитые в пену яичные белки. Размешать и выпекать блины. Подавать с маслом и сметаной.

Красные

5 ст. молока, 70 г дрожжей, 2 ст. пшеничной муки, 3 моркови, 1 ст. гречневой муки, 3 яйца, 1 ст.л. сахара, 3 ч.л. соли.

2 ст. чуть теплого молока влить в кастрюлю, развести в нем дрожжи, всыпать 2 ст. пшеничной муки, размешать и дать подойти. Морковь сварить до мягкости в подсоленной воде, протереть сквозь сито и положить в подошедшую опару, смешать, прибавить гречневую муку, 3 ст. молока, 3 желтка, сахар, соль, 3 взбитых белка и хорошо перемешать. Дать еще раз подняться и выпекать блины.

«Проводы зимы»

Для теста: 2 яйца, 30 г сахара, 0,5 л молока, 1,5 ст. муки, 1 ст.л. растительного масла, соль.

Для начинки (для трех блинов): 10 г сельди, 1 яйцо, 5 г зеленого лука, по 10 г мяса вареного, шпи-

Блинная неделя

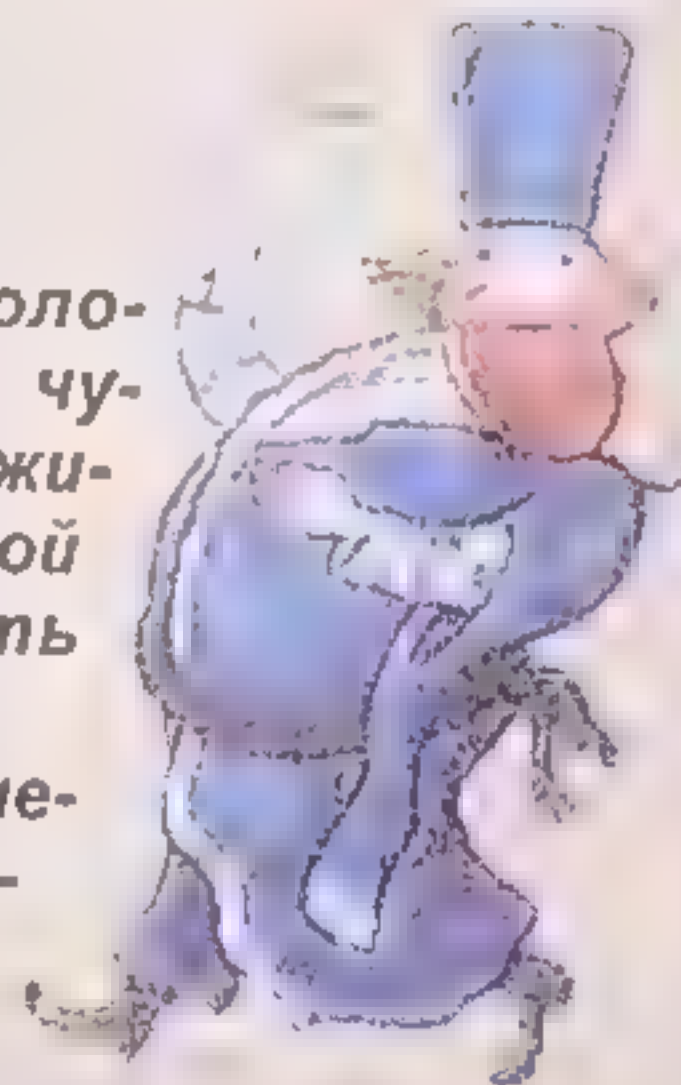


ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

Считается, что Масленица, которая в этом году с 3 по 9 марта, называется так потому, что в течение этой недели ели сливочное масло. В пост потребляли в пищу только конопляное.

В Масленицу прощались с длинной холодной зимой, встречали весеннее солнце. Веселье длилось несколько дней. Верили, что злые духи не выносят шума, поэтому с криком сжигали старый мусор - считалось, что нечистая сила прижилась за зиму в залежалом хламе. Жгли или топили соломенное чучело, переодевались в чужую одежду, рядились в шкуры животных, мазали лицо сажей - с той же целью - обмануть, отвадить злых духов.

В Масленицу в течение всей недели пекли блины, оладьи, пряженицы. А вот мясо было под запретом.



ка, 1 белок сырого яйца, 20 г зелени петрушки и укропа.

Яйцо, соль, сахар взбить, во взбитую массу ввести молоко, муку. Все тщательно перемешать, добавить растительное масло.

Выпекать небольшие блины на горячей сковороде.

На середину первого блина положить кусочек сельди без костей, 1/4 часть вареного яйца, зеленый лук, завернуть рулетиком.

На второй блин уложить пропущенное через мясорубку отварное мясо, на третий - шпик, нарезанный брусочками, завернуть рулетиком. Положить готовые блины на сковороду, смазанную маслом, покрыть взбитым белком, учитывая, что объем белка увеличи-

вается в 2-3 раза. Поставить в духовку на 1-2 мин.

Перед подачей посолить, украсить зеленью петрушки и укропа.

Для начинки можно использовать мясные и рыбные фарши, пассерованные овощи, вареный рис, жареные и соленые грибы, квашеную капусту и многое другое.

«Колодец»

Из 1 ст. муки, 1 ст. молока, 1 ст. пива, 2 яиц, 2 ст.л. растительного масла, 1 ч.л. сахара и щепотки соли приготовить тесто. Выпечь из него тонкие блинчики.

В глубокой сковороде растопить 2 ч.л. сливочного масла, добавить измельчен-

ную крупную луковицу, обжарить. Затем всыпать 300 г измельченных вареных грибов (можно предварительно замочить и отварить сушеные), 1 ч.л. муки, 1 ст.л. с горкой приправы «Вегета». Немного обжарить, влить 200 г сметаны и довести до кипения.

Каждый блин смазать грибным соусом, свернуть трубочкой. Из трубочек на блюде сложить «колодец», скрепляя очищенными от серы и отточенными спичками. Вовнутрь «колодца» поставить вазочку со сметаной.

Скорые

2 яйца, 1 ст. воды, 2 ст. молока, соль, сахар - по вкусу, 1 ч.л. уксусной эссенции, 0,5 ч.л. соды, мука.

Все компоненты смешать, муки положить столько, чтобы тесто получилось консистенции густой сметаны. Добавить соду, погашенную уксусной эссенцией. Перемешивать до образования пузырьков. Выпекать блины с двух сторон на смазанной жиром сковороде.

Русские

2 ст. пшеничной муки, 1 ст. гречневой муки, 20-25 г дрожжей, 3 ст. молока, 1,5 ст.л. топленого масла или маргарина, 1 ст.л. сахара, 1 яйцо, соль.

Из пшеничной муки, разведенных в 2 ст. теплого молока дрожжей поставить опару. Когда она подойдет, добавить гречневую муку, яйца, масло, развести теплым молоком и перемешать. Дать тесту подняться и, не перемешивая, печь блины.

С изюмом

2 ст. кислого молока, 12 ст.л. муки, 2 яйца, соль, 100 г изюма, орехи, 2 ст.л. маргарина, абрикосовый или апельсиновый джем.

Изюм замачиваем в воде, обсушиваем. Из молока, муки, яиц, щепотки соли приготовим тесто. Добавляем изюм и толченые орехи. Выпекаем небольшие блинчики. Складываем их по два, промазывая джемом.

Блины

Для теста: 0,5 л воды, 10 г сухих дрожжей, соль, мука.

Замесить тесто, как на пирожки. Дать постоять 5-6 часов. Добавить 0,5 л горячего молока, 3 яйца, 0,5 ч.л. соды. Хорошенько перемешать, дать постоять 10 мин. Выпекать на горячей сухой сковороде. Блины смазать сливочным маслом.

Приглашение
на бал

Перво-наперво созовем гостей. Дело это не простое. Грустная правда жизни такова, что люди, симпатичные нам, далеко не всегда симпатичны друг другу. Скажем, в списке друзей вашего дома на равных позициях числятся некая Маша и ее бывший униженный и оскорбленный муж Миша. Межличностный антагонизм Маши и Миши так силен, что сам Талейран вряд ли бы рискнул усадить их рядком-ладком вокруг именинного пирога. А родственные кланы! Воинствующие демократы Монтекки со стороны жены и непримиримые коммунисты Капулетти со стороны мужа. Как изловчиться и сделать их сосуществование на ограниченной территории хотя бы терпимым? Расслабьтесь, деликатные вы мои, и припомните народную мудрость: «Всем не угодишь, а себя обеднишь». Проявите разумный эгоизм и откажитесь от визитов, угрожающих нарушить гармонию вашего праздника.

Праздник желудка

О том, как быстро приготовить оригинальные блюда к праздничному столу, читайте на 3-й стр.

Народные забавы

Теперь, когда мы порешили, как гостя насытить, надобно подумать, как его потешить. В конце концов не салатом единым... Даже если вы испытываете неодолимую тягу к изящным литературным забавам типа бури-ме, подавите в себе этот порыв и не втравливайте го-

вы пригласили гостей

*«К сожаленью,
день рожденья
только раз в
году», поэтому
этот праздник
хочется
отметить
необычно.
Давайте
устроим для себя
и друзей
действительно
красивое веселое
торжество!*

ДЕНЬ
ДЛИННЫХ НОЖЕЙ

стей в подобные развлечения. Уверю, доброй половине человечества рифма «кеды - полукеды» кажется вполне благозвучной - как говорится, по-этом можешь ты не быть. Вообще поменьше мудрствуйте. Давно замечено, что серьезные дяди и тети, хорошенько выпив и плотно закусив, с удовольствием предаются самым что ни на есть безмозглым потехам. Сама видела, как на одной милой вечеринке весьма интеллигентная дама-писательница азартно состязалась с не менее интеллигентной дамой-режиссером в искусстве превращения мужей в мумию посредством рулончика туалетной бумаги (кстати, возьмите на вооружение). А то вот

еще одна пикантная забава. Выбираются две пары. Задача дам состоит в том, чтобы, просунув мужчине под брючину белую прищепку, ловкими бестрепетными пальцами прогнать ее по телу и вытащить уже из другой брючины. Партия мужчин сводится к стоянию столбом и, по возможности, воздержанию от двухсмысленных комментариев.

Ты мне сразу скажи -
че те надо...

В день рождения полагается дарить подарки. Подарки любят все, в том числе и те, кто это горячо отрицает. Другое дело, что деликатное искусство их дарить и достойно принимать, увы, не всякому доступно. Особенно туго с этим делом у мужчин.

Вообще к мужскому порыву что-то подарить надо относиться в высшей степени терпимо и благосклонно, особенно если этот мужчина - ваш муж. Как говорила незабвенная Коко Шанель, большого, кстати, ума была женщина, если мужчина действительно хочет сделать женщине подарок, он на ней женится. Стало быть, свой главный подарок он уже преподнес.

Женщины с подарками управляются успешнее. Каждая уважающая себя особа знает размер воротничка своего избранника. И ей не нужно быть семи пядей во лбу, чтобы сообразить, что к его костюму идет канареечный галстук в стальную полоску, а не то лиловое недоразумение, что обычно болтается на его шее.

И раз уж он - эгоист, то пусть и пахнет соответственно - «Эгоистом». Впрочем, мужчины обыкновенно не вызывают особого восторга, получая шмоточно-парфюмные презенты. Куда больше их впечатляют роскошные наборы инструментов, прибалласты для любимой машины, автомобильная косметика, коллекционные ножи и зажигалки, дорогие сигары и коньяки, модные примочки для компьютера и крутые диски.

Помимо подарков от любимых, есть еще подарки от друзей. У близких друзей проблем обыкновенно не возникает. Во-первых, они знают друг дружку жизнь во всех нюансах, а во-вторых, могут попросту, без политеса, поинтересоваться - чего хочется.

Приятели не столь близкие обыкновенно маются желанием как-нибудь оригинально выказать свое расположение имениннику и одновременно угадать его заветное желание. Прямых рекомендаций тут быть не может.

Главная заповедь - нельзя дарить вещь, которая вам самим не нравится.

Взял слово - сдержись!

Помимо подарков, имениннику еще полагаются хорошие, добрые слова, по традиции выражаемые в виде тостов. Прямо скажем, редко кому удается избежать банальности жанра. Пожелания «быть такой же молодой и красивой» по инерции проносятся в адрес далеко не молодых и ничуть не обольщающихся по поводу своей внешности. Конечно, ежели именинница - дама с юмором или просто добрая, то простит. Но не все же они такие - добрые да с юмором. Иные, догадливые, обращаются к сборнику изящной словесности под названием «Тосты застольные». Читали мы эту книжицу и вот что вычитали: «Месяц скрылся за тучкою и появился опять. Позвольте мне рюмочку водки за ваше здоровье принять». Или вот еще: «Будь богатый, а не бедный, будь здоровый, не больной. И до ста лет занимайся сексом со своей женой». Господа, не обижайте именинника. Он - ваш друг, он вас в гости пригласил, водкой в конце концов поит. Ежели уж совсем ничего на ум не идет, скажите просто: «За тебя! Мы тебя любим и рады, что ты у нас есть».

Л. ОЛЕЙНИК,
© «Вояж».

споемте, друзья!

ЗАСТОЛЬНЫЕ
ПЕСНИ

Тонкая рябина

Слова И.Сурикова,
музыка народная



Тонкими ветвями
Я б к нему прижалась
И с его листьями
День и ночь шепталась». Но нельзя рябине
К дубу перебраться!
Знать, судьба такая -
Век одной качаться.

Что стоишь, качаясь,
Тонкая рябина,
Головой склоняясь
До самого тына?
А через дорогу,
За рекой широкой,
Так же одиноко
Дуб стоит высокий.
«Как бы мне, рябине,
К дубу перебраться,
Я б тогда не стала
Гнуться и качаться».

Взаимосвязь чрезмерного потребления поваренной соли и развития гипертонии выводилась прежде всего из того, что у большинства страдающих этой болезнью пациентов после приема с пищей большого количества соли наблюдалось заметное повышение показателей кровяного давления. После проведения бессолевой диеты или терапии с применением специальных медикаментов, способствующих усиленному выведению из организма солей эти показатели значительно снижались.

К аналогичным результатам приходили и ученые в экспериментах, проводимых с животными. К тому же, среди представителей первобытных племен в ряде регионов нашей планеты, в пище которых мало соли, фактически не удалось обнаружить ни одного случая заболевания гипертонией. Не наблюдается у них также и обусловленного возрастом повышения кровяного давления, как это имеет место среди населения индустриально развитых стран, охотно потребляющих соль.

Следовательно, всем гипертоникам рекомендовали с учетом господствующей медицинской точки зрения строго воздерживаться от потребления соли. И в отношении негипертоников на всякий случай господствующим считался девиз: чем меньше, тем лучше. Причем в большинстве случаев исходили из того, что не сама по себе поваренная соль - в виде хлорида натрия - является первопричиной всех зол, а лишь содержащийся в ней натрий.

Результаты исследований последних лет послужили и тому, что в рядах сторонников медицинских постулатов относительно явной очевидности взаимосвязи между потреблением поваренной соли или поступлением в организм натрия и высоким кровяным давлением стали высказываться сомнения. Да и сами пациенты оказались как бы на перепутье.

Сегодня многие эксперты исходят из того, что повышение кровя-

«белая приправа»

ДАВЛЕНИЕ И СОЛЬ

ного давления в результате потребления поваренной соли объясняется не столько наличием в ней натрия, как утверждалось ранее, сколько хлорида. Ведутся даже споры о том, не является ли единственным виновником всего анион хлорид. Результаты исследований подтверждают, что в других соединениях, например, бикарбонате натрия (NaHCO_3), встречающемся во многих минеральных водах, натрий не обладает никаким повышающим давление эффектом.

Группа исследователей со всего мира, изучавшая на примере 10079 человек в 52 городах 32 стран взаимосвязь между поваренной солью и гипертонией пришла - с определенными оговорками - к выводу, что между потреблением соли и этим заболеванием не существует простой прямой зависимости. Более значительными факторами риска этого серьезного заболевания следует считать избыточный вес, повышенные показатели содержания жира в крови, злоупотребление алкогольными напитками, курение и стресс.

Самый важный вывод заключается в том, что только около 50% всех гипертоников реагируют на соль, т.е. они являются солевоприимчивыми. Это означает, что показатели кровяного давления у таких пациентов заметно изменяются при увеличении или сокращении потребления соли. Подобная солевая чувствительность является, вероятно, наследственной. Она сильнее проявляется при избыточном весе и чаще наблюдается у людей пре-

клонного возраста. Восприимчивость к соли встречается - без каких-либо особых проявлений - и у людей, считающихся практически здоровыми в отношении кровяного давления. Спровоцировать гипертонию у них может злоупотребление солью на протяжении многих лет.

У людей, употребляющих в пищу много богатых калием овощей, и прежде всего вегетарианцев, - сбалансированное сочетание калия и натрия в организме. Они чаще всего имеют более низкие показатели кровяного давления, нежели их увлекающиеся мясом сограждане. Возможный легкий эффект понижения кровяного давления кальцием и магнием является ныне предметом широкой дискуссии специалистов, и на сегодняшний день окончательный вывод в этом отношении пока еще заставляет себя ждать.

Каков же вывод?

Поскольку трудно определить, кто унаследовал солевую восприимчивость и поэтому склонен к гипертонии, а кто нет, то по-прежнему остаются в силе рекомендации врачей: по возможности старайтесь не злоупотреблять «белой приправой». Пять - максимум семь граммов поваренной соли в день, т.е. полная чайная ложка, - вот то количество, которое не вредит здоровью и видится наиболее приемлемым на практике. Повальное воздержание от потребления соли представляется неуместным, по крайней мере, в отношении людей, не страдающих гипертонией.

Но где же оказывается то большое количество соли, которую мы съедаем? И как можно сократить ее потребление?

Так как мы употребляем в пищу, как правило, уже обработанные продукты, то большую часть соли мы получаем из них - в среднем 6,5 г в день. Только приблизительно 2 г, как свидетельствуют результаты самых последних исследований, мы съедаем, подсаливая пищу у домашней плиты или за столом. И еще меньше соли, а именно всего-навсего 1,5 г, содержится в естественном виде в сырых, необработанных продуктах питания. Нельзя забывать, однако, что это лишь средние показатели. Кто ежедневно привык есть готовые супы-концентраты, а по вечерам - лакомиться хрустящими картофельными ломтиками, соленой соломкой и тому подобными изделиями, кто увлекается копченостями и сельдью, тот, естественно, получает гораздо больше соли.

© «Питание и здоровье».

Столько соли в наших пищевых продуктах (Среднее содержание соли в граммах на 100 г продукта)

| | | | |
|---------------------------------------|----------|-----------------------------|-----|
| Овощи, фрукты (свежие) | ниже 0,1 | Хлебобулочные изделия | 1,2 |
| Овощные консервы | 1 | Свежий сыр (60%) | 1 |
| Мясо, рыба (необработ.) | ниже 0,3 | Эмментальский сыр (45%) | 1,2 |
| Свинные жаренные колбаски | 1,3 | Эдамский сыр (45%) | 1,6 |
| Ливерная колбаса | 2 | Тильзитский сыр (45%) | 2 |
| Окорок (гор.копчения) | 2,4 | Сыр "Gouda" (45%) | 2,2 |
| Сосиски | 2,6 | Камембер (50%) | 2,9 |
| Салами | 3,2 | Рокфор (50%) | 3,6 |
| Сало с прожилками | 4,4 | Кисломолочный сыр | 3,8 |
| Окорок (холодн.копчения) | 6,5 | Майонез | 1,2 |
| Сельдь (гор.копчения) | 0,4 | Томатная паста | 1,5 |
| Угорь копченый | 1,3 | Кетчуп | 3,3 |
| Сельдь маринованная | 2,6 | Мясной концентрат (порошок) | 4,4 |
| Заменители икры | 5,3 | Хрустящий картофель | 1,1 |
| Молодая сельдь (малосол.) | 6,3 | Огурцы соленые | 2,4 |
| Заменитель лосося (копченый, в масле) | 9 | Соленая соломка | 4,3 |
| Сельдь соленая | 14,8 | Оливки (маринованные) | 5,3 |



МОЖЕШЬ САМ - НАУЧИ ДРУГОГО

Уважаемая редакция «Соляночки»!
Мне очень понравилась ваша газета. Есть чему поучиться. Здоровья, удачи вам.

Т.В.КАРАВАЕВА, г. Кудымкар
Пермской обл.

Салат «Ананас»

600 г картофеля, 1 соленая селедка, 1 луковица, 2 вареных желтка, 1 ст.л. сметаны.

Для оформления: 150 г сливочного масла, несколько зеленых перьев лука, 1 вареная морковь.

Картофель отварить, клубни размять пестиком в пюре. Сельдь очистить, отделить от костей. Филе пропустить через мясорубку с сырым луком и

вареным желтком. Полученную массу соединить с остывшим картофельным пюре, добавить немного сметаны и хорошо размешать. Масса должна быть однородной.

Смазанными растопленным маслом руками сформовать яйцеобразный «ананас», приплюснуть нижнюю часть для устойчивости и поставить на тарелку.

Сливочное масло размять ложкой, растереть до кремообразного состояния, положить в кондитерский шприц и через насадку «маленькая звездочка» густо нанести шипы. В центре каждого шипа поместить кусочек нарезанной отварной моркови. На верхушке ножом сделать углубление и воткнуть несколько коротко срезанных перьев зеленого лука. Края тарелки покрыть листьями салата.

В холодном виде разрезать и смазать любым кремом.

Пирог «Мазурка»

Смешайте 1 стакан сахара и 3 яйца, добавьте 1 стакан изюма и 1 стакан грецких молотых орехов, стакан муки и чайную ложку соды, гаш.уксусом. Выпекать в горячей духовке.

Крем: 1 банка вареной сгущенки, 200 г сливочного масла.

Песочное печенье

400 г маргарина растереть с 5 ст. муки и 2 ст. крахмала, 4 яйца растереть с 2 ст. сахара. Добавить 1 ч.л. соды, гаш.уксусом. Все соединить, замесить тесто, дать минут 15 постоять на холоде, раскатать корж, посыпать сахаром, порезать на квадратики, выпекать в духовке. Когда остынут, печенье можно будет помазать сверху кремом.

Крем: 1 большая шоколадка, 100 г масла, 100 г измельченных гр.орехов.

Прислала Н.МОЛОДЦОВА,
г.Талызино Владимирской обл.

чей рецепт лучше?

Жареные свинные рулетики

Кусок свинины отбить, посолить, поперчить, свернуть в виде рулета, смазать в пьезоне и запанировать в сухарях, смешанных с тертым сыром. Рулеты обжарить во фритюре. Блюдо подается с жареным картофелем, оформляется огурцом и зеленым луком.

Мясо по-домашнему

Говядину нарезать по 2-3 куса на порцию, отбить, посыпать солью, перцем и обжарить с луком до румяной корочки.

Обжаренное мясо уложить в горшочек, залить сметанным соусом с луком и тушить в духовке до готовности.

Подать мясо с отварным картофелем.

Ватрушки мясные

Говядину пропустить через мясорубку вместе с луком, в фарш положить хлеб, замоченный в молоке, посолить, смешать все и уложить в виде биточков на смазанный противень. Сделать углубление и положить туда рубленые яйца и рис, сметану. Запечь в духовке.

«Икра черная»

Сухую морскую капусту залить водой, чтобы разбухла, затем добавить растительное масло, поджаренный лук (на растит.масле) и мелко натертый чеснок. Все это намазать на хлеб с маслом. Получается удивительно вкусное и полезное блюдо, вкусом напоминает черную икру.

Домашние «шпроты»

1 кг кильки с/м очистить от голов, хвостов, внутренностей. Приготовить смесь из 1 стакана крутой заварки (чай), 0,5 стакана растительного масла, 1 ст.л. соли, 0,5 ч. л. песку.

В кастрюлю уложить всю кильку, залить смесью. Довести до кипения и с момента закипания на слабом огне варить 1 час, не мешать. Остудить прямо в кастрюле, в которой варились рыбки. Потом можно выложить аккуратно в другую посудину.

Быстрые пирожки

Тесто: 1 пачка творога, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка гашеной соды, щепотка соли, 1 стакан муки.

Начинка: 1-й вариант - капуста, обжаренная в масле, 2-й вариант - яблоки, очищенные от кожуры и сердцевин, порезанные мелкими кусочками, посыпанные сахаром и корицей.

Замесить тесто. Сформовать пирожки. Жарить в подсолненном масле.

Шоколадный чернослив

Берем чернослив, вынимаем косточку, вместо нее вставляем орешек. Потом обмакиваем в растопленном шоколаде, выкладываем на фольгу и в холо-

Прислала Л.СОЛОДОВНИКОВА,
Н.Новгород.

Торт «Шоколадный»

4 яичных желтка растереть с 1/2 ст. сахара добела, смешать с 200 г сливочного масла или маргарина, всыпать 2-2,5 ст. муки, замесить тесто.

Разделить на 3 части, раскатать толщиной 0,5 см и испечь. Затем 4 яичных белка взбить в густую пену с 1/2 ст. сахара и смешать с 1 ст. мелко изрезанных орехов.

Начинку разделить на 2 части и смазать ею 2 коржа, а 3-й корж покрыть шоколадным кремом.

Крем: 1 б.сгущенного молока, 200 г слив.масла, 2 ч. ложки какао.

Торт «Оригинальный»

Смешать 300 г творога, 1 банку майонеза, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 1 ч. ложку соды, 3 яйца.

Испечь на хорошо смазанном противне.

Уважаемая редакция газеты «Соляночка»!

Представляю на конкурс газеты «Можешь сам - научи другого» свои рецепты приготовления блюд.

С.Д.МЕРЕЖКО,

г.Радужный Владимирской обл.

Ореховый паштет

200 г очищенных грецких орехов, 50-70 г сыра, 50-70 г сметаны.

Ядрышки орехов обжарить в духовке, остудить, стереть корочку, истолочь. Сыр натереть на терке, соединить со сметаной, добавить орехи, тщательно перемешать, добавить 1 грушу (сочную), натертую на терке, и вновь перемешать.

Можно добавить одно небольшое яблоко или вместо груши - яблоко.

Говядина

под соусом

800 г говядины, 50-60 г сливочного масла, 70 г муки, 2 чайные ложки подсолнечного масла, 200 г куриного бульона, 1,5 чайной ложки порошка горчицы, 120 г красного вина.

Мясо нарезать на порционные куски. Смешав муку и горчицу, обвалить мясо. Разогреть сковороду, растопить в ней

сливочное масло и подсолнечное масло, обжарить мясо на среднем огне (каждую сторону по 4-5 минут). Снять с огня. Соединить бульон с остатками муки и горчицы, вылить в сковороду с мясом, нагреть до загустения, но не давать закипеть.

Не забудем в бульон влить 120 г красного вина.

Таким же образом можно приготовить филе куриных грудок или телятину.

Курица, запеченная

в бумажном кулечке (в пакете)

Берем 1 курицу весом около 1 кг, 1 чайную ложку соли, 2 чайн.ложки горчицы, толченый чеснок, сахарную пудру.

Курицу натереть солью, чесноком, обмазать горчицей, обсыпать сахарной пудрой, поместить в бумажный кулек (пакет), зашить пакет.

Намочить пакет холодной водой и положить его вместе с курицей в разогретую духовку на 50 минут. При этом время от времени надо сбрызгивать пакет с курицей водой и переворачивать.

Готовую и зажаренную курицу вынуть из духовки, нарезать кусочками, разложить их в тарелке вместе с маринован-

ными фруктами, например, с абрикосами.

«Бальзам» из свеклы

1,5 кг свеклы очистить, натереть на терке, положить в эмалированную кастрюлю (4-литровую).

По бокам и в середину свеклы кладем несколько кусочков лимонной (или апельсиновой) корки, сыплем 3 столовые ложки сахара, добавляем 1/2 чайной ложки лимонной кислоты и 1/2 ч.л.соли.

Заливаем 1 литром кипятка и варим 30 минут, кладем 300 г чернослива без косточек и варим еще 30 минут.

Перед тем как снять с огня, вливаем 3-4 столовые ложки оливкового масла (или подсолнечного, кукурузного, тыквенного), всыпаем 1/2 стакана изюма без косточек и кипятим еще 5 минут. Снимаем с плиты, даем остыть, ставим в холодильник, чтобы настоялся в течение нескольких часов (так будет вкуснее).

Все варим на медленном огне!

Конфеты из моркови

0,5 кг моркови натереть на мелкой терке, пересыпать 0,5 кг сахарного песка, поставить на медленный огонь, варить до образования кашицы. Охлаждаем, добавляем тертую цедру лимона, ванилин, немного коньяку, фруктовый или ягодный сироп.

Из полученной смеси скатать шарики величиной с грецкий орех, обвалить в сахаре.

Конфеты морковные готовы.

ВНИМАНИЕ: КОНКУРС «СОЛНЦЕ НА ТАРЕЛКЕ»!

Дорогие друзья! Газета "Соляночка" совместно с ОАО "Птицефабрика "Сеймовская" объявляет конкурс для читателей на лучший рецепт блюда из яиц. Название конкурса поэтическое - "Солнце на тарелке", а требования к участникам самые простые.

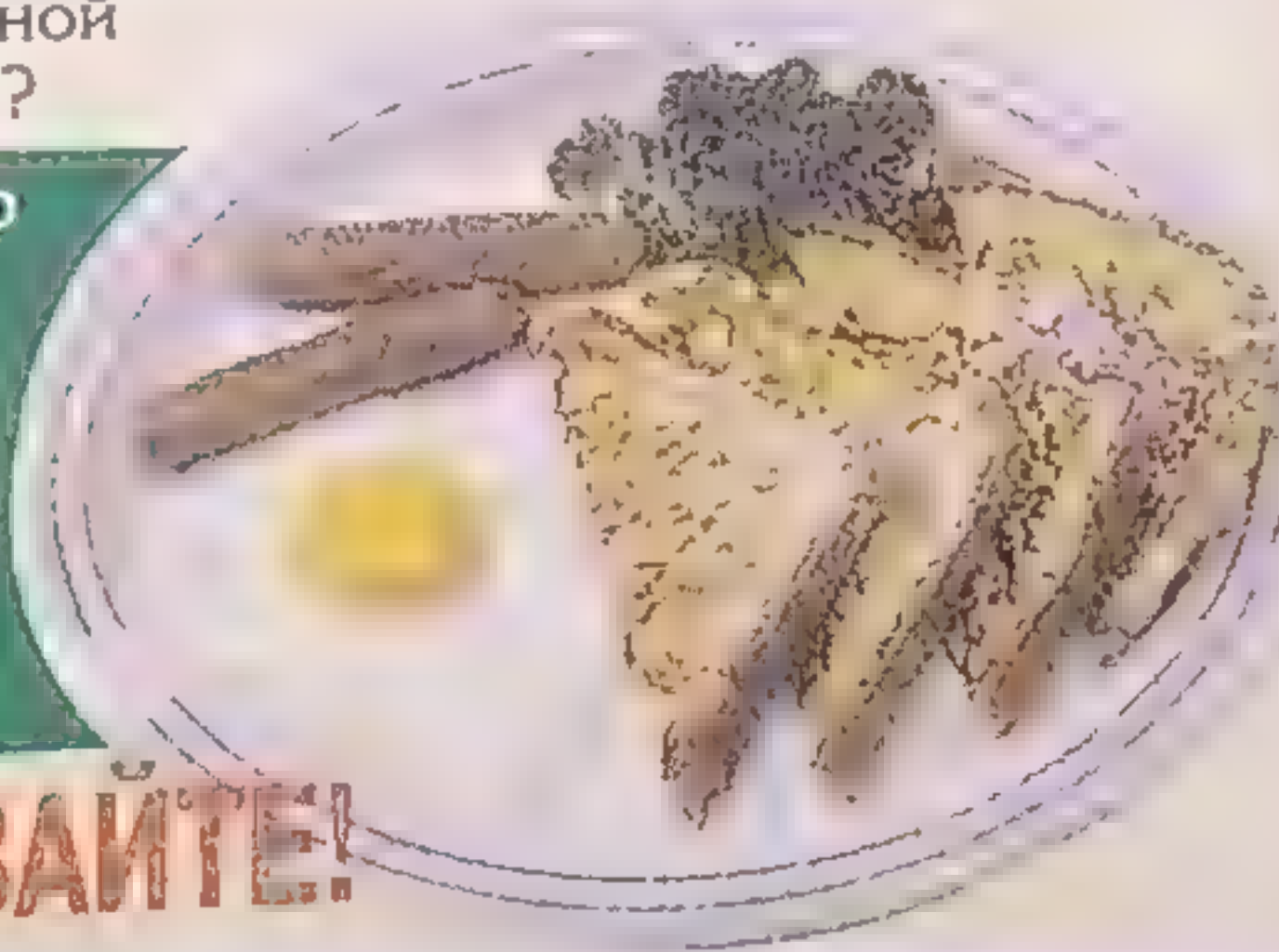
- Вспомните свое любимое вкусное кушанье, где основным компонентом является яйцо. Конечно, это должен быть опробованный рецепт, а не просто вычитанный из поваренной книги.
- Опишите подробно процесс приготовления блюда.
- Пришлите рецепт в редакцию вместе с анкетой, которую вас просит заполнить ОАО "Птицефабрика "Сеймовская".

1. Ваш возраст
2. Пользуетесь ли вы продукцией Сеймовской птицефабрики?
3. Почему из многообразия аналогичной продукции вы выбираете именно эту?

Лучшие рецепты мы обязательно опубликуем под вашим именем, а победители конкурса получают призы.

За первое место - миксер
За второе место - сковороду
За третье место - кастрюлю

ПИШИТЕ И ВЫИГРЫВАЙТЕ!



В декабре 2002 г. продукция ОАО "Птицефабрика "Сеймовская" была награждена платиновым знаком качества по результатам конкурса на международной выставке "Всероссийская марка (III тысячелетие). Знак качества XXI века".

Продукция получила награду:

Золотой знак качества:

- яичный порошок.

Серебряный знак качества:

- "Кабаноси с сыром".

Бронзовый знак качества:

- "Шпикачки по-чешски".

Экспертиза проводилась независимой экспертной комиссией, создаваемой на базе Российского центра испытаний и сертификации - РОСТЕСТ-МОСКВА Госстандарта России.



Сертифицировано. На правах рекламы.



Женщина бесценна!

Ей дано высокое предназначение на Земле.

Она - мать, хранительница семейного очага.

Она несет в мир жизнь, любовь, заботу,

нежность и терпимость.

Она растит детей, согревает нас, мужчин,

любовью, заботой, верой в нас.

Так будем же любить, уважать и поклоняться женщине

и вернем ей высокое ощущение своей ценности.

Да здравствует женщина!

Прислал В. А. ЮФЕРОВ,

г. Омутнинск Кировской обл.

дело мастера боится



М.А.ШИГИН, шеф-повар
кофе-бара «Мишель»

САЛАТ ИЗ ТУНЦА С ВИНОГРАДОМ

Консервированный тунец - 1 банка, пекинская капуста - 0,2 кг, лук-репка (красный) - 1 шт., виноград (без косточек) - 0,2 кг, уксус винный, масло растительное или оливковое, соль, сахар, молотый белый перец по вкусу.

Крупно нарезать тунец, лук нарезать тонкой соломкой, капусту нарезают крупно, виноград очищают от косточек и разрезают пополам, все смешивают, заправляют солью, сахаром, перцем, уксусом и растительным маслом.

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА С ОВОЩАМИ

Язык отварной - 200 г, баклажаны - 1 шт., зеленый горошек (с/м) - 0,1 кг, сладкий перец - 1 шт., помидор - 1 шт., базилик - 1 пучок, чеснок - 1 зубчик, майонез, кетчуп.

Баклажан очистить и порезать крупными кубиками, натереть солью и оставить на 10 мин., смыть соль и обжарить их.

Перец и помидоры нарезать крупными кубиками, смешать их с баклажанами, зеленым горошком, рубленым базиликом, чесноком, майонезом и кетчупом.

Уложить салат горкой, обложить ломтиками отварного языка, украсить листочками базилика.



Г. В. ПОЗДНЯКОВА,
шеф-повар кафе «Mon Paris»

КОТЛЕТЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Расход продуктов на 4 порции: фарш говяжий - 400 г, колбаса вареная - 200 г, черствый белый хлеб без корок - 3 ломтика, картофель - 4 шт., чеснок - 4 зубка, соль, перец черный жгучий и красный сладкий, тмин - по вкусу.

Готовый фарш вторично пропустить через мясорубку вместе с колбасой, смоченным в воде хлебом, картофелем и чесноком. Добавить перец, соль и вымесить фарш. Сформовать 8 котлет, придав им продолговатую форму, и поместить на противень или сковороду, смоченные водой. Посыпать тмином и запечь в духовом шкафу.

СВИНЫЕ РОЗЕТЫ С ЯБЛОКАМИ

Продукты: 1 кг мяса, 100 г топленого свиного сала, 1,5 кг яблок, 230 г муки, 50 г томатного соуса, 50 г белого вина, 1 г черного перца.

Розеты приготавливают из филе, но без костей. Каждый кусок слегка отбить, посыпать солью, черным перцем, тридцатью граммами муки и жарить в свином сале на сильно разогретой сковороде. После этого приступаем к гарнированию розетов яблоками.

На обжаренные розеты выложить яблоки, вынутые выемкой в виде шариков или очищенные и нарезанные кубиками, спассерованными на масле. Соус: в жир, в котором жарились розеты, прибавить муки, томат-пюре, вино и немного бульона, хорошо размешать и проварить 2-3 минуты, затем процедить через салфетку или ситечко и заправить сливочным маслом.



А.В.ЩУКИН, шеф-повар
ресторана «У Шаховского»

БАКЛАЖАН ФАРШИРОВАННЫЙ

Баклажан (средний) - 1 шт., морковь - 30 г, лук - 30 г, помидоры - 50 г, масло растительное - 20 г, сухари белые - 10 г, сыр - 20 г.

Баклажан разрезать вдоль, вынуть немного мякоть, присолить на 10 мин, чтобы удалить горечь.

Лук и морковь порезать соломкой, обжарить, добавить баклажанную мякоть, продолжить жарить, в конце добавить нарезанный помидор. Посолить, поперчить. Подготовленный фарш выложить в лодочки из баклажанов. Смешать сухари с тертым сыром и посыпать сверху на баклажан. Поставить в духовку на 20-25 мин. при температуре 220°.

ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Подходит любая белая жирная рыба.

На одну порцию: филе рыбы - 150 г, лук репчатый - 10 г, морковь - 10 г, кабачки - 20 г, если нет, то можно заменить припущенной капустой, петрушка - 5 г, масло растительное - 5 г, долька лимона, соль, перец.

Овощи порезать соломкой, выложить на фольгу, на них рыбу. На рыбу положить кружок лимона, посолить, посыпать перцем или приправой для рыбы. Свернуть фольгу конвертиком. Поставить в духовку овощами вниз на 25-30 мин. при температуре 220-230°.

литературная обедаловка

«Дикю переполкали новые страхи. Чем больше времени дед проводил с Морганом, тем больше его к нему тянуло. Раздражало еще и то, что Грасиела Сильва, экономка, тоже души не чаяла в Моргане. Она сновала на кухню и обратно с разными вкусными вещами для Моргана. - Он такой худой, сеньорита Дина, - объясняла Грасиела. - Сегодня на ужин я приготовила ему мясо с овощами. Я сказала ему об этом, и он улыбнулся. - Грасиела сияла. - Он в первый раз мне улыбнулся, сеньорита!»
(Э.Мэйджер, «По ту сторону любви»)



РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

Разрубите 1 кг обмытого мяса (грудинки, лопатки или шеи) вместе с костями на куски по 30-40 г, посыпьте их солью, перцем и обжарьте в жире до образования румяной корочки, после чего положите в кастрюлю, посыпьте 1 ст. ложкой муки, добавьте 3 ст. ложки томата-пюре, залейте горячим бульоном или водой и тушите 45-60 минут. Добавьте в кастрюлю нарезанные небольшими кусочками и поджаренные в жире овощи: 4-6 картофелин, 2-3 моркови, 3-4 луковицы, 1 корень петрушки. Все перемешайте и, накрыв крышкой, тушите в духовке еще около полчаса, пока овощи не станут мягкими. За несколько минут до окончания готовки добавьте 1 стакан вареной фасоли и, по желанию, 0,5 стакана сметаны.

что ели великие

КРЕВЕТКИ

«ГЕНРИХ IV»

(любимое кушанье покойной принцессы Дианы)

Вам понадобится: 200 г креветок, 2 ст. ложки сухого белого вина, соль, специи, лавровый лист, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 небольшой огурец.

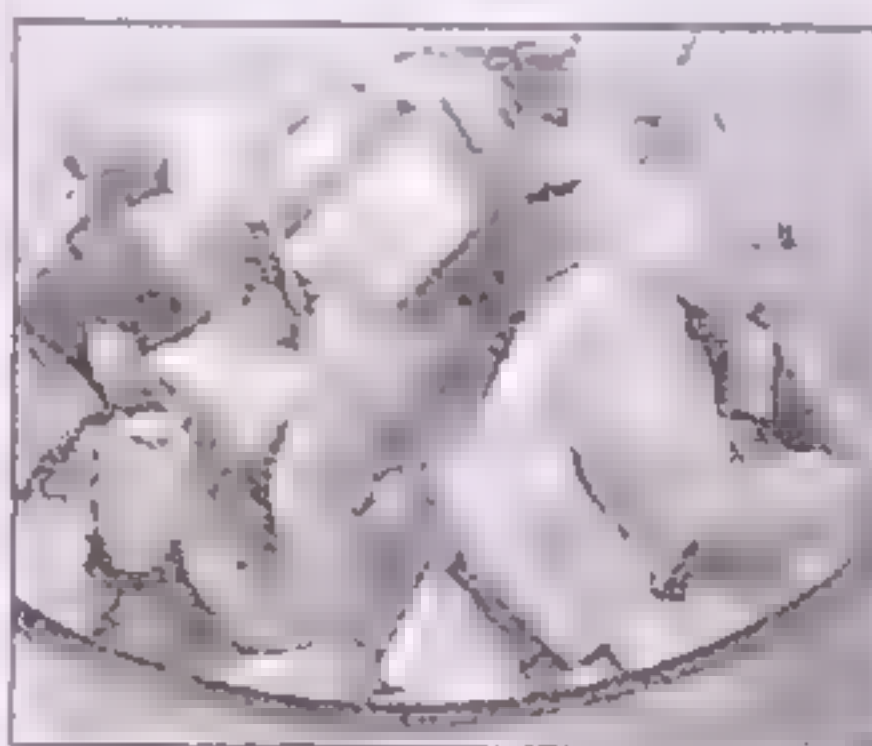
Для соуса: 30 г майонеза, 2 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка сухого белого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка кетчупа, 1 ч. ложка коньяка.

Для украшения: 1 яйцо (отварить), черная икра, зелень петрушки.

Рассчитано на 1 порцию.

Отварите креветки в подсоленной воде со специями, лавровым листом, белым вином и лимонным соком. Остудите и очистите.

Приготовьте соус. Для этого смешайте майонез, вино, сливки, лимонный сок, кетчуп и коньяк.



Нарежьте огурец. В вазочку выложите ингредиенты в следующей последовательности: огурец, соус, креветки, снова соус, а сверху - половинку яйца с черной икрой. Украсьте блюдо зеленью петрушки и ломтиками лимона.

чего изволите-с?

БЛЮДА РУССКИХ ТРАКТИРОВ

Рыба «по-московски»

Требуется: 500 г сазана (налим или любая другая крупная рыба),



0,5 ст.л. подсолнечного масла, майонез, чеснок, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Рыбу очистите (можете нарезать кусочками). Смешайте майонез, соль, чеснок и перец, обмакните рыбу в полученную массу, выложите ее на противень, смазанный растительным маслом, и выпекайте до готовности.

Печень фаршированная

Требуется: 700 г говяжьей печени, 100 г панировочных сухарей или муки, 50 г топленого сала, 350 г риса, 300 г грибов, 150 г спассерованного лука, соль, специи.

Способ приготовления. Отдельно отварите рис, заранее замоченные грибы, добавив немного соли и перца. Обработайте печень: слегка отбейте ее, натрите солью и специа-

ми, смажьте салом, обваляйте в сухарях, выложите на нее фарш и закатайте, закрепив ниткой или шпагатом. Уложите фаршированную печень на сковороду с растопленным салом и жарьте в духовке, затем добавьте спассерованный лук, воду и тушите под крышкой до готовности.

Старинный рецепт блинов

Промыть 1 ст. пшенной крупы и сварить на молоке жидкую пшенную кашу без соли, остудить, перелить в небольшую эмалированную кастрюлю, добавить немного дрожжей, разведенных в теплой воде, 4 яйца, 1 ст. манной крупы, соль, соду - на кончике ножа, немного муки. Все хорошо перемешать руками и поставить на ночь в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить 1 ст. крутого кипятка, размешать, оставить на 30 мин. Выпекать блины на медленном огне на сухой сковороде, накрыв крышкой. Перед подачей на стол смазать блины маслом.

Официальный гений чистой красоты Клаудиа Шиффер очень любит поспать. А в перерывах между сном она ест. Да никакие-нибудь низкокалорийные йогурты, а холестериновые жареные колбаски, углеводный яблочный торт и прочую, губительную для организма пищу.

ТОРТ С ЯБЛОКАМИ

Торт готовится из двух видов основы:

1. Для бисквитной основы торта - 150 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г молотых ядер грецких орехов, 150 г сахара, 1 яйцо.

Масло растереть с мукой, смешать молотые орехи, сахар и яйцо. Добавить 2-3 ст. ложки воды и замесить тесто. Уложить его в смазанную маслом форму и выпекать в горячей духовке при умеренной температуре около получаса.

2. Для белковой основы торта - 200 г молотых ядер грецких оре-

хов, 150 г сахара, 3 яичных белка, 2 ст. ложки молотых белых сухарей.

Взбить крепкую пену из яичных белков, осторожно вмешать в нее молотые орехи и сахар. Уложить получившуюся массу в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму или разровнять ее в пласт на вспыленном мукой противне, придав такую же форму, как у бисквитной основы, и выпекать в теплой духовке в течение часа.

Для начинки: 1 кг яблок, 400 г сахара, 150 г изюма, 100 г цукатов, 100 г воды.

Из сахара и воды сварить густой сироп, очищенные от кожицы и серединок яблоки натереть на терке, залить сиропом и варить на слабом огне до загустения массы. Затем охладить, добавить хорошо промытый и обсушенный изюм, нарезанные цукаты и хорошо вымешать массу.

Для глазури: 300 г сахара, 100 г воды, 1 ч. ложка сливочного масла, сок 1/2 лимона.

Сахар залить кипятком и проварить на среднем огне до пробы «на нитку». Снять с огня, вмешать сли-



от Клаудии Шиффер

вочное масло, лимонный сок и хорошо растереть.

На плоское блюдо уложить бисквитный корж, разложить на поверхности начинку из яблок, хорошо разровнять и уложить сверху второй корж. Торт залить теплой глазурью и украсить цукатами.

РЕЦЕПТЫ ОТ «БРИГАДЫ»



от Павла Майкова

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

Его замечательно готовит жена актера, снявшегося в сериале «Бригада» в роли Пчелы.

Надо: курица - 100 г, сыр - 100 г, грецкие орехи - 100 г, батон белый - 100 г, листья салата, майонез.

Как готовить: режем мелкими кубиками (0,5х0,5 см) сыр твердых сортов (не очень кислый), рубим грецкие орехи. Нарезаем отварную курятину (без костей), как можно мельче, почти до состояния фарша, и несколько листиков салата (их можно порезать крупнее). Нарезаем кубиками (1х1 см) белый батон (который не рассыпается и без корки) и обжариваем в сливочном масле до золотистого цвета и хрустящего состояния - получаются вкусные сухарики. Затем все ингредиенты смешиваем в салатнице, добавляем чеснок, майонез, перчик и соль по вкусу. Непосредственно перед подачей на стол кладем сухарики. Приятного аппетита!

По материалам «Экспресс газеты».

а на десерт...

«ЗИМНИЙ ПОЦЕЛУЙ»

Очищенный банан нарезать тонкими кружочками и выложить ими дно порционного блюда. С половины большого сладкого яблока снять кожуру, нарезать небольшими кусочками и положить на банановые дольки. Сладкий творожный сырок покрошить на яблочные дольки. Полить все 2-3 ложками сметаны. На сметану положить ложку брусники в собственном соку.

© «Труд».



от Юлианы

«Соляночка», №5(30), февраль 2003 г.

Главный редактор С.А.МАНДРУСОВ

Телефон (8312)32-75-86

Учредитель ООО «Слог»

Адрес: 603126, Нижний Новгород, ул.Родионова, 192, корп.1

Телефон (8312)32-78-14; e-mail: slog@idnp.ru

Генеральный директор К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:

телефон (8312)34-88-20,

факс 34-88-22

E-mail: reclama@idnp.ru

Служба распространения и доставки:

телефоны: (8312)34-82-54, 34-91-16.

E-mail: dostavka@idnp.ru

Материалы, помеченные знаком *, размещены на правах рекламы.

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 21.01.2002 г. Регистрационное свидетельство ПИ №77-11661

Подписано в печать 17.02.2003 г. в 17.00 (по графику - в 17.00)

Тираж 142257 Заказ № 917

Цена договорная
Отпечатано в ОАО «Нижегородский печатник», Н.Новгород, ул. Гордеевская, 7

Соляночка

«Вкусная» газета
для любителей готовить

Сегодня
в меню:

№16(41)
2003 г.

Не выбрасывайте
переросшие
огурцы

Стр. 2

Хочу нарчо...
из курицы

Стр. 5

Стр. 7

Стр. 8-9
Заготовим
соки, мочим
яблоки

Стр. 10

Новый спецвыпуск газеты «Соляночка»

«Заготовки на зиму»

УЖЕ
В ПРОДАЖЕ!

- Фирменные рецепты соления и маринования овощей
- Томатные соки, лечо и прочие вкусные вещи
- Салаты из овощей
- Заправки для супов
- Пряности и приправы, применяемые при заготовках
- Уникальные рецепты старой русской кухни

Салаты, салатики...

Стр. 3

рецепт
на 1-ю полосу

«На-ка»

Ингредиенты: 300 г
свежих шампиньонов,
100 г твердого сыра,
250 г сметаны, зелень,
соль по вкусу.

Приготовление: шампиньоны помыть, почистить аккуратно, чтобы не повредить шляпки, вынуть ножки. Ножки мелко изрубить, добавить тертый сыр, мелко рубленую зелень, посолить, хорошо вымешать. Положить фаршем на сковороду, залить сметаной и поставить в духовку на 20-30 минут.

разносолы - радость жизни

ОГУРЦЫ С КРАПИВОЙ

В стерильную трехлитровую банку закладывают промытые обсушенные и измельченные специи: укроп, корень и лист хрена, 2 зубчика чеснока, 5 горошин душистого перца.

Перпендикулярно ставят в плотную огурчики-корнишоны, пересыпают их листьями крапивы.

Заливают соленым кипящим раствором дважды, с интервалом 5 минут. На 1 литр воды 60 г соли. В последнюю заливку в банку кладут 3 таблетки аспирина. Закатывают прошпаренной горячей металлической крышкой.

Огурчики получаются крепкими, зелеными, малосольными, с ароматом свежести.

ОГУРЦЫ С ПОМИДОРАМИ

В стерильную трехлитровую банку закладывают разные специи - укроп-зонтик, ветку базилика, листок любистoka, листик сельдерея, два листика черной смородины, 1 зубчик чеснока, два листика дуба, 1 листик вишни.

На специи укладывают огурчики перпендикулярно и плотнее, добавляют 6-7 помидоров красных плотных, чтобы прошли в горловину банки.

Заливают кипятком, накрывают стерильной металлической крышкой и выдерживают 5-6 минут. Эту воду сливают. В банку насыпают по две ложки с горкой соли и сахарного песка, полстакана кипящего сока крыжовника и заливают крутым кипятком, тут же закатывают крышкой.

Огурцы и помидоры получаются малосольными, ароматными, аппетитными.

ПОМИДОРЫ С ГРОЗДЯМИ РЯБИНЫ

На 2 кг помидоров - 0,5 кг гроздьев рябины, 1 л воды, 100 г сахара, 30 г соли.

Плоды уложить в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Залить маринадом и укупорить банку после 3-кратной заливки. Банку закатать, перевернуть, оставить остывать.

Эти консервы выглядят особенно красиво. Представляет, как необычно и празднично украшает блюдо с томатами гроздь рябины?

С ВИШНЕВЫМ АРОМАТОМ

На 2 кг помидоров - 5 веточек вишни с листьями, 1 л воды, 0,5 стакана сахарного песка, 30 г соли, лимонная

кислота на кончике ножа.

Спелые помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку вместе с вишневыми веточками длиной 10 см. Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки установить вертикально по стенке банки, прижимая их плодами.

Сахар, лимонную кислоту и соль растворить в воде и кипящим раствором трижды залить томаты.



ЗАГОТОВКИ

ИЗ ПЕРЕРОСШИХ ОГУРЦОВ

Переросшие огурцы, так называемые желтяки, специально не выращивают, так как в соответствии с руководствами по огородничеству собирать огурцы надо регулярно в той фазе созревания, когда они называются зеленцами. Но если вы не успели вовремя собрать урожай и вместо зеленцов получили желтяки, ни в коем случае не выбрасывайте их. Желтяки также являются превосходным сырьем для многих блюд и заготовок, которые будут не менее желанны на вашем столе, чем малосольные хрустящие зеленые огурцы.

Огурцы, консервированные с овощами

Огурцы - 1 кг, морковь - 200 г, лук репчатый - 200 г, чеснок - 1 головка, эстрагон (зелень) - 50 г, аскорбиновая или лимонная кислота - 5 г, соль - 25 г.

Переросшие огурцы вымыть, очистить от твердой тонкой кожицы, освободить от семян, оставшуюся мякоть нарезать соломкой или кубиками. Морковь вымыть, почистить, нарезать так же, как и огурцы. Лук репчатый очистить и нашинковать. Чеснок разобрать на дольки, освободить от шелухи и мелко нарезать. Зелень эстрагона тщательно промыть и измельчить. Соединить все овощи и зелень, пересыпав их солью и добавив аскорбиновую кислоту, оставить на 1 час до выделения сока. После

этого смесь прокипятить в течение 10-15 минут, затем разлить в банки и закатать.

Такую огуречную заготовку можно использовать для приготовления супов, рассольников и всевозможных овощных приправ. Хранить ее можно при комнатной температуре.

Рулетики из огурцов с зеленью

Огурцы - 1 кг, укроп (зелень) - 50 г, эстрагон (зелень) - 20 г, чеснок - 1 головка, черная смородина (листья) - 30 г, соль - 50 г, уксус яблочный - 50 г, вода - 0,5 л.

Переросшие огурцы вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, мякоть нарезать пластинами вдоль толщиной 1 см. Зелень промыть и измельчить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Уложить подготовленные огурцы слоями в тару, пересыпать каждый солью, зеленью и чесноком, залить раствором, установить сверху гнет и выдержать под ним в течение суток на холоде. Через сутки, когда пластины станут мягкими, свернуть каждую вместе с зеленью в виде рулетика и плотно уложить в стеклянную банку с широким горлом, дно которой предварительно устелить слоем промытых свежих листьев черной смородины.

Уложенные в банку рулетики также укрыть листьями черной смородины и залить оставшимся рассолом, затем установить гнет. В таком виде заготовку поместить в погреб. Для хранения в комнатных условиях рулетики уложить в банки и пастеризовать.



Огурцы, квашенные с горчицей

Огурцы - 2 кг, горчица сухая - 2 ст. ложки, сахарный песок - 2 ст. ложки, эстрагон (зелень) - 20 г, базилик (зелень) - 20 г, соль - 50 г, яблочный уксус - 100 г.

Огурцы вымыть, очистить от семян, разрезать вдоль пластинами толщиной в 1 см. Уложить в тару слоями, пересыпав солью, сухой горчицей, сахарным песком, измельченной зеленью эстрагона и базилика. Установить сверху гнет, выдержать сутки при комнатной температуре и затем поместить, не убирая гнета, в погреб.

© «Энциклопедия домашних заготовок».

разносолы - радость жизни

САЛАТЫ, САЛАТИКИ♦♦♦

Баклажаны кружками
в томатном соусе

Соотношение продуктов в банке: баклажаны - 60-65%, томатный соус - 40-35%.

На банку 1 л: баклажаны обжаренные - 620 г, томатный соус - 400 г.

Баклажаны обжаривают в растительном масле до приобретения золотисто-желтой окраски.

Остывшие кружки баклажанов укладывают в банки (лучше 0,5 л), налив на дно 40-50 г томатного соуса. Наполнив банки до плечиков баклажанами, заливают горячим (не ниже 70°C) томатным соусом и накрывают крышками. Банки вместимостью 1 л стерилизуют при 100°C в течение 50 мин, затем немедленно укупоривают.

Икра баклажанная

На банку 1 л: баклажаны обжаренные - 700 г, морковь обжаренная - 50 г, белые коренья обжаренные - 12 г, лук - 30 г, зелень - 10 г, соль - 16 г, сахар - 10 г, перец горький или душистый - 1 г, томатная паста - 180 г.

Здоровые, свежие, с недоразвитыми семенами баклажаны темно-фиолетового цвета моют, удаляют плодоножку и режут на кружки толщиной 1,5-2 см. Солят из расчета 20-25 г соли на 1 кг баклажанов и оставляют на 10-15 мин, чтобы из них вышла горечь. Затем опять моют, дают стечь воде и обжаривают в растительном масле с двух сторон.

Морковь и белые коренья моют, очищают, режут ножом или на овощерезке в виде лапши. Лук очищают, моют и режут на кружки. Нарезанные овощи обжаривают в растительном масле до готовности.

Все подготовленные овощи в отдельности в горячем виде пропускают через мясорубку или мелко рубят на доске, смешивают, прибавляют мелкорубленную зелень, соль, сахар, перец черный горький и душистый, томатную массу или томат-пасту и тщательно перемешивают. Заранее подготовленные банки наполняют на 1,5-2 см ниже верха горлышка, укла-



дывают в стерилизационную ванну при температуре 40°C, стерилизуют банки пол-литровые - 60 мин, литровые - 70 мин.

Кабачки кружками
в томатном соусе

Соотношение продукта в банке: кабачки - 60-65%, томатный соус - 35-40%.

У кабачков с недоразвитыми семенами обрезают плодоножку, удаляют остатки завязи и тщательно моют в холодной проточной воде до полного удаления загрязнений. Режут на кружки толщиной 1,5-2 см, обжаривают в растительном масле с обеих сторон до готовности. Затем укладывают на противни, дают маслу стечь и остыть.

В подготовленные банки наливают 40-50 г томатного соуса, плотно укладывают обжаренные кружки кабачков, заливают горячим томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка банки, накрывают крышками и стерилизуют: банки 0,35 л - 40-50 мин, пол-литровые - 55-60 мин, литровые - 60-70 мин.

Используют как холодную закуску.

Болгарский перец
в растительном масле

5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г

зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2x4 см и слегка прожарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки - 40 мин).

Гогошары

Гогошары - перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе.

На 10 банок 0,5 л - свежего перца - 1,8 кг, моркови - 1,7 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) - 130 г, репчатого лука - 400 г, риса - 400 г, зелени - 50 г, соли - 100 г, сахара - 115 г, пряностей - 1 г, уваренной томатной пасты - 1,4 кг или свежих помидоров - 2,2 кг, растительного масла - 400 г.

Сначала приготовить томатный соус. Зрелые томаты моют, удаляют плодоножки, разрезают их на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения, в горячем виде протирают через сито. Полученную протертую массу помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3. В уваренную томатную пасту добавляют сахар, соль и пряности. Смесь варят 10-15 мин, добавив уксусную кислоту.

Потом подготавливают перец. Моют в холодной воде, удаляют плодоножки и семена. Затем перец бланшируют паром для придания ему эластичности, охлаждают холодной водой. Рис перебирают, моют в холодной воде до полного исчезновения мути, бланшируют 5-7 мин. в кипящей воде до полуготовности, вновь промывают в холодной воде и дают ей стечь. Затем добавляют прокаленное масло, овощи и специи, перемешивают и начиняют перцы бланшированным рисом. В сухие подогретые банки небольшим слоем наливают горячий (80°C) томатный соус, укладывают фаршированный перец (не очень плотно), заливают томатным соусом. Банки опускают для стерилизации в воду до 75°C. Стерилизуют при 100°C: банки емкостью 0,5 - 70 мин., 1 л - 120 мин. После обработки банки укупоривают и охлаждают.

Салат из квашеной
капусты с морковью
и яблоками

На пол-литровую банку: квашеной капусты - 200 г, моркови и яблок - по 100 г.

Квашеную капусту перебирают, очищают от зелени и грубых частей листьев. Морковь моют, чистят и шинкуют на крупной терке. Яблоки тоже моют, чистят, удаляют из них семенное гнездо и шинкуют на крупной терке. Овощи и яблоки смешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 40 г соли и 40 г сахара). Затем банки накрывают крышками, ставят на подогревание в слабокипящей воде: пол-литровые - 10-12 мин, литровые - 13-15 мин, укупоривают.

(Продолжение следует).

ароматно

**СУП-ПЮРЕ
ИЗ ПОМИДОРОВ
И БАЗИЛИКА**

На 4 порции: 4 крупных спелых помидора (900 г), 1 небольшая пучок базилика, 2 ст. ложки растительного масла, 1 крупная головка нарезанного репчатого лука, 1 небольшая тертая морковь, 1/2 ч. ложки сахара, 900 мл куриного бульона, 1/2 ч. ложки соли, сметана (желательно).

Разрежьте каждый помидор горизонтально пополам. Выньте зернышки. Порежьте помидоры. Оставьте 4 небольшие веточки базилика, остальные 50 г базилика нарежьте.

Поставьте трехлитровую кастрюлю на средний огонь, нагрейте в ней масло. Положите морковь и лук и пассеруйте, изредка помешивая, пока овощи не станут мягкими.

Добавьте нарезанные помидоры и сахар. Доведите до кипения на большом огне. Уменьшите огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите, изредка помешивая, 15 минут или до тех пор, пока помидоры не станут мягкими.

Положите половину помидорной смеси в блендер. Сделайте пюре. Перелейте в миску, повторите то же со второй частью помидорной смеси. Вымойте кастрюлю. Перелейте в нее суп-пюре. Влейте бульон, добавьте соль и нарезанный базилик. Нагрейте на среднем огне.

**СУП С ГРИБАМИ
И ТЫКВОЙ**

Грибы свежие - 200 г, тыква - 200 г, лук репчатый - 1 шт., картофель - 2 шт., яблоко кислое - 1 шт., помидор свежий - 1 шт., маргарин - 2 ст. ложки, сметана - 2 ст. ложки, корень петрушки или сельдерея - 1 шт., соль, зеленый лук.

Отваренные грибы, лук и петрушку измельчить и тушить в маргарине. Тыкву и картофель нарезать соломкой, опустить в горячую воду и варить почти до полной готовности. Затем добавить тушеные грибы с кореньями и нарезанные тонкими ломтиками помидор и яблоко. Проварить еще несколько минут, пока все компоненты не станут мягкими. Готовый суп заправить сметаной и посыпать зеленым луком.

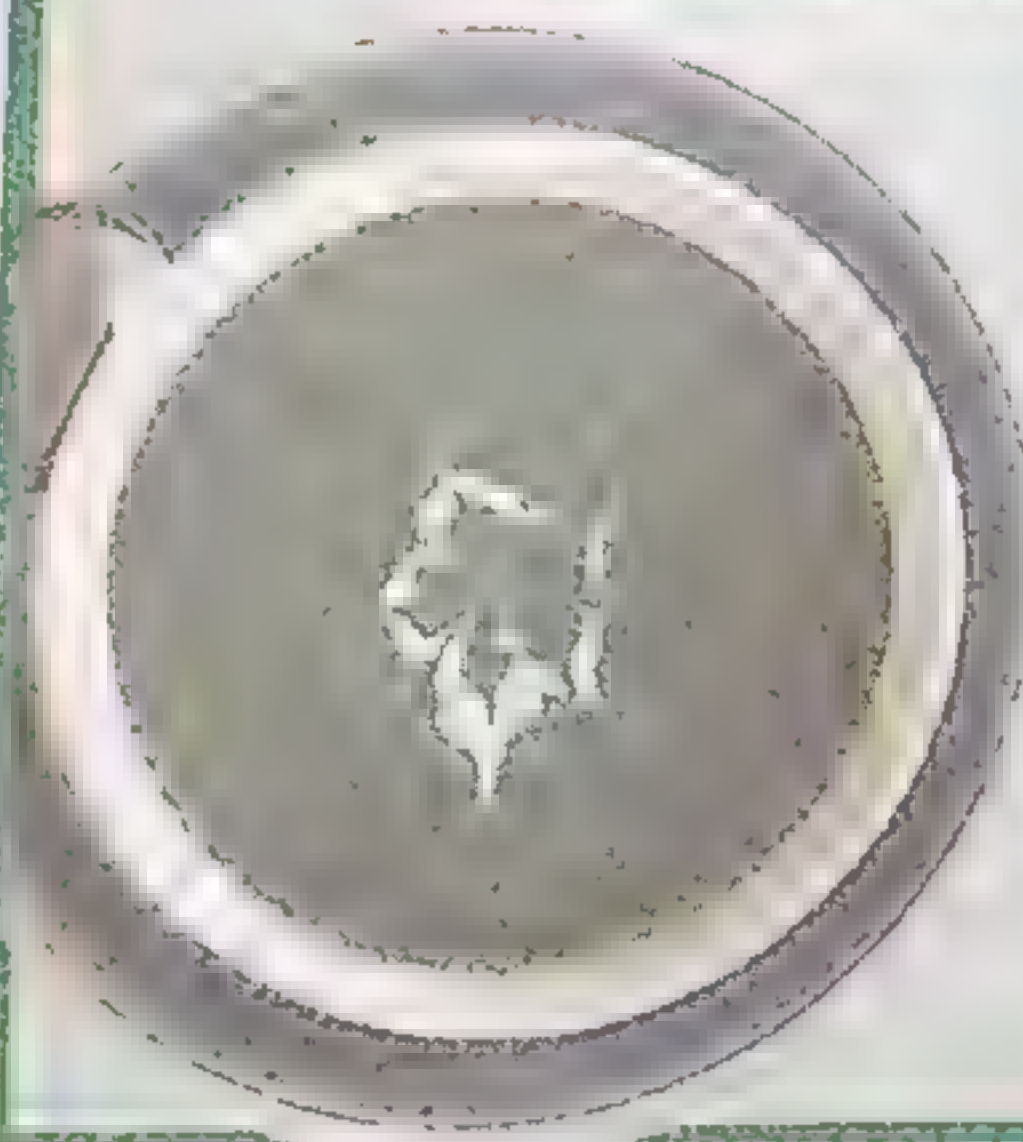
ароматно

**СУП ОВСЯНЫЙ С ГРИБАМИ**

Грибы белые сушеные - 40 г, крупа овсяная «Геркулес» - 40 г, морковь, лук репчатый, корень петрушки - по 1 шт., маргарин сливоч-

ный - 2 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист.

Грибы промыть и замочить в холодной воде на 2-3 ч, затем отварить и процедить. Отваренные грибы нашинковать. Коренья и лук нарезать мелкими кусочками и спассеровать на маргарине. Овсяную крупу 2-3 раза промыть в горячей воде и всыпать в кипящий грибной отвар. Варить при слабом кипении 20-30 минут. За 5-7 минут до окончания варки в кастрюлю добавить пассерованные коренья, нашинкованные грибы, соль, перец, лавровый лист.

УКРАШЕНИЕ ИЗ СМЕТАНЫ

Положите в центр тарелки с супом 1 ст. ложку сметаны так, чтобы получилась небольшая окружность. Попеременно проводите кончиком ножа поперек линии окружности через равные промежутки сначала снаружи к центру, а затем в обратном направлении. В результате у вас получится цветок.

**СЕКРЕТЫ
МОЕГО ДОМА****Вы ищете ответы
на вопросы?**

- ☉ как сэкономить время и деньги, делая в доме ремонт?
- ☉ как быстро починить сантехнику, бытовую технику, электрооборудование?
- ☉ как строить удобно, элегантно и надежно?
- ☉ как выбрать качественный товар?
- ☉ как грамотно обустроить дачу, гараж, подсобное хозяйство?

**Все ответы в газете
"Секреты моего дома"**

**ПОХЛЕБКА
СТАРОРУССКАЯ**

400 г свинины, 4-5 картофелин, 2 луковицы, 4 ч. ложки сливочного масла, лавровый лист, петрушка, укроп и соль по вкусу.

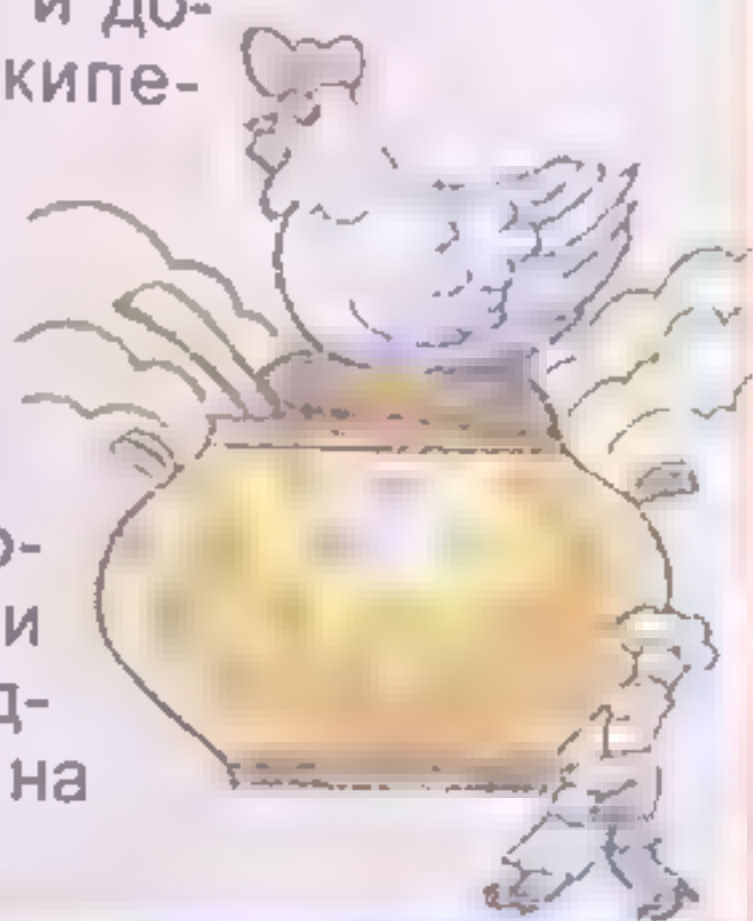
Свинину нарезать брусочками, залить водой, довести до кипения, периодически снимая пену. Затем положить картофель, нарезанный брусочками, посолить и варить до готовности. За 15 мин. до окончания варки добавить мелко нашинкованный сырой репчатый лук, а за 5 мин. - лавровый лист. В готовую похлебку положить сливочное масло и зелень.

наваристо

СУП-ЛАПША С ПОМИДОРАМИ

1 курица, 200 г топленого молока, 4 свежих помидора, 4 дольки чеснока, 4 моркови, 100 г подсушенной домашней лапши, 2 л воды, соль, перец по вкусу.

В чугунном казане или глубокой чугунной сковороде обжаривают мелко нарезанные кусочки курицы в топленом масле, добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, тертую на крупной терке или шинкованную соломкой морковь, дольки свежих помидоров, тертый чеснок, соль, перец, лавровый лист. После того как все продукты обжарены, их заливают горячей водой и доводят ее до кипения, затем кладут подсушенную домашнюю лапшу, плотно закрывают посуду крышкой и ставят на медленный огонь на 20-30 мин.



пряно

ХАРЧО ИЗ КУРИЦЫ С ОРЕХАМИ

1 курица, 4 луковицы, 1,5 ст.ложки муки, 0,5 стакана ткемали (или 500 г помидоров), 1 стакан очищенных грецких орехов, 4-5 зубчиков чеснока, 1 ч.ложка хмели-сунели, 1 ч.ложка толченых семян кинзы, 2 ст.ложки зелени кинзы, черный и душистый перец, лавровый лист, соль.

Предварительно подготовленную и промытую куриную тушку нарезать небольшими кусочками, залить 2-2,5 л холодной воды и варить до полуготовности мяса.

В отдельной кастрюле потушить мелко нарезанный лук с жиром, снятым с бульона, добавить куски курицы, вынутые из бульона, и тушить, периодически помешивая, еще 15 мин., затем всыпать пшеничную или кукурузную муку, через 5 мин. влить куриный бульон, поварить 10-15 мин., после чего положить сваренные и протертые через сито ткемали или помидоры, дать закипеть и заправить разведенными в бульоне толчеными грецкими орехами, чесноком, лавровым листом, хмели-сунели, солью, зеленью кинзы.



ботвы

СВЕКОЛЬНИК ХОЛОДНЫЙ С МАЙОНЕЗОМ

Свекла - 4 шт., огурец свежий - 2 шт., лук зеленый рубленый - 2 ст. ложки, яйца - 2 шт., майонез - 4 ст. ложки, вода - 1,5 л, соль.

Свеклу очистить, промыть, нарезать соломкой, опустить в горячую подсоленную воду и довести до кипения, затем снять с огня и настаивать без нагревания при закрытой крышке 15-20 минут, после чего охладить. Огурцы нарезать соломкой, яйца отварить вкрутую и мелко нарубить. Подготовленные продукты положить в кастрюлю со свеклой, добавить рубленый зеленый лук и майонез.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ И СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ

1 кг свекольной ботвы, 2 л воды, 200 г щавеля, 1-2 огурца, пучок редиса, пучок зеленого лука, укроп, соль по вкусу.

Свежую свекольную ботву сложить в кастрюлю, залить горячей водой и варить 10-15 мин, затем добавить промытый щавель и варить еще 10 мин. После этого вынуть шумовкой зелень, пропустить через мясорубку и смешать с процеженным и остуженным отваром. Нарезать огурцы, лук, укроп, редис и сложить все это в супницу, залить остуженным отваром с зеленью, посолить и размешать.

Маленькие хитрости

- Чтобы суп с домашней лапшой не получился мутным, нужно опустить лапшу на минуту в горячую воду и откинуть на сито, а уже потом ее кладут в бульон и варят до готовности. Этот совет можно использовать и при варке рисовых супов.
- Лук для супа рекомендуется нарезать мелкими квадратиками - так будет вкуснее, красивее, и, кроме того, он не будет заметен, а просто растворится.
- В куриный бульон не кладут никаких приправ - только луковицу и морковь, иначе он потеряет вкус.

с миру по ложке

ПОХЛЕБКА ПО-НОВОАНГЛИЙСКИ

На 5 порций: 4 ломтика бекона, 3 небольшие моркови, каждая разрезанная в длину пополам, затем нарезанная кусочками, 450 г фенхеля, нарезанного кубиками, или 3 небольших стебля сельдерея, нарезанных кубиками, 1 небольшая головка репчатого лука, нарезанного кубиками, 450 г картофеля, нарезанного брусочками шириной 1 см, 750 мл рыбного бульона, 400 мл куриного бульона, 1 лавровый лист, 450 г филе трески, нарезанного на кусочки размером 4 см, 225 мл сливок, нарезанная петрушка для украшения.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и поджарьте в ней бекон. Осушите бумажным полотенцем, а затем раскрошите.

Оставьте в кастрюле 2 ст.ложки жира из-под бекона. Положите морковь, фенхель и лук, пассеруйте, изредка помешивая, 6-8 минут, добавьте картофель, влейте рыбный и куриный бульон, положите лавровый лист и доведите до кипения на большом огне.

Уменьшите огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите 10-15 минут, пока овощи не станут мягкими. Добавьте треску, закройте кастрюлю крышкой и варите 3-5 минут или до тех пор, пока рыба станет непрозрачной. Влейте и размешайте сливки, вновь нагрейте суп (но не кипятите). Выньте лавровый лист. Подавайте суп горячим, посыпав крошенным беконом и нарезанной петрушкой.



гурманом на заметку

**РЫБНОЕ КОЛЬЦО**

Готовим кур-буйон (бульон из 2 л воды, литра белого сухого вина, вместо белого вина можно сварить его на уксусе - 100-120 г или на молоке - 3 л воды, 0,5 л молока, лимон кружочками, соль и перец).

Филе белой рыбы сворачиваем в кольцо, закрепляем спицей или деревянной палочкой и бросаем в кипящий кур-буйон. Когда рыба будет готова, вынимаем спицу, кладем кольцо в центр блюда, гарнируем красным и зеленым перцем, отдельно обжаренными или отваренными овощами, зеленью, солеными огурчиками.

© «Хозяюшка».

объединение

ГУЛЯШ ИЗ ГРИБОВ

750 г грибов, 50 г шпика, 1 луковица, 1 ст.л. муки, 1 стакан воды, соль, перец.

Подготовленные грибы (желательно разные) нарезать кубиками толщиной 0,5 см. Кубики шпика и лука поджарить, заправить ими грибы, посолить, посыпать мукой, красным перцем и довести до готовности.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г грибов, 4 картофелины, 3 ст.л. масла топленого, 2 луковицы, 1 ст.л. масла, укроп.

К обжаренным до полуготовности грибам добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, посолить и продолжать жарить. За 5-7 минут до готовности блюда добавить репчатый лук, нарезанный мелкими ломтиками или кубиками.

Перед подачей на стол полить сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

100 г белых грибов или шампиньонов, 6 яиц, 1 стакан молока, сметана, масло, зелень.

Грибы нашинковать и поджарить. Заправить сметаной.

Яйца взбить с молоком, посолить.

Накалить сковороду, растопить на ней кусочек масла и вылить яйца.

Как только омлет начнет отставать от сковороды, положить на его середину подготовленные грибы, завернуть ножом с двух сторон, как пирожок, поджарить до готовности. Подавая, посыпать петрушкой.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

500 г грибов, 1 ст.л. муки, 3 яйца, молоко, 4 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. сыра, соль.

Муку смешать с разведенными в молоке яйцами, растительным маслом, солью и тертым сыром. Шляпки свежих грибов или плоские ломтики обмакнуть в тесто и жарить до тех пор, пока они не подрумянятся со всех сторон. На гарнир подать вареный рис.

просто, со вкусом

**КАРТОФЕЛЬ
С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ**

Чтобы приготовить соус, почистите и мелко нарежьте головку чеснока, переложите его в эмалированную миску, посолите и как следует потолките толкушкой до образования кашицы. Налейте в нее холодной воды, она должна покрывать чеснок примерно на 1 см. Макайте в чесночную «кашу» горячий отварной картофель. Такого блюда вы еще наверняка не едали.

СВЕКЛА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ

На одну порцию: 150 г свеклы, 8 г муки, 10 г масла сливочного, 30 г сметаны, 1 яйцо.

Свеклу испечь или сварить в воде, не очищая от кожуры. Затем снять со свеклы кожуру, запанировать в пшеничной муке, обжарить со сливочным маслом, уложить на порционную сковороду, залить смесью сметаны с сырым яйцом и запечь в жарочном шкафу. Подать на той же сковороде, на которой свекла запекалась.

СВЕКЛА ФАРШИРОВАННАЯ

На одну порцию: 200 г свеклы, 30 г моркови, 15 г петрушки, 15 г репы, 15 г лука, 1/4 яйца или 15 г риса, 20 г масла сливочного, 10 г сыра, 10 г сухарей, 30 г сметаны или 50 г соуса.

Сварить свеклу, очистить от кожицы, удалить ложкой середину мякоти и наполнить отверстие фаршем. Фарш приготовить из поджаренной моркови, петрушки, репы, лука, мелко нарезанных крутых яиц или вареного риса. Свеклу уложить на смазанный жиром противень или сковороду, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь. Подать со сметаной, сметанным соусом или сметанным соусом с томатом и луком.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ ПО-ОХОТНИЧЬИ

750 г грибов, 6 стручков зеленого перца, 1 луковица, 50 г жира или маргарина, 1 ст.л. муки, 3 помидора, соль, тмин, зелень.

Грибы, перец, лук нарезать и потушить в горячем жире, затем добавить тмин, немного горячей воды, муку и все тушить до готовности. В конце тушения положить нарезанные помидоры (или 3 ст.л. томата-пасты), овощи, посолить и посыпать зеленью петрушки.

ЛИСИЧКИ, ТУШЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

1 кг грибов, 500 г капусты, 50 г масла, 2 луковицы, соль.

Свежие лисички мелко нарезать. Нарезанный и поджаренный на сливочном масле лук соединить с грибами, влить 4-5 ст.л. воды и тушить 15-20 минут. Затем добавить рубленую свежую капусту, посолить и тушить до готовности.



ПИКАНТНО

ПАЭЛЬЯ ПО-РУССКИ

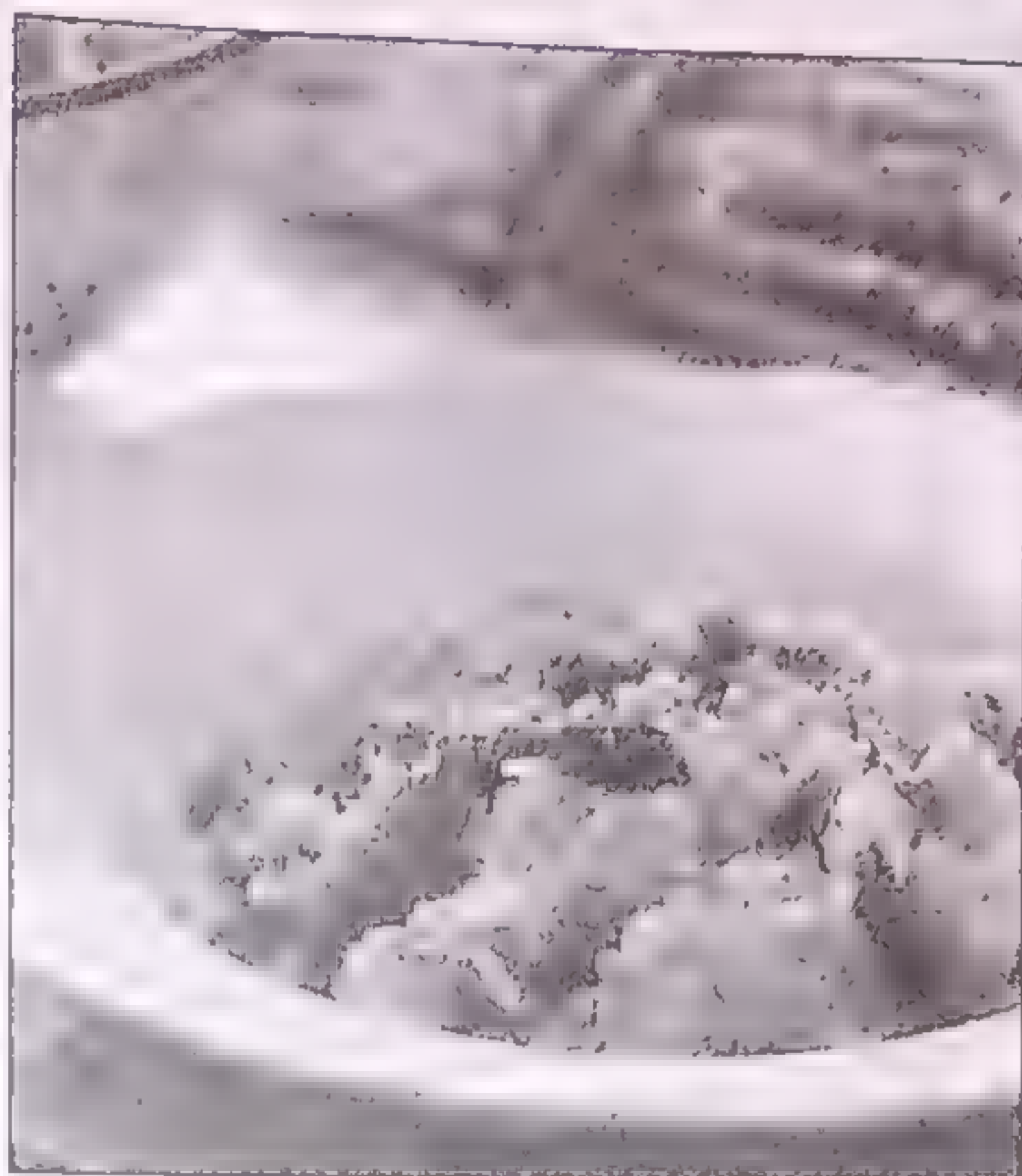
Рис - 400-500 г, креветки - 200 г (очищенные), кальмары - 2 тушки, мидии - 200 г (очищенные), рыба - 2 штуки, маслины - 1 банка без сока, лук-порей - 1 стебель, сладкий перец - 1 шт., растительное масло - 1/3 стакана.

Из рыбы удаляются кости, режется тонкими длинными кусочками. Кальмары режутся соломкой. Креветки чистятся (можно и не чистить, получится очень пикантно). Сладкий перец режется кубиками.

В кипящее масло сначала кладут перец, лук и рыбу, через 2 минуты мидии, кальмары, креветки. Обжаривают на сильном огне 2 минуты. Добавляем маслины и рис, сваренный почти до готовности. Соль, специи - по вкусу.

Наливаем 1/2 стакана воды и оставшееся растительное масло. Накрываем крышкой и томим на слабом огне минут 10.

В готовое блюдо можно добавить свежие нарезанные помидоры, зелень, перец сладкий.



ВКУСНО, НЕДОРОГО

БИТОЧКИ «ЗАРЕЧЕНСКИЕ»

Поставьте на огонь кастрюльку. Положите в нее мелко нашинкованную капусту. Влейте молоко (это 1/3 от веса капусты). Капуста должна дойти до готовности, добавьте соль, маргарин. Введите манную крупу, смешайте ее с капустой, немного поварите. Охладите содержимое кастрюли, добавьте сырое яйцо. Получившуюся массу разделите на лепешки. На середину каждой - начинку: рубленое яйцо и пассерованный репчатый лук. Края защипните. Придайте круглую форму, запанируйте в сухарях, обжарьте на любом масле.

ВКУСНО



САРЕЛЬКИ С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ

На 4 порции: 500 г фасоли, соль, 1 луковица, 500 г сарделек, 20 г сливочного масла, 500 г картофеля, сваренного в мундире, 1 банка томатов (425 мл), перец, 2 яйца, 125 г сметаны, 50 г любого тертого сыра.

Фасоль отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Лук порубить. Сардельки очистить от оболочки и нарезать толстыми кружками.

Лук спассеровать в масле, добавить сардельки, фасоль и тушить все вместе 5 мин. Картофель очистить от кожуры и нарезать кружками.

Помидоры измельчить и перемешать с фасолью, посолить и поперчить. Слойками выложить в форму картофель и смесь овощей с сардельками.

Взбить яйца со сметаной и сыром. Распределить всю сырную массу поверх овощей и запекать блюдо в духовке 30 мин. при 180°.

БЫСТРО

МАКАРОНЫ ПОД СОУСОМ

400 г макарон, 400 г говяжьего фарша, 2 луковицы, 1 банка консервированных томатов, 1 ст.л. растительного масла, 1 долька чеснока, соль, перец.

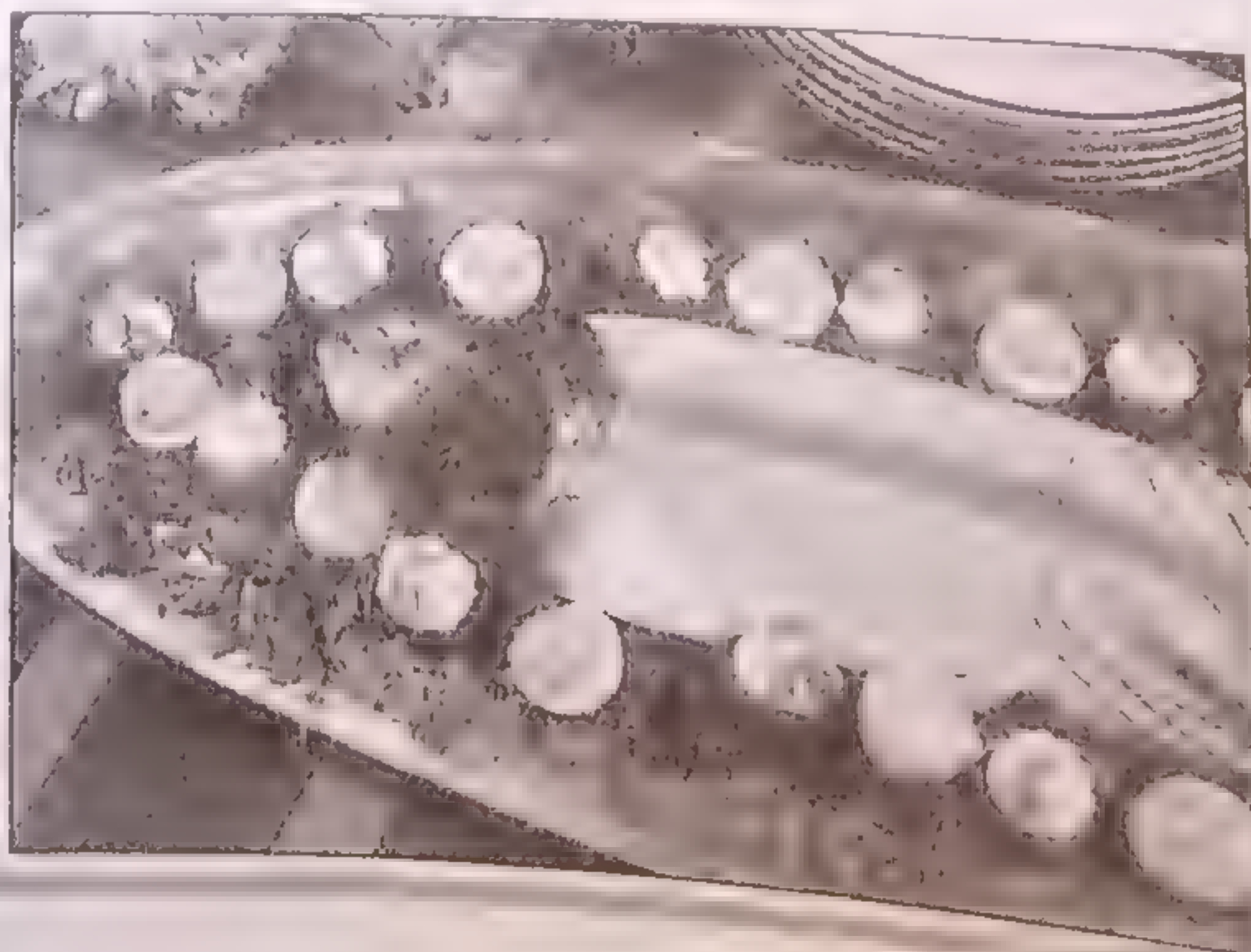
Отвариваем длинные макароны, не помоя, откидываем на дуршлаг, даем стечь воде. Для соуса лук и чеснок слегка обжариваем, добавляем говяжий фарш, помидоры и тушим на слабом огне 20 мин. под закрытой крышкой. Макароны заливаем соусом, перемешиваем, затем посыпем тертым сыром. Подавать с зеленым салатом.

С МИРУ ПО НИТКЕ

АЛОЗ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

На 1 кг рыбы - столько же помидоров, 3 репчатые луковицы, стакан свежих или вымоченных сухих грибов, полстакана белого вина, 100 г сливочного масла, соль, перец.

Противень смазываем маслом и укладываем на него половину подготовленных помидоров, разрезанных на четвертушки. Посыпаем их измельченным луком, зеленью петрушки, сверху кладем предварительно очищенную от кожи и внутренностей, тщательно промытую и разделанную на филе рыбу. Покрываем оставшимися четвертушками помидоров, измельченным луком, нарезанными грибами, поливаем белым вином и растопленным сливочным маслом. Ставим на огонь на 10 минут - чтобы масло распустилось, а помидоры дали сок. Затем помещаем противень в духовку на полчаса, пока блюдо не зарумянится.



празднично

КОРЗИНОЧКИ С ЯГОДАМИ



Для крема: 1 стакан молока, 1/2 стручка ванили, 2 яичных желтка, 1/4 стакана сахара, 2 ст. ложки муки.

Для теста: 1,25 стакана муки, 4 ст. ложки сливочного масла (нарезать кусочками), 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 яичный желток, 4-5 ст. ложек холодной воды, 1/2 кг свежих ягод (клубники, малины, ежевики, черники или черной смородины), сахарная пудра.

Для крема нагрейте молоко с ванилью, доведите до кипения, снимите с огня, охладите, накрыв крышкой.

Взбейте яичные желтки с сахаром и мукой. Молоко процедите и влейте в яичную смесь, взбивая. Поставьте смесь на огонь, доведите до кипения и, постоянно помешивая, кипятите на медленном огне 2 минуты. Перелейте в миску, накройте пленкой и охладите.

Для теста. В процессоре смешайте муку, сливочное масло и сахарную пудру до крошек. В мисочке взбейте желток с водой. Влейте яичную смесь в тесто, продолжая взбивать.

Положите тесто между двумя листами

пергамента и раскатайте до толщины 3 мм. Выстелите формочки тестом, на дне проткните его вилкой. Охладите и выпекайте 15 минут до золотистого цвета. Охладите в форме 5 минут.

Выньте корзиночки, наполните кремом, сверху украсьте ягодами и посыпьте сахарной пудрой.

Маленькие хитрости

Если в холодильнике залежался творог (еще не испортился, но уже не аппетитный), можно его облагородить, добавив один пакетик ванильного пудинга.

Приготовить пудинг по инструкции на упаковке, охладить, перемешать с творогом и взбить миксером. Добавить по вкусу изюм, перед подачей присыпать сахарной пудрой. Получается очень нежное и питательное блюдо.

ТОРТИК

Размягченную пачку маргарина разотрите с половиной стакана сахара, добавьте 2 яйца, гашенную уксусом соду (на кончике ножа), посолите. Все перемешайте с 2 стаканами муки до получения однородной массы. Полученное тесто раскатайте слоем 1-2 мм и вырежьте несколько коржей. Выпекайте их при температуре 230-250 градусов в течение 5 минут. Готовые коржи промажьте любым вареньем или джемом.

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

500 г творога разотрите с баночкой йогурта, добавьте стакан изюма, 2 банана порежьте тонкими кружочками, а 3 - пропустите через мясорубку и смешайте с творогом. Творожную массу и кружочки бананов выложите слоями так, чтобы верхний слой был творожным. Украсьте десерт шоколадной стружкой или кусочками любых фруктов.



оромотно

КОЛЕЧКИ С ЗЕМЛЯНИЧНЫМ КРЕМОМ

На 10 порций

Тесто

Добавьте в муку соль и просейте через сито на лист вощеной бумаги. Налейте воду в кастрюлю, добавьте масло, накройте крышкой и нагревайте на небольшом огне, пока масло не растопится. Снимите крышку и доведите воду до кипения, затем всыпьте в кастрюлю муку и, помешивая, нагревайте на небольшом огне, пока тесто не станет однородным и не начнет отставать от стенок кастрюли. Снимите с огня и охладите в течение 5 минут.

Переложите тесто в миску и постепенно вбивайте в него яйца, причем лучше использовать для этого электрический ручной миксер.

Ложкой переложите тесто в большой кондитерский мешок и выдавите 10 колечек диаметром 5 сантиметров на лист бумаги для выпечки (на довольно большом расстоянии друг от друга).

Посыпьте колечки толченым миндалем и запекайте в духовке 25-30 минут, пока они не поднимутся, не станут золотисто-коричневыми и твердыми на ощупь. Если миндаль начнет подгорать, аккуратно накройте колечки бумагой для выпечки.

Вытащите колечки из духовки, проколите каждое кончиком ножа, чтобы вышел горячий пар. Поставьте их в духовку еще на 5 минут, чтобы они подсохли. Затем разрежьте каждое кольцо на верхнюю и нижнюю половинки, выскребите остатки непропеченного теста и оставьте охлаждаться.

Начинка

Сложите землянику в миску. Взбейте сливки с сахаром и ванильным ликером или ванильным сахаром, затем осторожно переложите их в землянику. Нижние части колечек наполните земляничным кремом и накройте верхушками. Посыпьте сверху сахарным песком.

Положите растопленный шоколад в маленький кондитерский мешок, нарежьте небольшое отверстие в нижней части мешка и нарисуйте шоколадом полоски поперек колечек. Дайте шоколаду застыть и подавайте на стол.

Внимание: не замораживать!

Для теста: 125 г муки, щепотка соли, 100 г сливочного масла, 200 мл воды, 4 яйца, 30 г очищенного и измельченного миндаля.

Для начинки: 500 г вымытой, высушенной и очищенной садовой земляники, 300 мл густых сливок, 4 ст.л. сахарной пудры, 2 ст.л. ванильного ликера или 1/4 ч. ложки ванильного сахара.

Для украшения: 1 ст.л. сахарного песка, 60 г растопленного темного шоколада.

Кроме того, вам понадобится большой кондитерский мешок с отверстием диаметром 1 см в форме звезды и маленький кондитерский мешок.



СЫТНО

РОГАЛИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ВАРЕНЬЕМ

Отварной картофель (500 г) пропустить через мясорубку, охладить, смешать с яйцами (2 шт.), сахаром (150 г), маслом (120 г), цедрой 1 лимона, дрожжами (130 г), разведенными в молоке (80 г). Тесто хорошо перемешать, раскатать пластом, нарезать квадратиками 6х6 см. В один из уголков каждого квадратика положить варенье и свернуть трубочкой, начав скатывать с одного угла. Положить на смазанный жиром противень, смазать рогалики желтком, запечь.

объедение

ПИРОГ СО СЛИВАМИ

Вам понадобятся:
1 стакан муки, 200 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 700 г слив.

Муку со сливочным маслом (125 г), нарезанным кубиками, и 25 г сахарной пудры измельчить в кухонном комбайне до консистенции мелких крошек. Добавить 2-3 ст. ложки холодной воды и замешивать тесто, пока оно не свяжется в шар. Завернуть его и поставить в холодильник на 30 мин.

Оставшееся масло растопить в сковороде с толстым дном и смешать с сахарной пудрой, обжаривать 2-3 мин., пока пудра не приобретет золотистый цвет. Добавить сюда же разрезанные пополам сливы без косточек и тушить 5 мин., пока не начнет выделяться сок и сливы не станут мягкими. Все время помешивать, чтобы сок слив смешался с сахаром. Прибавьте огонь и тушите, пока сироп не загустеет. Выложите сливы в огнеупорное круглое блюдо или в форму для выпечки, полейте сиропом. Остудите.



На присыпанном мукой столе раскатайте из теста круг чуть больше, чем размер формы, толщиной примерно 0,5 см. Накройте тестом сливы, подоткните по бокам края и сделайте сверху на пироге несколько надрезов ножом. Поставьте в холодильник на 20 мин. Выпекайте 20 мин до золотистой корочки. Аккуратно переверните на блюдо.



СЛАДОТЯЖНО

БЛИНЧИКИ С ГРУШАМИ

На 4 порции: 100 г пшеничной муки, соль, 75 г сахарного песка, 125 мл молока, 2 яйца, 2 груши, 2 стол. ложки лимонного сока, 60 г сливочного масла, 40 г миндаля, меллисса.

Замесить тесто для блинчиков, смешав муку, щепотку соли, 1 стол. ложку сахарного песка, молоко, 125 г воды, яйца, и дать ему недолго постоять.

Груши нарезать тонкими дольками и сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели. На сковороде разогреть 1/2 сливочного масла.

Испечь 4 блинчика. Выложить, поставить в теплую духовку. Растопить оставшееся масло. Обжарить в нем дольки груш и миндаль.

Посыпать оставшимся сахарным песком и, помешивая, карамелизировать. Груши и миндаль выложить на блинчики, украсить меллиссой.

спылу, с жару

СЛАДКИЙ ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Сладкий пирог делают с начинкой из повидла, джема, варенья или яблок.

Готовое тесто раскатать слоем примерно 1/2 см, поместить на подготовленный противень, лист или круглую сковороду, обрезать лишнее тесто, положить начинку и загнуть края на 1,5-2 см. Из остатков теста нарезать узкие полосы и сделать поверх начинки решетку. Полосу теста прикрепить к краям пирога яйцом. Затем поставить пирог в теплое место, чтобы он поднялся. Когда пирог поднимется, смазать верх взбитым яйцом и поставить в жаркий духовой шкаф на 20-30 минут.

Готовый пирог осторожно снять с противня, положить на бумагу, обсу-



шить сверху сахарной пудрой, смешанной с ванилином, нарезать, уложить на блюдо и подать.

К сладкому пирогу можно подать молоко или фруктовый сок.

просто

БУЛОЧКА С ЛИСТЬЯМИ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 3 листа цветной капусты, 2 ст. ложки свежих дрожжей, 1 чайная ложка соли, 4 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сахара.

Листья цветной капусты промыть, мелко порубить. Замесить дрожжевое тесто и в конце замешивания добавить нарубленные листья капусты, массу тщательно вымесить. Из выброженного теста сформовать булочки, уложить их на сухой противень и поставить для расстойки. Выпекать булочки 20-30 мин. при температуре 200-220°C. Горячие булочки смазать целиком маргарином.

вкусно и полезно

Соки получают в результате прессования или отжима свежих зрелых фруктов и ягод (с помощью ручной или электрической соковыжималки). Для приготовления соков можно пользоваться соковаркой. Соки готовят с мякотью и без нее (осветленные), с добавлением сахара или без сахара.

Яблочный сок

Сок рекомендуется готовить из кисло-сладких сортов яблок. Подготовленные яблоки нарезать на дольки и пропустить через мясорубку. Полученную массу отжать.

Полученный после отжатия сок отфильтровать через марлю, нагреть почти до кипения, но не кипятить, разлить в горячие сухие банки, герметически укупорить, перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Сок черной смородины натуральный

На 1 кг ягод: 120 г воды.

Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку с решеткой, имею-

щей отверстия диаметром 2,5 мм. Измельченные ягоды поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду, поста-

вить на огонь и подогреть до 70°C, выдержать при этой температуре 15-20 мин. После выдержки ягоды отжать. Полу-

ГОТОВИМ СОКИ



ченный после отжатия сок поместить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться 2-3 ч, затем профильтровать. Профильтрованный сок нагреть до 95°C и разлить в сухие подогретые банки доверху. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить.

Сок из черной смородины (с сахаром)

На 1 л сока: стакан сахара.

Отстоявшийся и профильтрованный сок, полученный в результате отжатия ягод, налить в эмалированную кастрюлю, добавить к нему сахар, поставить кастрюлю на огонь и нагреть массу до 70-75°C, помешивая до полного растворения сахара. После нагревания сок вторично отфильтровать. Налить в чистую эмалированную кастрюлю, нагреть до температуры 85°C и сразу расфасовать в чистые сухие подогретые банки, герметично укупорить и поместить в емкость с водой, нагретой до 80-85°C для банок вместимостью 0,5 л - 20 мин. (Укупорка банок до пастеризации не должна вызывать опасений, так как розлив и пастеризация проводятся при одной температуре.)

МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ В БОЧКЕ (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

Для сусла (10 л воды); 200 г ржаной муки, 2 столовые ложки соли.

Для медовой (на 10 л): 600 г меда, 3 столовые ложки соли.

Антоновку, а также другие сорта с плотной мякотью плодов вымыть, дать стечь воде.

Для мочения взять дубовые или осиновые бочки емкостью от 30 до 50 кг и ошпарить их кипятком. Дно и стенки бочек выстлать свежей чистой пшеничной или ржаной соломой слоем 1-2 см. После этого яблоки плотно уложить в бочку, перестилая каждый ряд яблок слоем соломы в 1 см. Верхний слой яблок покрыть слоем соломы в 2 см (сверху можно положить листья смородины, мяты, вишни) и залить специально приготовленным суслом или сладкой водой.

Для приготовления сусла надо залить ржаную муку кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить.

Для приготовления сладкой воды на каждые 10 л воды нужно взять 400 г сахара, добавить 3 столовые ложки соли, прокипятить и охладить.

В первые 3-4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Яблоки будут готовы через месяц-полтора.

Яблоки можно мочить и в медовой воде. Для этого чисто вымытые яблоки положить в кадку и залить медовой водой, смесь кипятить и после охлаждения залить ею яблоки.

ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ В ТЫКВЕННОМ ОТВАРЕ

Заливку делают так: отварить нарезанную кусочками и очищенную тыкву до мягкости в воде (можно в воду добавить сахар). А если тыква сладкая, сахар не нужен, слить воду. Тыкву хорошо размять, вновь смешать с этим же отваром, охладить и залить разложенные в бочки яблоки. Яблоки очень хорошо сохраняются, если даже хранить их в не очень холодном помещении.



для внутреннего употребления

ЕСТЬ, ЧТОБЫ ЖИТЬ...

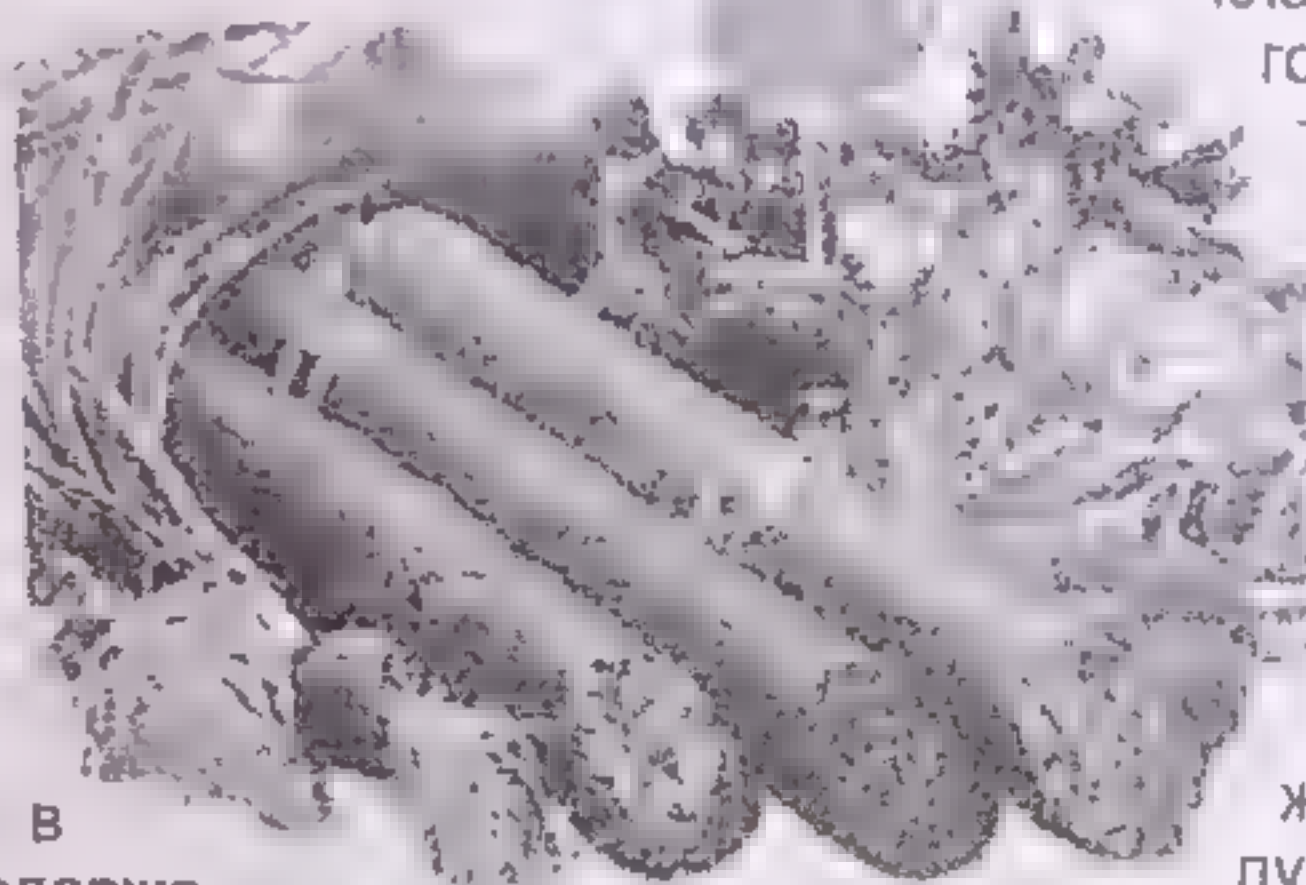
Хорошо сбалансированный рацион питания основан на принципах разнообразия и умеренности независимо от того, хотите вы сбросить вес, увеличить массу тела или поддерживать ее. Основной рацион, покрывающий суточные потребности в энергии, должен содержать 1200 килокалорий и подразумевает употребление трех основных видов питательных веществ.

Углеводы

Основным источником энергии служат углеводы. Человек в среднем «хранит на черный день» около 1500 килокалорий в виде глюкозы, содержащейся в крови, и в виде гликогена. Этот энергетический запас может сильно меняться в зависимости от питания.

На долю углеводов в калорийности рациона должно приходиться 55-60%.

Наша пища содержит два типа углеводов - простые и сложные. К простым относят сахара, такие как глюкоза, фруктоза (фруктовый сахар), лактоза (молочный сахар) и сахароза (сахар, который подают на стол). Мед, фрукты, соки состоят преимущественно из натуральных, природных сахаров. Сложные углеводы, называемые также крахмалами, содержатся в овощах, злаках, хлебе, зернах, бобах, картофеле и макаронных изделиях.



Белки

Белки необходимы для построения мышечной массы и восстановления тканей.

Взрослым людям требуется от 50 до 70 г чистого животного белка в сутки. Это составит, например, около 150-200 г куриного мяса или постной телятины.

Полученные «сверх нормы» белки не могут быть отложены в организме для будущего использования. Избыток протеина перерабатывается в энергию, что позволяет малейшим избыткам углеводов или жиров тут же откладываться в виде жирового депо. Так что не считайте белки наилучшим диетическим питанием просто потому, что сами по себе они не могут быть переработаны в жир. В любом случае роль играет общая калорийность рациона.

На долю белков должно приходиться 15% получаемых калорий.

Жиры

Один грамм жира дает организму 9 килокалорий (а один грамм углеводов или белков - всего 4 килокалории). Но диеты, богатые жирами, не являются рациональными: жировые запасы организма пополняются в результате усвоения почти любых продуктов питания. Жиры дольше перевариваются, чем углеводы, так что не могут служить эффективным источником быстрого восполнения энергии.

На жир должно приходиться от 20 до 25% потребляемых калорий. Важно, какой это жир: наилучший - растительный, содержащий ненасыщенные жирные кислоты и не содержащий холестерин.

для пользы тела

100

КИЛОКАЛОРИЙ - ЭТО...

- 100 Сливочное масло - 15 г. Кусочек размером приблизительно с две трети от размеров спичечного коробка, который можно тонко размазать на 2 бутерброда.
- 100 Майонез - 2 ст. л.
- 100 Сало - очень тонкий ломтик.
- 100 Кетчуп - 3-4 ст. л.
- 100 Растительное масло - 1 ст. л.
- 100 Мясо (постная свинина, говядина) - 80 г.
- 100 Птица - грудка курицы.
- 100 Рыба - 150 г постной трески или 50-60 г жирной осетрины.
- 100 Колбаса вареная - 2 ломтика толщиной менее 1 см.
- 100 Сосиска - 1 шт.
- 100 Копчености - 5-6 тончайших кружочков копченой колбасы.
- 100 Яйца - одно крупное яйцо, отдельно 5-6 белков или 2 желтка.
- 100 Молоко - стакан.
- 100 Творог - 25-50 г, в зависимости от жирности (готовый сырник содержит больше 100 ккал).
- 100 Сметана - 4-5 ст. л.
- 100 Сливки - около половины стакана.
- 100 Сыр - 2 тонких ломтика.
- 100 Йогурт - неполная баночка на 125 г.
- 100 Хлеб - кусок.
- 100 Макароны, лапша - небольшая порция без соусов.
- 100 Сухой геркулес или мюсли - треть чашки.
- 100 Каша любая на воде - порция примерно 5-6 ст. л.
- 100 Горох, фасоль 3-4 г ст. л. готового продукта.
- 100 Капуста - 500 г.
- 100 Морковь - 3-4 крупные морковки.
- 100 Картофель - крупная картофелина или 2 средних.
- 100 Свекла - одна средняя.
- 100 Бананы - 1 шт.
- 100 Яблоки - 2 шт. или одно очень большое.
- 100 Апельсины - один большой или 2 средних.
- 100 Мандарины - 4 шт.
- 100 Грейпфрут - 1 шт.
- 100 Груша - одна крупная или 2 маленькие.
- 100 Виноград - 100 г, приблизительно 15-20 крупных ягод.
- 100 Орехи любые - 2 ст. л.
- 100 Сухофрукты - 3-4 шт. кураги или чернослива, или 2 ст. л. изюма.
- 100 Сгущенка - 1 ст. л.
- 100 Варенье или повидло - 2-3 ст. л.
- 100 Торт - 40-60 г.
- 100 Конфеты - полторы «Мишки косолапого».
- 100 Печенье - 3 шт., «курабье» или «косанка» - 2 шт.
- 100 Сахар - 5 кусочков по 5 г или 5 ч. л.
- 100 Блины - 2 шт.
- 100 Мороженое - 80 г.

По материалам газеты «Худеем вместе».

рецепты народной медицины

ЭТА ВКУСНАЯ, ПОЛЕЗНАЯ ФАСОЛЬ

Фасоль - очень сытный продукт, который заменяет мясо, так как содержит большое количество белка.

Она, как и все бобовые, богата витаминами, в том числе содержит витамин Е, которого не хватает стареющему организму. Фасоль полезна тем, у кого больны глаза или падает зрение. Она должна быть всегда в рационе.

Народная медицина предлагает лечебный салат: вареная печень, фасоль, молодая крапива, которая полежала в горячей воде, и подсолнечное масло. И еще один рецепт: фасоль размешать с кусочками ветчины, порезанной соломкой, нарубить мелко лук, порезать помидоры, натереть сыр на терке. И все это перемешать с майонезом.





МОЖЕШЬ САМ - НАУЧИ ДРУГОГО!

Лучшие кулинарные рецепты от читателей со всей России

Краснодарский край,
г.Новороссийск.

Здравствуйте, господа!
Предлагаю несколько рецептов
холодных закусок.

А.Н.КОЗОРИЗ.

Запеченные шарики

1,5 стакана перемолотого индюшечного мяса, 2 ст.ложки порезанного изюма без косточек, 2 ст.ложки измельченных грецких орехов, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, 1 ч.ложка лимонного сока, 4 ст.ложки майонеза, соль, перец, сливочное масло.

Смешать все продукты, исключая 0,5 стакана сухарей и яйца. Влажными руками выделывать шарики величиной с грецкий орех, опустить во взбитое яйцо, обвалить в сухарях, положить на смазанный сливочным маслом противень и запечь в духовке. Подавать с майонезом или со сметаной.

Рулет мясной «Праздничный»

800 г свинины, 500 г шпика, 1-2 яйца, 1 морковь, чеснок, соль, перец.

Шпик нарезать тонким пластом и отбить. Из свинины сделать фарш, посолить, поперчить и выложить ровным слоем на шпик. На фарш положить порезанные вареные яйца, морковь и свернуть рулетом. Рулет завернуть в салфетку или марлю, перевязать и варить до готовности. Затем положить под пресс и охладить.

В лоток налить тонкий слой желе и дать ему застыть. На него положить нарезанный тонкими ломтиками рулет, украсить зеленью, залить слоем желе и охладить.

Рулет «Мозаика»

500 г говядины, 300 г свинины, 2 кусочка намоченного и отжатого хлеба, 2 яйца, 200 г маринованных грибов, 2-4 вареные картофелины, 2 моркови, сливки, черный молотый перец, соль, жир.

Говядину и свинину пропустить через мясорубку. Фарш перемешать с намоченным и отжатым хлебом, мелко порезанными кубиками круто сваренными яйцами, мелко порезанными маринованными грибами, вареной картошкой, натертой на мелкой терке морковью, сливками, черным молотым перцем, посолить и выдержать 10-15 минут.

Потом из массы сформировать батон и положить в смазанную жиром форму, наколоть вилкой, залить разогретым жиром и жарить 20-30 минут, подливая понемногу горячую воду. Готовый рулет охладить и порезать.

Кальмары с грибами

500 г кальмаров, 250 г грибов, полстакана маслин, 2-3 моркови, полкорня сельдерея, 2 луковицы, 2 ст.ложки масла, 1 ч.ложка красного перца, 1 ч.ложка черного перца, измельченная зелень петрушки, соль.

Кальмары почистить, промыть и отварить в подсоленной воде 5 минут. Подержать 15-20 минут в горячей воде. Потом вынуть и порезать соломкой.

Морковь, сельдерей и лук нарезать кубиками. Потушить их на растительном масле, добавив 2-3 ст.ложки воды, посолить. Когда овощи начнут обжариваться, прибавить красный перец, нарезанные ломтиками грибы и маслины. Добавить немного горячей воды, черный перец, измельченную зелень петрушки. Все это перемешать с кальмарами, выложить в огнеупорную посуду и запекать в духовке полчаса.

Чей рецепт лучше?

Кировская обл., с.Пищалье

Многоуважаемая редакция. Я случайно купила вашу газету и мне она очень понравилась. Я решила тоже поучаствовать в конкурсе и посылаю вам свои рецепты.

Т.Ю.КУРБАТОВА.

Пельмени по-корейски

Замесить пресное тесто, как на пельмени. Приготовить мясной фарш из свинины и говядины пожирнее.

Потушить в растительном масле капусту с луком, посолить, поперчить.

Перемешать мясной фарш с капустой. Тесто тоненько раскатать и лепить из него маленькие пирожки или, лучше сказать, большие пельмени. Готовят пельмени на пару, в мантовнице. Подают на стол с жаренным луком и соусом.

Салат «Жених и невеста»

Состав «жениха»: вареный картофель, мелко порезанный лук, вареная морковь, вареная свекла, сыр, майонез (сметана), яблоко (одно), яйца.

Картофель, лук, яйца нарезать мелко кубиками. Морковь, свеклу, сыр - в терку. Каждый слой смазать майонезом. Сверху покрыть майонезом, украсить розой из свеклы.

У «невесты» тот же состав, только нет свеклы и яблока.

Этот салат украшается ромашкой из моркови и яйца (серединка из моркови, лепестки из белка).

Оба салата подают на стол вместе, в разных салатниках.



Здравствуйте, создатели и работники любимой газеты «Соляночка»!

Я бы хотела принять некоторое участие в конкурсе тостов. Мои тосты не такие уж большие по содержанию, но с ними весело и просто в любой компании.

Татьяна,
р/п Шатки Нижегородской обл.

В наше время бытует выражение: не диво, что расходятся, диво, что живут.

А мы желаем вам, чтобы жили вы на диво.

Говорят, полоса неудач иногда оказывается взлетной.

Так выпьем же за наши перспективы на взлетной полосе!

По традиции мы отмечаем Новый год шампанским. Пусть наша жизнь в Новом году будет, как это шампанское - легкой, волнующей, ароматной и бьющей через край.

Состав пожеланий для всех одинаков:

Побольше здоровья и денежных знаков!

Выпиши газету

СОЛЯНОЧКА

на первое
полугодие 2004 года
по ценам июня*

- по каталогу "Пресса России" (Зеленый каталог). Индекс 39888
- по каталогу "Почта России". Индекс 16549
- по местным каталогам Нижегородской, Саратовской, Кировской, Тульской областей и Алтайского края.

*Предложение действительно только до 1 сентября

Хочешь
сэкономить?
Мы знаем
как!



«Солнце на тарелке»

30 июня состоялось вручение приза миксера «Visonte» представителями ОАО «Птицефабрика «Сеймовская» победителю конкурса «Солнце на тарелке» Сорокиной Ларисе (Н.Новгород) за рецепт «Бисквитный омлет».

Остальным призерам: за 2-е место - Кожохиной М.А. (Нижегородская обл., Бутурлинский район, с.Суродеево) за рецепт салата из маринованных яиц и «Омлетный торт с грибами» - сковорода «Happy Lady» New-598 и за 3-е место - Федяковой В.А. (г.Дзержинск Нижегородской области) за рецепт «Кабачок с яйцами» - кастрюля Elecance 2000, будут отправлены по почте.

г.Воронеж

Здравствуй, «Соляночка»!

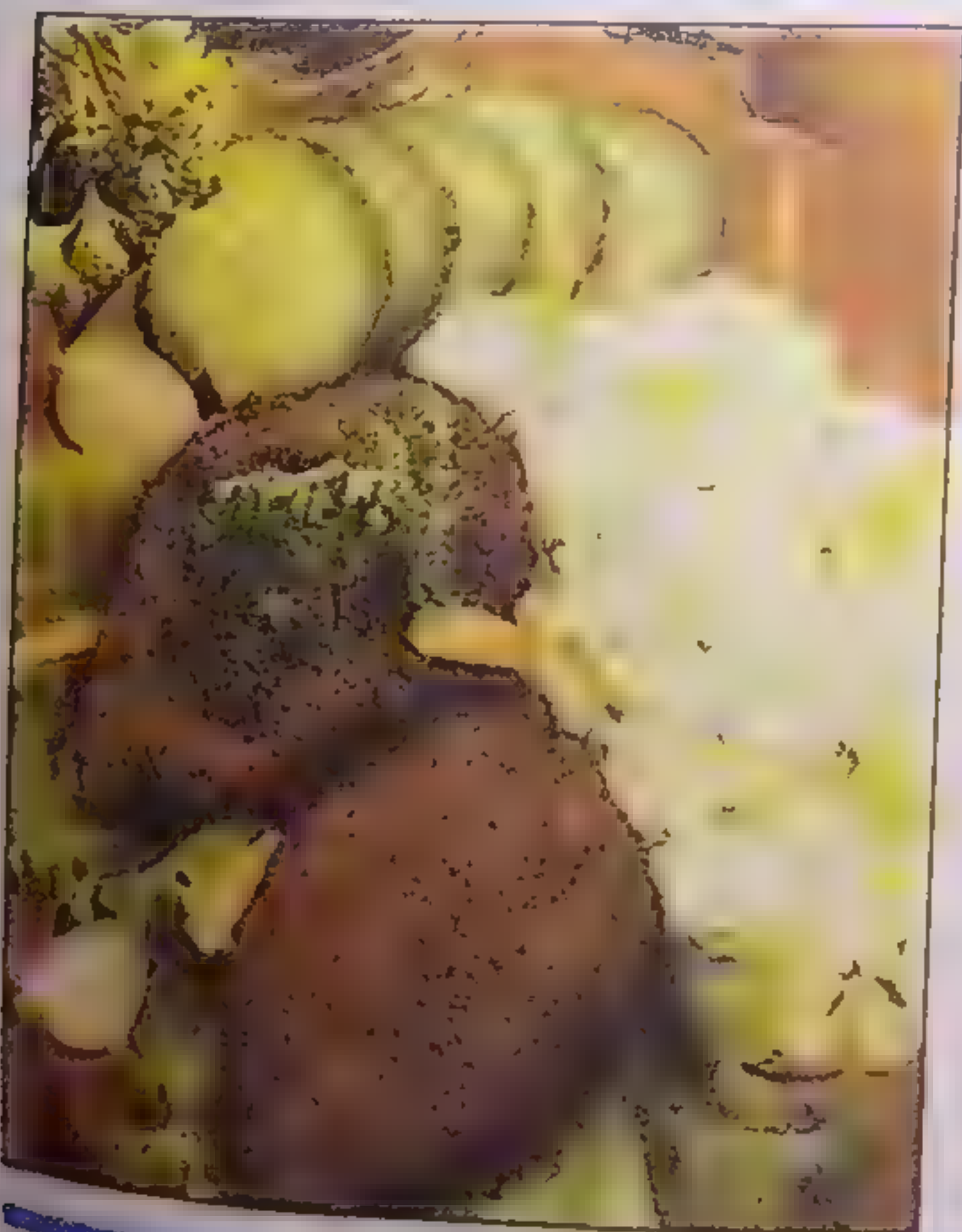
Пишет вам читатель из г. Воронежа! Впервые купил вашу газету, очень тронут и польщен вашим изданием, узнал для себя много ценной и полезной информации! Так держать!!!

С удовольствием хочу поделиться своими рецептами!

О.Л.АНОСОВ.

Котлеты «Олимпия»

1 кг мяса птицы, соль, перец, 200 г вареных грибов, 2 луковицы, 1/3 ч.л. сливочного масла (на каждую котлету), 1 яйцо.



Мясо птицы пропускаем через мясорубку вместе с внутренним жиром. Добавляем соль, перец и яйцо, хорошо перемешиваем. Лепим из фарша лепешки, в середину которых укладываем вареные грибы, слегка обжаренный лук и сливочное масло. Края лепешек соединяем, придавая изделию овальную форму. Панируем в сухарях и жарим.

Шашлык в кефире

1 кг свинины, 2 крупные луковицы, соль, перец, кефир.

Свинину режем на длинные кусочки, а лук - кольцами. Половину лука выкладываем на дно кастрюли, а мясо солим, перчим и половину порции выкладываем на лук и заливаем кефиром. Добавляем еще один слой лука и мяса и снова заливаем кефиром. Маринуем 2-3 часа. Готовим на углях.

Пирог «Лимонник»

2-3 ст. молока, 1 ст. муки, 1 пачка сухих дрожжей, 1 пачка маргарина, 3 ст.л. сахара.

Начинка: 1 большой лимон, 1 ст. сахара.

Муку, смешанную с пачкой сухих дрожжей, разводим молоком (теплым!). Добавляем размягченный маргарин и сахар и замешиваем тесто. Делим его на 2 части и раскатываем.

Укладываем на противень 1 часть, на него - начинку. Сверху прикрываем другим слоем теста, оформляем и запекаем до «румяности».

Для начинки натираем на терке большой лимон вместе с цедрой и смешиваем его с сахаром.



Запомни, теща, заповедь простую,

И не забудь ее вовек:
Живи с любовью в сердце

к зятю,
Ведь зять - он тоже человек!
Выпьем за тещу!

Мы все умрем, людей
бессмертных нет,
И это всем известно

и не ново.
Но мы живем, чтобы
оставить след -

Дом иль тропинку, дерево
иль слово.

Им не исчезнуть начисто,
дотла...

Так выпьем же за добрые дела!

Чтобы умно поступить,
Нужно сразу всем налить.

Чтобы не перемудрить,
Нужно тут же повторить.

Чтобы не было скандала,
Нужно все начать сначала.

Прислал О.Л.АНОСОВ,
г. Воронеж.

дело мастера боится

**РУЛЕТКИ ИЗ ПАЛТУСА
В ЛИСТЬЯХ ШПИНАТА**

Для этого блюда подойдет любая жирная рыба.

На одну порцию: филе палтуса - 150 г, лист салата - 20 г, черемша - 5 г, базилик, сливки (35%) - 80 г, масло оливковое - 5 г, тархун - 5 г, сок лимона - 5 г, уксус винный - 10 г, лавровый лист, цедра лимона для варки на пару.

Палтус посыпать солью, перцем, смазать маслом и соком лимона, положить на лист салата, добавить черемшу или листочки чеснока и базилика, сворачиваем рулетиком, скалываем зубочисткой и варим на пару 4-5 мин.

Перед подачей поливаем соусом.

Соус: сливки вскипятить, добавить мелко нарезанные листочки тархуна, соль.

**СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ
ПОД СОУСОМ ИЗ ЩАВЕЛЯ**

На одну порцию: говяжья вырезка - 200 г, масло растительное - 15 г, соль, перец.

Для соуса: мясной бульон - 50 г, вино красное сухое - 50 г, щавель - 20 г, кетчуп - 5 г, крахмал - 2 г.

«БАНТИКИ» С КАБАЧКАМИ

1/2 кг макаронных изделий в форме «бантиков», соль, 1 средний кабачок (чуть больше килограмма), 300 г свежего или мороженого зеленого горошка, 3/4 стакана нежирных сливок, 1 ч. ложка нарезанной зелени петрушки, 1/3 стакана тертого сыра, черный молотый перец.

Отварите «бантики» в подсоленной воде.

Кабачок очистите и нарежьте кубиками. Запеките в микроволновке или в духовке до мягкости. Добавьте горошек, сливки, петрушку и потушите без крышки 2 минуты.

Смешайте макароны с кабачками, посыпьте сыром, перцем и посолите.

М.А.ШИГИН,
шеф-повар кофе-бара «Мишель»

**САЛАТ
ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО
ТУНЦА С ВИНОГРАДОМ**

Консервированный тунец, салат листовой зеленый, виноград, лук зеленый, яйцо, маслины, майонез, сливки, вино белое.

Салат порвать на кусочки, тунца немного размять вилкой, виноград разрезать пополам и очистить от косточек, лук зеленый и отварное яйцо мелко порубить, соединить все ингредиенты, осторожно перемешать, заправить соусом (смешать майонез, сливки и белое вино).

А.В.ЩУКИН,
шеф-повар ресторана
«У Шаховского»



Фото В.СЕННИКОВА.

Кусок мяса отбить, посолить, посыпать черным молотым перцем, обжарить на хорошо разогретой сковороде с двух сторон, снять со сковороды.

В этой же сковороде сделать соус: влить мясной бульон и красное вино, выпарить до половины, добавить немного кетчупа и резаный щавель. В соус положить жареный кусок мяса и потушить до мягкости. Если соус получится жидкий, добавить крахмал или муку.

На гарнир хорошо подать жареные кабачки или картофель отварной.

Г. В. ПОЗДНЯКОВА,
шеф-повар кафе «Mon Paris»



бестселлеры

Обед хамелеона

Из книги П.Вайля и А.Гениса
«Русская кухня в изгнании»

Простяки полагают, что душа американского народа принадлежит бейсболу. Хотя, казалось бы, каждому ясно, что национальным спортом в США является барбекю. В погожий воскресный день дым от бесчисленных грилей застилает небо, как в старые индейские времена. Американская кулинария поклоняется стейку, и гриль - пророк его.

Искусство жарки стейка заключается в умении купить правильный кусок мяса. Все остальное просто, как умножение на десять - зажечь угли, положить на решетку, перевернуть, съесть. Чем меньше повар участвует в приготовлении стейка, тем ему (мясу) лучше. Простота, чтобы не сказать примитивность, такого кулинарного решения соответствует национальному характеру. Однажды мы прочитали на коробке с зубной пастой следующую инструкцию:

1. Отвинтить крышку тюбика.
2. Выдавить пасту на щетку.
3. Завинтить тюбик.

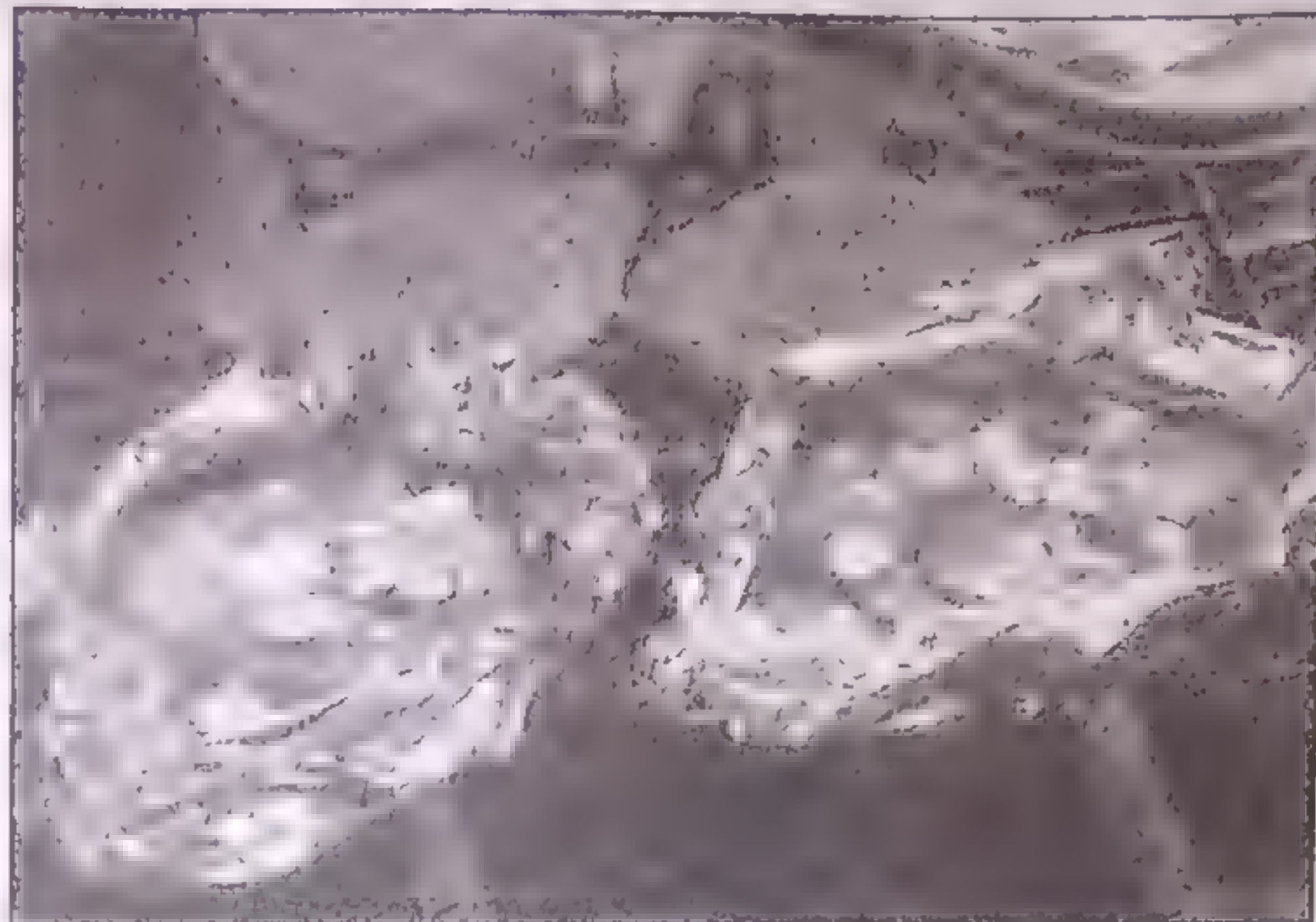
Идея классического барбекю приближается к этой инструкции.

Что ж, ничего плохого в стейке нет - и сытно, и полезно, и даже вкусно. Но однообразно. А вылазка за город подразумевает все же коллективное веселье за пиршествен-

ным столом. Кто же станет возиться с грилем в утробном одиночестве? С нашей точки зрения, идеальное барбекю должно состоять из всех представителей животного и растительного царства. Тем более, что все можно приготовить на одной решетке. И с кастрюлями не надо возиться, достаточно рулона фольги.

Начать можно с рыбного стейка. Лучше всего для этого подходит дорогостоящая изысканная меч-рыба, та самая, что фигурирует в «Старике и море». На ночь ее филе следует положить в гранатовый сок, а потом жарить на фольге минут 25.

Гриль способен облагораживать даже самые обыденные продукты. Например, ветчину, которая в нашем представлении связана только с обрыдлыми бутербродами. Поджарьте на решетке с обеих сторон плоский кругляш ветчины, обильно поливая его лимонным соком, и подавайте, украсив ломтиком консервированного ананаса.



Хуже обстоит дело с курицей. Эта птица любит, чтобы ее ели полностью готовой. А жарка на углях подразумевает некоторую остаточную кровинку. Поэтому за день до намечающегося контакта с природой положите куриные ножки в обычный шашлычный маринад, то есть покройте курицу слоем лука, перца, соли и залейте стаканом сухого белого вина. Вот теперь она будет готова уже минут через 20.

Пикантным обертоном такого обеда могут быть почки на вертеле. Для этого их следует тщательно вымыть, насадить на шампуры и жарить на углях, часто поворачивая. Подавать почки (лучше всего телячьи или бараньи) нужно опять-таки с лимоном.

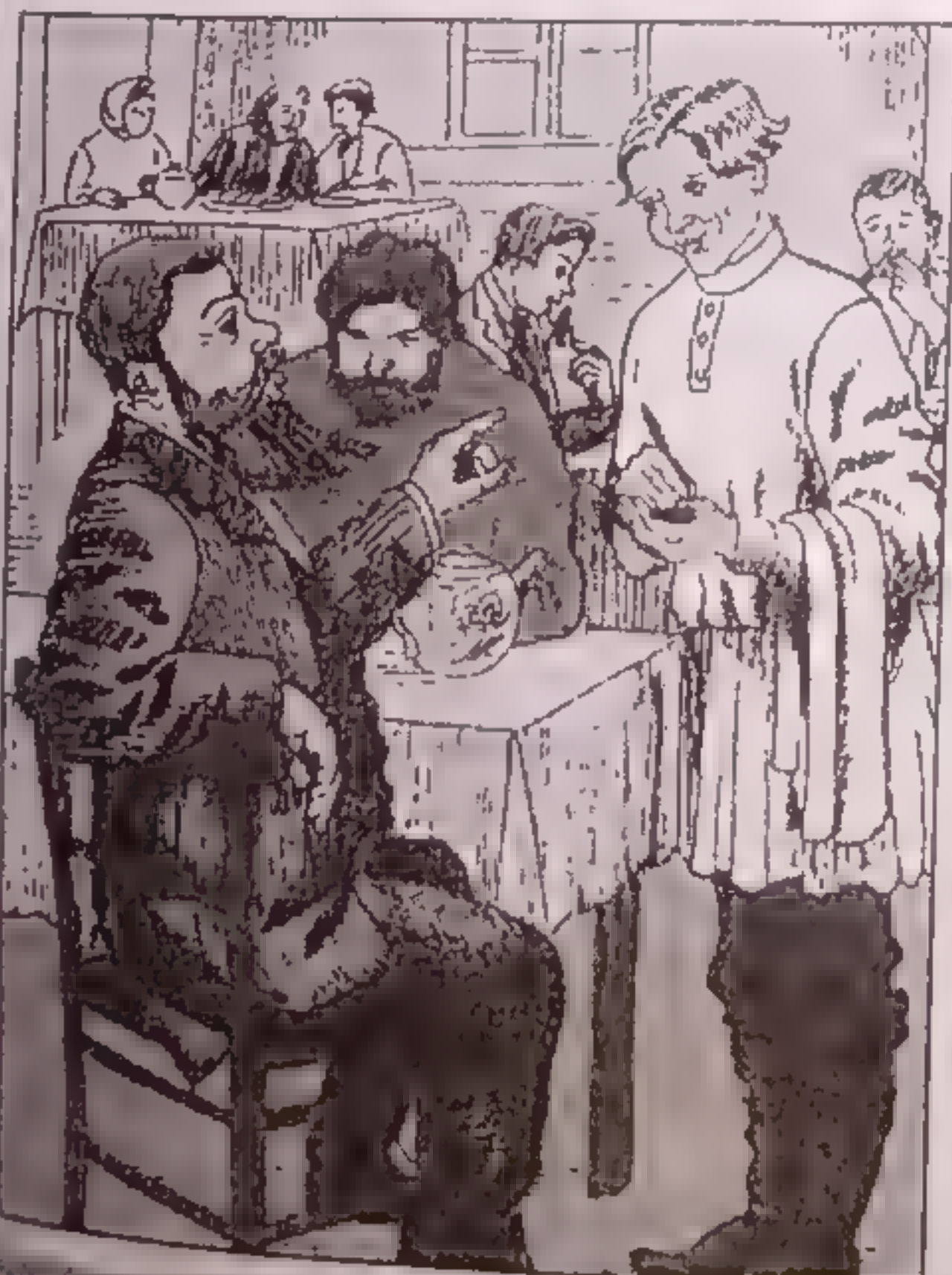
Что касается овощей, то их запекают, заботливо обернув фольгой. Только не поддавайтесь детским воспоминаниям и не пытайтесь готовить так кар-

тошку. Чтобы она дошла до нужной консистенции на гриле, требуется два дня. Значительно быстрее и вкуснее получается печеный сладкий перец. Отрежьте у него ножку, очистите от семян и положите внутрь кусочек масла. Через полчаса на гриле окажется великолепный гарнир к мясным блюдам. А если фольга не прорвется, то он еще будет и сочным.

Приготовление на гриле хорошо тем, что еда не бывает неудачной. Ведь непременный компонент такого обеда - свежий воздух, от которого разыгрывается бешеный аппетит. Голод исправляет любые промашки повара. Ради самоуспокоения можете сделать вид, что вообще за город выехали именно ради воздуха. И питаетесь, в сущности, только им - как хамелеоны.

чего изволите-с?

Блюда русских трактиров



Закуска грибная «Слободская»

Требуется: 500 г свежих грибов, 1 кг свежей капусты, соленый огурец, луковица, 50 г томата-пюре, 10-20 г сахара, 50 г масла.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, добавьте масло, немного воды, уксус и потушите около часа. За 15-20 минут до окончания тушения добавьте томат-пюре, нарезанный дольками огурец, сахар, соль, перец, лавровый лист.

Свежие грибы (белые, рыжики, подберезовики и т.д.) очистите, промойте и положите на 10-15 минут в кипящую подсоленную воду, после чего нарежьте ломтиками и обжарьте в растительном масле. Переложите их в миску и на той же сковороде пожарьте лук. Смешайте его с грибами, добавьте соль, перец.

Половину тушеной капусты уложите слоем на сковородку, на капусте равномер-

но распределите грибы, а сверху положите слой оставшейся капусты. Посыпьте сверху сухарями, сбрызните маслом и поставьте сковороду в духовой шкаф. Блюдо подавайте к столу охлажденным, предварительно украсив зеленью.

Закуска из маринованной капусты

Требуется: 400 г маринованной капусты, 3 ст.л. растительного масла, 2 луковицы, 2-3 ст.л. моченой брусники, корица, 2-3 звездочки, сахар, соль, черный молотый перец и другие специи по вкусу.

Способ приготовления. Часть капустного рассола нагрейте, положите в него мелко нашинкованный лук, добавьте специи, соль, сахар по вкусу, немного воды, в которой мочили бруснику, и сильно нагрейте, не доводя до кипения. После этого охладите, лук (без рассола) смешайте с капустой, добавьте бруснику, брусничной воды, сахар, корицы на кончике ножа и заправьте капусту подсолнечным маслом.

венский бал по-русски

Вальсируют не все. Большинство - закусывает

Венский бал - одно из самых помпезных светских мероприятий, выдержанное в традициях эпохи Австро-Венгерской империи. Ежегодно в балльный сезон, начинающийся с марта-апреля, в Вене проходит более двухсот танцевальных праздников.

Мероприятия эти, во всяком случае, первые десять по счету, считаются крайне престижными, попасть на них - большая честь.

В последние годы эта великолепная вечеринка перешагнула границы Австрии и устремилась покорять мир: Прага, Нью-Йорк, Рим, Токио, Брюссель, Дубай... В ночь с 14 на 15 июня Венский оперный бал дошел и до Москвы.

Изначально Венские балы замысливались как смотр дебютанток, то есть юных девиц, впервые переступающих порог танцевальной залы. Все они проходили строжайший отбор. Среди прочего проверялась знатность происхождения, отсутствие законного супруга, умение вальсировать. Всего допускалось ровно 120 девиц.

Первый московский Венский бал дебютанток собрал лишь восемьдесят. Самыми известными среди них оказались Алина Кабаева, Алсу и мисс Европы Света Королева. Остальные, по слухам, были представительницами семей, «знатность» которых напрямую зависела от размера банковского счета.

Танцы танцами, но на паркет высыпала лишь малая толика гостей. Большинство

предпочло более привычное застолье. К слову, в оригинале Венский бал пиршество не подразумевает, но московская сторона справедливо рассудила, что соотечественники зрелища без хлеба не воспримут. Особенно учитывая тот факт, что средняя стоимость входного билета колебалась на отметке в полторы тысячи долларов.

А вот, что было в меню

Венские закуски:

- отварная белая спаржа,
- тирольская ветчина,
- маринованный лосось в соусе без укропа и дижонской горчицы,
- паштет из гусиной печени.

Горячие блюда:

- филе говядины «Князь Эстерхази» с гарниром из овощей

и кнедликов из теста,

- курица по-гринцигски в соусе из красного вина с гарниром из картофеля и луком-шашотом,

- жареный судак с овощным рагу,

- штрудель из овощей, штрудель из шпината под соусом из сладкого перца.

Десерт:

- сладкие творожные кнедлики со сливовым сиропом,
- воздушные пирожные с шоколадным соусом,
- венские десерты (пирожные «Захер», «Эстерхази», фруктовые пирожные),
- свежие фрукты.

Венский лес:

- два вида соленых паст с зеленью,
- жаркое с тмином и кислой капустой,
- сосиски в тесте,
- сосиски с хреном по-дебрецински,
- сардельки с сыром,
- оригинальная венская паста под овощным соусом,
- пирожные.

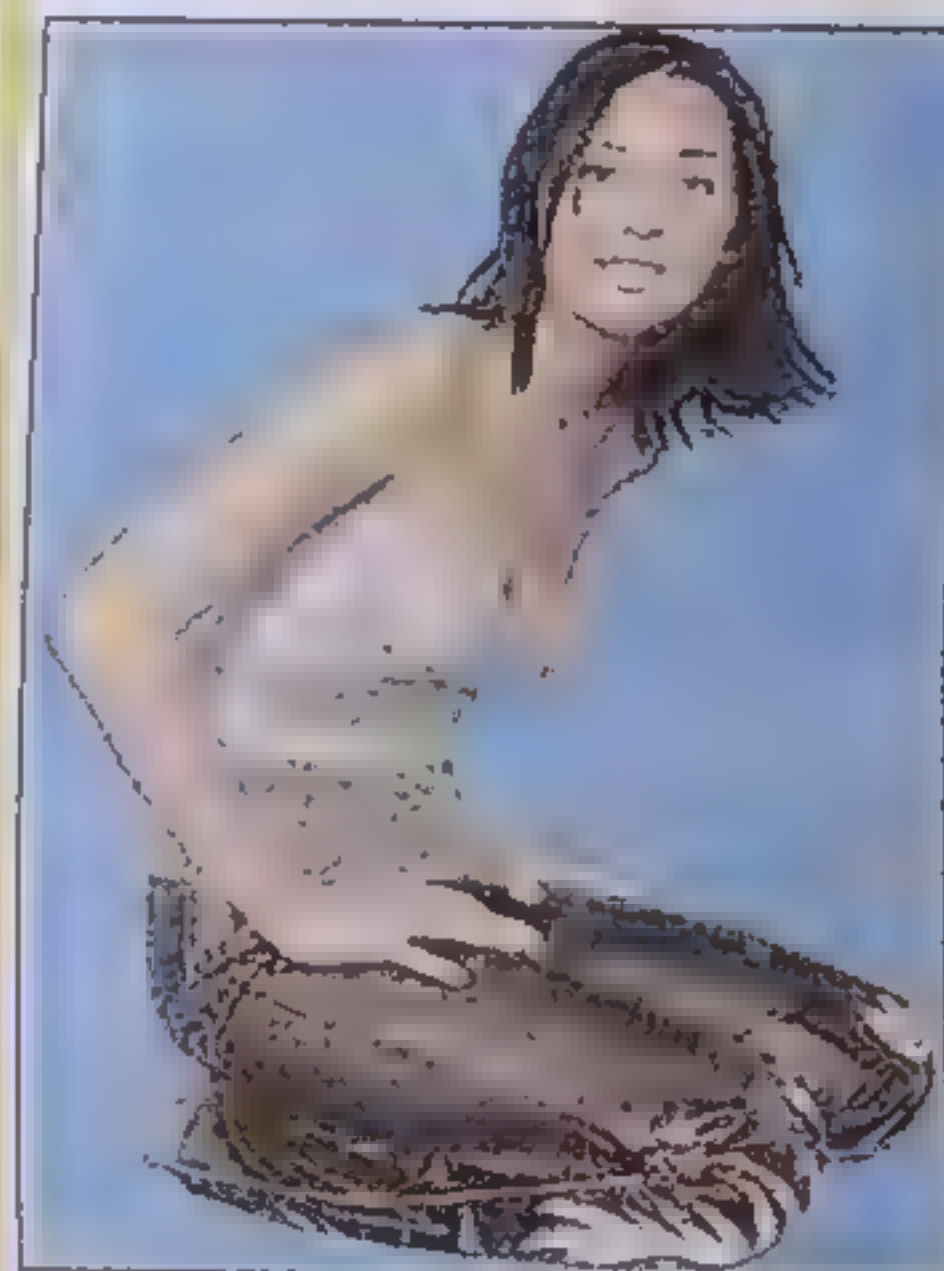
Напитки:

- красное сухое вино,
- белое вино,
- водка,
- соки, минеральная вода,
- кофе по-венски.

ЗВЕЗДЫ ТОЖЕ ЛЮБЯТ ПОЕСТЬ



Алина Кабаева.



Алсу.



Светлана Королева.

ПОПРОБУЕМ И МЫ ПРИГОТОВИТЬ ЧТО-ТО ИЗ АВСТРИЙСКОГО МЕНЮ

Жаркое «Князь Эстерхази»

800 г мякоти говядины, 2 луковицы, 1-2 моркови, 2-3 ст.ложки жира или сливочного масла, 1 ломтик ржаного хлеба, немного вина, 1 ст.ложка мелко нарубленных каперсов, несколько очищенных мелко нарубленных анчоусов (или кусочек хорошо вымоченной сельди), немного сливок, соль, перец.

Мясо нарезать ломтиками толщиной в палец (по 1-2 ломтика на порцию). Слегка отбить и смазать растопленным маслом. Обжарить с обеих сторон, посолить и поперчить. Лук и морковь нарезать тонкими ломтиками и слегка подрумянить на жире, на них положить ломтики мяса, добавить вина и ржаной хлеб. Залить кипятком или бульоном, чтобы жидкость совсем покрыла мясо. Прикрыть крышкой и поставить тушить на 1 час. Отвар протереть через сито,

затем смешать его с мелко нарубленными каперсами и очищенными анчоусами. На каждый ломтик мяса взять по одной столовой ложке смеси. Полить сливками и поставить жаркое тушить на огонь. К этому блюду подать картофельное пюре или рис. Рассчитано на 4-5 порций.

Судак по-австрийски

Взять: 800-900 г свежего судака, 400 г сливочного масла, 5 яиц, 1 стакан сметаны.

Очищенного и нарезанного на куски судака солят, помещают в кастрюлю с растопленным сливочным маслом и слегка обжаривают. Затем кастрюлю ставят в духовую печь. Когда судак будет готов, масло сливают, прибавляют рубленых яиц и густой сметаны, чтобы она покрыла судака, и дают ему дойти до готовности под крышкой.

Подают рыбу с тушеными овощами.

«Соляночка», №16(41), июль 2003 г.

Главный редактор С.А.МАНДРУСОВ

Телефон (8312)32-78-16(220)

Учредитель ООО «Слог»

Адрес: 603126, Нижний Новгород, ул.Родионова, 192, корп.1

Телефон (8312)32-78-14; e-mail: slog@gmi.ru

Генеральный директор К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:

тел.: (8312)32-78-16(124), 34-91-15, факс 34-88-22

E-mail: reclama@gmi.ru

Служба распространения и доставки:

телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67, 75-97-53, 75-97-54; e-mail: sales@gmi.ru

Материалы, помеченные знаком * , размещены на правах рекламы.

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 20.01.2003 г.

Регистрационное свидетельство ПИ №77-14483

Подписано в печать 17.07.2003 г. в 17.00 (по графику - в 17.00)

Тираж 199955 Заказ № 3585

Цена договорная
Отпечатано в ОАО «Нижегородский печатник», Н.Новгород, ул. Гордеевская, 7

Соляношук

«Вкусная» газета
для любителей готовить

Сегодня
в меню:

№18(43)
2003 г.

рецепт
на первую полосу

Сладкий перец,
фаршированный
квашеной капустой

Свежую капусту нашинковать,
смешать с натертой на крупной
терке морковью, посолить по
вкусу, положить гнет и поста-
вить на три дня для брожения.

Бланшированный (3 мин.)
сладкий перец заполнить ква-
шеной капустой, сложить в бан-
ки, залить рассолом от капус-
ты, пастеризовать 15-20 мин.,
закатать.

СОЛИМ
КАПУСТУ И САЛО

Стр. 2, 3

Стр. 12, 13

Стр. 14

Стр. 15

Ужин
для Пугачевой
и К°



Стр. 76

разносолы - радость жизни



СОЛИМ КАПУСТУ...

КАПУСТА, КВАШЕННАЯ В БАНКАХ ИЛИ БОЧКАХ

9 кг капусты, 250 г моркови, 250 г соли

Для квашения лучше всего применять поздние сорта капусты. Квасить капусту можно в 3-литровых банках и бочках. Плотные кочаны капусты очистить от покровных зеленых листьев, вырезать поврежденные места, нашинковать ножом.

Ширина стружки должна быть не менее 3 и не более 5 мм.

Нашинкованную капусту и нарезанную соломкой морковь посолить, уложить в банки, при помощи деревянного пестика осторожно уплотнить.

Заполнять банки следует на 10 см ниже верха горлышка.

Процесс брожения капусты начинается сразу же после укладки ее в емкость. Лучшая температура для брожения 15-18°C. Через 14-20 дней капуста готова к употреблению.

Иногда в капусту добавляют также яблоки, клюкву или бруснику в количестве до 5% к весу капусты. Можно добавлять лавровый лист - 30 г на 100 кг капусты. Эти приправы улучшают вкус квашеной капусты.

КАПУСТА МАЛОСОЛЬНАЯ

Свежую капусту нашинковать, промыть, опустить в кипяток и откинуть на решето, облить холодной водой. Затем заквасить по рецепту «Квашеная капуста». Через 5-6 дней капуста готова.

**КАПУСТА, КВАШЕННАЯ В МАРИНАДЕ (БЫСТРЫЙ СПОСОБ)**

На 1 кг капусты: 1 морковь, 1/4 небольшие свеклы. Для маринада: 1 л воды, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки соли, 1 стакан 3%-ного столового уксуса.

Разрезать кочан капусты на 8 частей, вырезать кочерыжку. Натереть на терке морковь, красную свеклу. Все уложить слоями в 3-литровую банку, добавить 5-8 долек чеснока. Вскипятить маринад и залить в банку. Через сутки капуста готова. Хранить ее можно в холодильнике.

КАПУСТА, МАРИНОВАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2,6 кг белокочанной капусты, 2 кг яблок, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка уксусной кислоты 80%-ной концентрации, 1,2 л воды для маринада, пряности в каждую банку: 3-4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2-3 шт. гвоздики.

Свежую капусту очистить от покровных листьев, вымыть холодной водой, нашинковать на полоски шириной до 5 мм, бланшировать в кипящей воде 1 мин., охладить в проточной воде, а затем откинуть на сито для стекания воды. Отобранные яблоки вымыть в холодной воде, удалить плодоножки и цветоложе, еще раз ополоснуть проточной водой, а затем нарезать на половинки или дольки, удаляя сердцевину. Подготовленные яблоки бланшировать 2-3 мин. в кипящем 1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты (10 г кислоты на 1 л воды) и сразу охладить в холодной воде. До укладки в банки нарезанные яблоки во избежание их потемнения необходимо хранить в 1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты.

Одновременно приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар и соль. Смесь кипятить 10-15 мин., отфильтровать через 3-4 слоя марли, вылить в чистую эмалированную кастрюлю, довести до кипения и влить уксусную кислоту. На дно банки вместимостью 0,5 л уложить специи, а затем бланшированную капусту и яблоки, чередуя слои из них. Наполненные банки залить горячим (температура не ниже 80-85°C) маринадом, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60-70°C, для пастеризации. Время пастеризации при 90°C для банок вместимостью 0,5 л - 20 мин., 1 л - 30 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить.



СОВЕТИК

СОХРАНЕНИЕ ЗИМОЙ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Свежую капусту на зиму можно сохранить в кочанах. Существует несколько способов хранения.

1-й способ. В сухом подвале сделать из сухого песка «грядки» высотой 30-35 см. С кочанов снять верхние зеленые листья и поставить кочаны в «грядки» кочерыжками вниз на расстоянии 5 см один от другого.

2-й способ. Удалив верхние листья, развесить кочаны на жердях, привязанных под потолком сухого подвала. Кочаны не должны касаться один другого.

3-й способ. Кочаны плотно завернуть в бумагу и уложить на небольшом расстоянии один от другого в сухом прохладном месте. Если со временем бумага станет влажной или потемнеет, ее надо снять, кочаны очистить от верхнего слоя листьев и снова завернуть в свежую бумагу. Этот простой способ вполне обеспечивает длительное хранение капусты.

При всех способах хранения рекомендуется оставлять более длинные кочерыжки.

4-й способ. С кочана снять верхние зеленые листья, к ножке привязать шпагат. Подготовленные таким образом кочаны смазать глиной, разведенной до густоты теста на оладьи, так, чтобы не было видно листьев, и повесить на улице для постепенной просушки. Высушенные кочаны перенести в погреб и подвесить за шпагат. Глиняное покрытие сохраняет капусту свежей в течение долгого времени.

САЛО УКРАИНСКОЕ

Первый способ

На 16 кг сала взять 1,6 кг соли и 20 г селитры, перемешать хорошенько, натереть этой смесью сало со всех сторон. Когда вся соль будет втерта в сало, его режут на куски, кладут в кадочку, накладывают кружок, а сверху камень. По прошествии месяца сало вынуть, проветрить, а потом опять уложить.

Внимание:
селитру, идущую
на удобрения, использо-
вать нельзя! Отравитесь!

Второй способ

Сало с кожей натирают большим количеством соли с прибавкой на каждые 2 кг соли 25 г селитры; натирание это производят, не жалея соли, в большом количестве, производя эту операцию с салом, со всех сторон, для чего на дно кадки также насыпают слой соли и на него укладывают сало кожей вниз, причем каждый кусок сала прорезается до кожи, в разрезы также насыпается соль. Второй ряд сала кладется кожей вверх и т.д., покрывают дощечками, накладывают гнет и ставят в прохладное место на 1 месяц, а потом выкладывают в мешки и вешают на воздухе.

ШПИТ И ФИЛЕИ СВИНЫЕ

Полотки шпига образуются, солятся в больших глубоких корытах, потом их слегка коптят. Шпиг употребляется для шпигования мяса разных животных, как домашних, так и диких, идущих на жаркое, а также птиц. Цельных полотков оставляют столько, сколько требуется для шпига, прочие же полотки, чтобы употребить вареными, нарезают на более мелкие куски и солят в маленьких бочках, потому что соленый шпиг вкуснее копченого.

Большие верхние свиные филеи, вырезанные с обеих сторон хребтовой кости, считаются деликатесом у любителей. Эти филеи употребляются как в свежем, так и в соленом виде.

разносолы - радость жизни

И САЛО

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛЕНОГО СВИНОГО САЛА (ШПИТА)

Существует несколько домашних способов заготовки свиного сала впрок. Здесь приведен способ, при котором получают вкусный шпиг, без отходов на зачистку, потерь от ржавчины и т.п.

Снятое со свиной туши сало (без шкурки) перед посолом хорошо охлаждают в прохладном месте. Подбирают чистый, без посторонних запахов ящик, изнутри выстилают его плотной бумагой (лучше всего типа пергамента), оставляя часть ее свисать с краев ящика, чтобы после укладки сала можно было этой бумагой прикрыть уложенные куски сала сверху. Ящик ставят на поленья или другие подставки. На дно ящика (поверх бумаги) насыпают небольшой слой соли.

Куски сала натирают со всех сторон солью и складывают рядами в ящик, пересыпая каждый ряд солью. Щели, которые образуются между кусками сала и между бумагой и кусками сала,

плотно заполняют солью. Засыпав последний ряд солью, сало укрывают бумагой, сверху закрывают крышкой с грузом и выдерживают в холодном месте около двух недель, после чего шпиг считается готовым.

Расходуется соли при таком посоле примерно 1 кг на 15 кг сала.

СОВЕТИК

Сало впитывает определенное количество соли, и потому нет опасности пересолить; ошибкой будет положить соли меньше, чем нужно. Хорошо усоленное сало можно сохранить до 6 месяцев, после чего сало вынимают, очищают от соли, вымывают посуду (рекомендуется деревянная кадка или ящик) и солят свежей солью. После этого сало может стоять еще 6 месяцев.



гурманам на заметку

СУП ИЗ КРАСНОГО ВИНА И ГРУШ

На 5 порций: 225 мл красного вина, 100 г сахара, 1 лимон, 4 зрелые груши (750 г), у которых надо очистить кожицу, вырезать сердцевину, разрезать на четыре части каждую.

Поставьте двухлитровую кастрюлю на большой огонь. Влейте вино и 225 мл воды, положите сахар. Размешивайте до тех пор, пока сахар не растает. Доведите до кипения. Снимите с лимона цедру и выжмите 1 ст.ложку сока.

Добавьте в кастрюлю груши и лимонную цедру, вновь доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите минут 10-15, пока груши не станут мягкими. Выньте и выбросьте цедру.

Размельчите груши в блендере. Переложите в кастрюлю, добавьте лимонный сок. Охладите, закройте крышкой и поставьте суп в холодильник по крайней мере часа на 4 или до тех пор, пока он не станет очень холодным.

СУП-ГУЛЯШ

300 г нежирной говядины, 100 г репчатого лука, 50 г жира, 1,5 л воды, 300 г картофеля, 1 ч.ложка тмина, 2 стручка паприки, молотая паприка, соль, 4 помидора или 2 ст.ложки томата-пасты, зелень.

Мясо нарезать брусочками, обжарить в разогретом жире до появления коричневой корочки, добавить нарезанный кольцами лук, посыпать молотой паприкой, солью, тмином и в закрытой кастрюле тушить около 20 мин. Затем добавить воду, нарезанную соломкой паприку и варить на слабом огне до полуготовности мяса. Положить в суп нарезанный брусочками картофель и ломтики помидоров или томат-пасту и варить до готовности. Готовый суп заправить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.

СУП ИЗ МОЗГОВ

400 г мозгов, 2 ст.ложки масла, 1 луковица, 2 ст.ложки муки, 1 л бульона, 1/2 стакана сливок, соль, мускатный орех, зеленый лук, белый хлеб, масло для гренков.

Мозги ошпарить, снять пленку, затем измельчить. В жире обжарить мелко нарезанный лук и муку, мозги разбавить бульоном. Все проварить, добавить сливки, соль по вкусу. При подаче посыпать суп мелко нарезанным зеленым луком. Подать с гренками.



С МИРУ ПО ПОЖКЕ



МИНЕСТРОНЕ С КУРИЦЕЙ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

На 6 порций: 375 г филе куриных грудок, 75 г мелких макаронных изделий, 1 ст. ложка растительного масла, 1 небольшая головка нарезанного репчатого лука, 1 небольшая нарезанная морковь, 2 крупных нарезанных помидора, 225 г зеленой фасоли, 750 мл куриного бульона, 225 г желтых кабачков или тыквы, нарезанных ломтиками шириной 1 см, 400 г консервированной белой фасоли, тертый сыр (желательно).

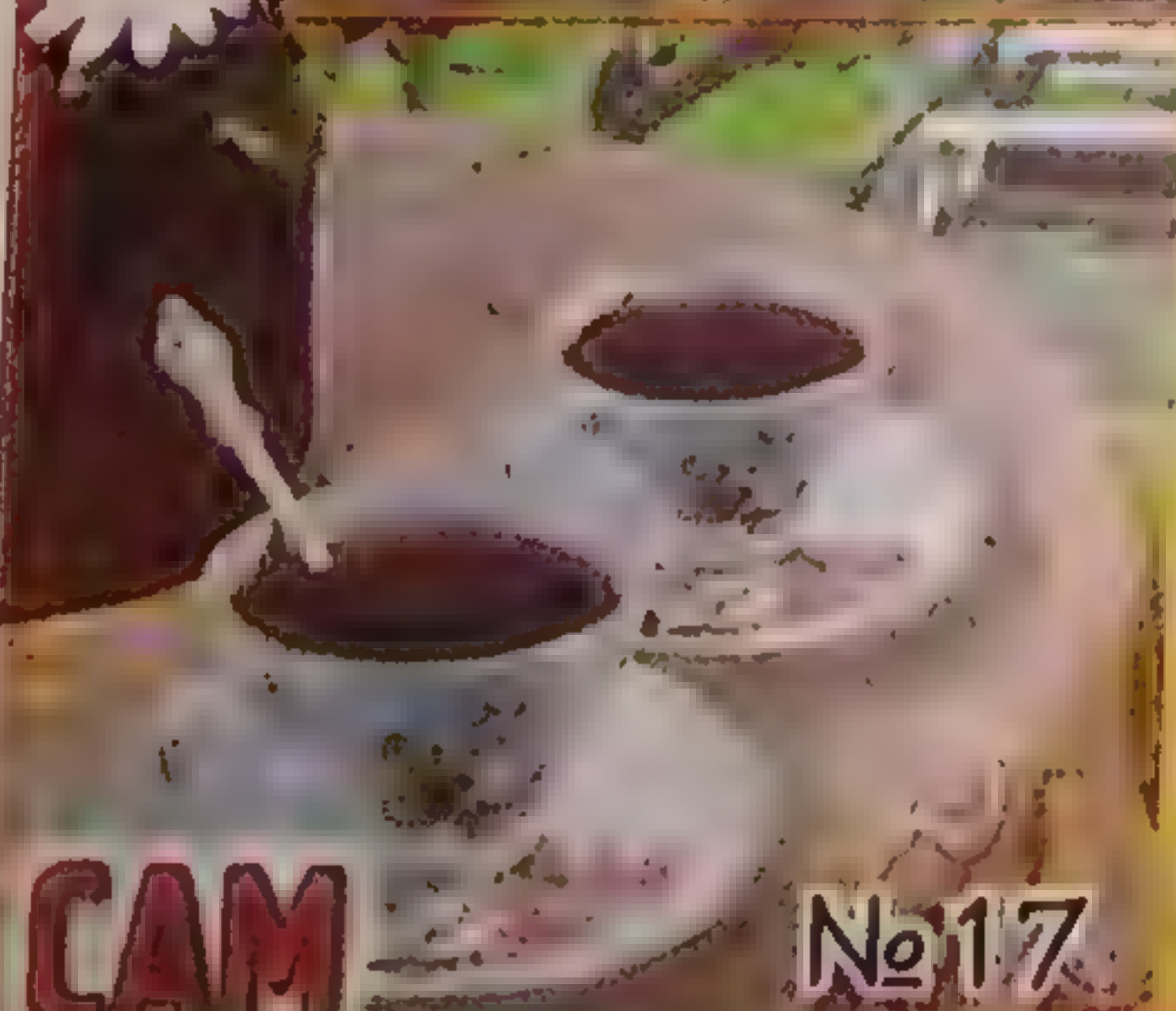
Разрежьте каждую куриную грудку в длину, а затем нарежьте поперек на полоски толщиной 5 мм. Приготовьте макароны, как написано на упаковке, слейте воду. Поставьте пятилитровую кастрюлю на средний огонь. Положите в нее кусочки курицы и жарьте в масле, часто помешивая, пока она не обжарится со всех сторон. Переложите в миску.

В остатках жира в кастрюле спассеруйте лук и морковь на среднем огне, они должны стать мягкими. Добавьте помидоры, зеленую фасоль, влейте бульон и 450 мл воды. Доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите 5 минут.

Добавьте тыкву и варите еще 5 минут или до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Положите в суп курицу, макароны, белую фасоль, нагрейте на среднем огне. Подавайте на стол, посыпав по желанию тертым сыром.

Чай пей - и не болей!

Знаете ли вы, что зеленый и черный чай может снизить уровень холестерина в крови?



САМ
СЕБЕ ЛЕКАРЬ

№17

Также в газете "Сам себе лекарь":

- Женский вопрос. Способы избавления от растяжек.
- Травяные сборы от холецистита.
- Полноценная жизнь без желчного пузыря. Диета и гимнастика.
- Как питаться во время обострения заболеваний желудка и кишечника.
- Ароматерапия. Ванны для души и тела.
- Народные рецепты. Грибок. Боли в суставах. Очистка кишечника.

Газета "Сам себе лекарь"
уже в продаже!
Спрашивайте в киосках!

маленькие хитрости

■ Чтобы бульон был прозрачным, сначала надо поставить его на большой огонь. После того как он закипит, 2-3 раза добавить по столовой ложке холодной воды и снова довести до кипения. Затем варить на слабом огне. После того как пена собралась на поверхности, ее снимают для того, чтобы бульон был прозрачным. В процессе варки с бульона периодически удаляют жир, иначе он будет иметь привкус сала.

■ Бульон, сваренный из замороженного мяса, даже у опытных хозяев не получается прозрачным, но если во время варки положить в кастрюлю хорошо вымытые скорлупки двух яиц (потом их, конечно, надо вынуть) - бульон станет красивым и аппетитным.

ПИКОНТНО

СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

На 500 г мяса - 500 г помидоров, 1 головка лука, 1 крупная морковь, небольшой кусочек корешка петрушки, 1 ст.ложка масла топленого, 1 ст.ложка муки, 200 г сметаны, 2 желтка.

Мясо залить водой и поставить варить бульон. Помидоры порезать, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить до мягкости на слабом огне в собственном соку.

Коренья и лук мелко порубить, положить в кастрюлю, добавить топленое молоко, закрыть крышкой и тушить до золотистого цвета. Затем добавить коренья и лук в тушеные помидоры и тушить вместе до тех пор, пока томат не станет темно-красным, после чего добавить масло и немного муки. За полчаса до обеда протереть всю массу через дуршлаг, часто поливая бульоном, соединить с бульоном и, помешивая, проварить суп до густоты. Перед подачей супа размешать желтки со сметаной и заправить им суп, не давая кипеть ему (иначе желтки свернутся и суп будет испорчен).

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ПЕЧЕНОГО ЧЕСНОКА

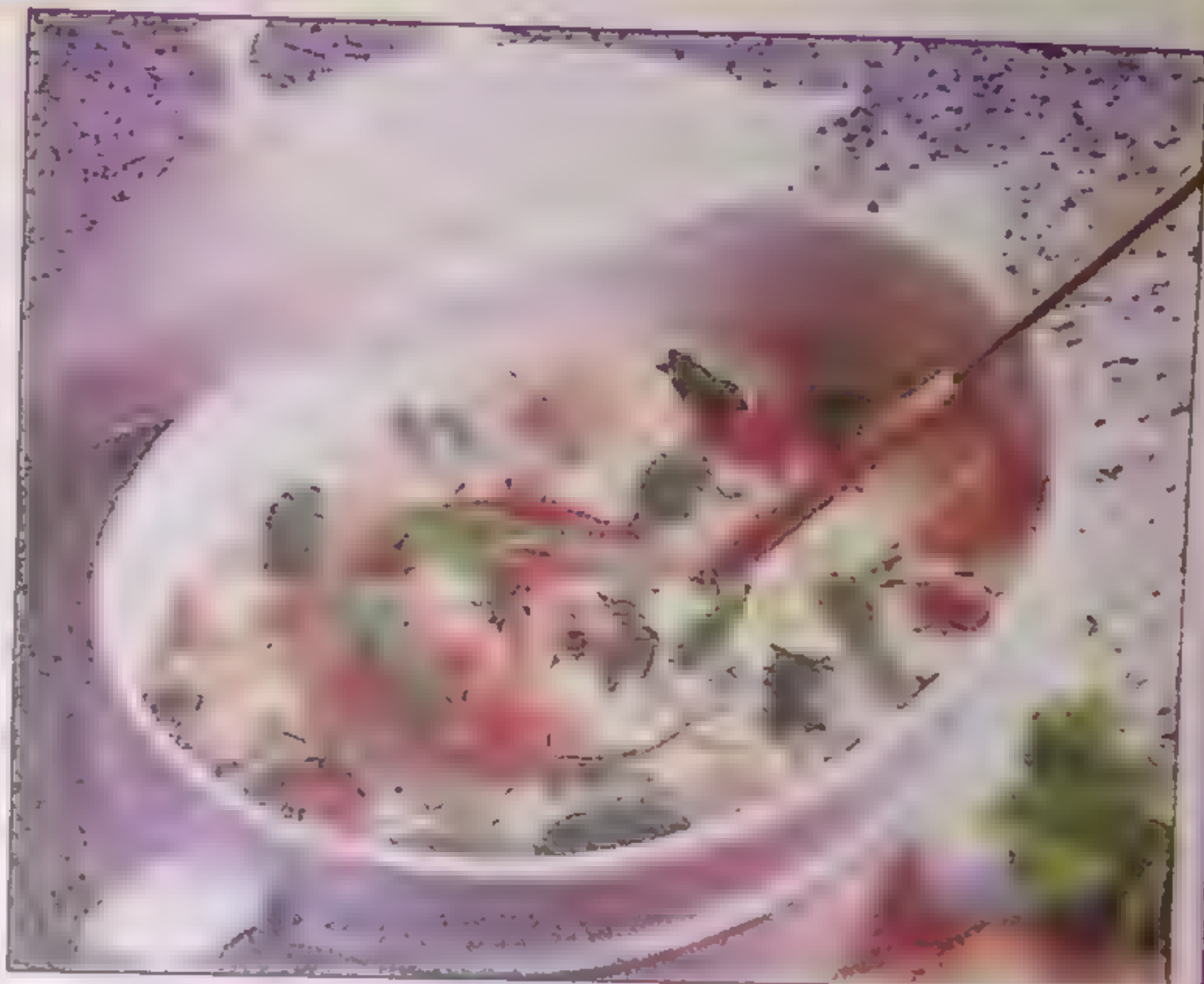
На 6 порций: 1 головка чеснока, 3 ст. ложки оливкового или другого растительного масла, 2 небольшие головки репчатого лука, нарезанного кубиками, 600 г картофеля, нарезанного кубиками, 900 мл куриного бульона, 225 мл сливок, 1,4 ч. ложки соли.

Нагрейте духовку до 180°C. Снимите шелуху с чеснока, но головку оставьте целой. Положите чеснок в небольшую миску для микроволновой печи, полейте сверху маслом. Закройте миску фольгой и пеките 1 час. Охладите чеснок. Разделите головку на зубчики, выдавите чеснок в маленькую миску, выбросьте кожицу. Оставьте 1 ст. ложку растительного масла в миске.

Поставьте четырехлитровую кастрюлю на средний огонь, нагрейте в ней масло из миски. Положите лук и пассеруйте его, часто помешивая, 10 минут, пока он не станет золотистым и мягким.

Положите в кастрюлю картофель, чеснок, влейте бульон и 750 мл воды. Доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите, изредка помешивая, минут 10, пока картошка не станет мягкой.

Положите половину картофельной смеси в блендер. Размельчите. Вылейте смесь в миску. Размельчите оставшуюся картофельную смесь. Вымойте кастрюлю, перелейте в нее суп-пюре. Влейте сливки, положите соль. Нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, но не доводите до кипения. Подавайте на стол горячим или холодным, для чего охладите, закрыв крышкой и поставив в холодильник.



СУП-ПЮРЕ ИЗ КОЛЬРАБИ

300 г кольраби, 200 г картофеля, 300 г мясных костей, 100 г сметаны, 20 г сливочного масла, 20 г пшеничной муки, 50 г репчатого лука, приправы, зелень, коренья.

Из мясных костей сварить бульон с припущенными кореньями и приправами. В нем отварить картофель и кольраби, протереть через дуршлаг, посолить и смешать с бульоном, заправить подрумяненной в масле мукой, прокипятить несколько раз, прибавить зелень. Подавать со сметаной.

К этому супу можно подать мясные пирожки или наливники.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

На 1 банку (800 г) консервированного горошка - 3 ст.ложки масла, 2 ст.ложки муки, 2 стакана молока.

Для этого супа можно использовать свежемороженый или консервированный горошек.

Консервированный или предварительно сваренный замороженный горошек протереть сквозь сито и смешать с молочным соусом.

Приготовление молочного соуса. Муку слегка прожарить с маслом, развести горячим молоком и все вместе проварить в течение 10-15 мин. После этого соус процедить сквозь сито, развести бульоном или горячей водой, посолить по вкусу. Перед подачей на стол заправить маслом и положить гарнир - 2-3 ст.ложки не протертого консервированного горошка. Отдельно подать гренки.

просто, со вкусом

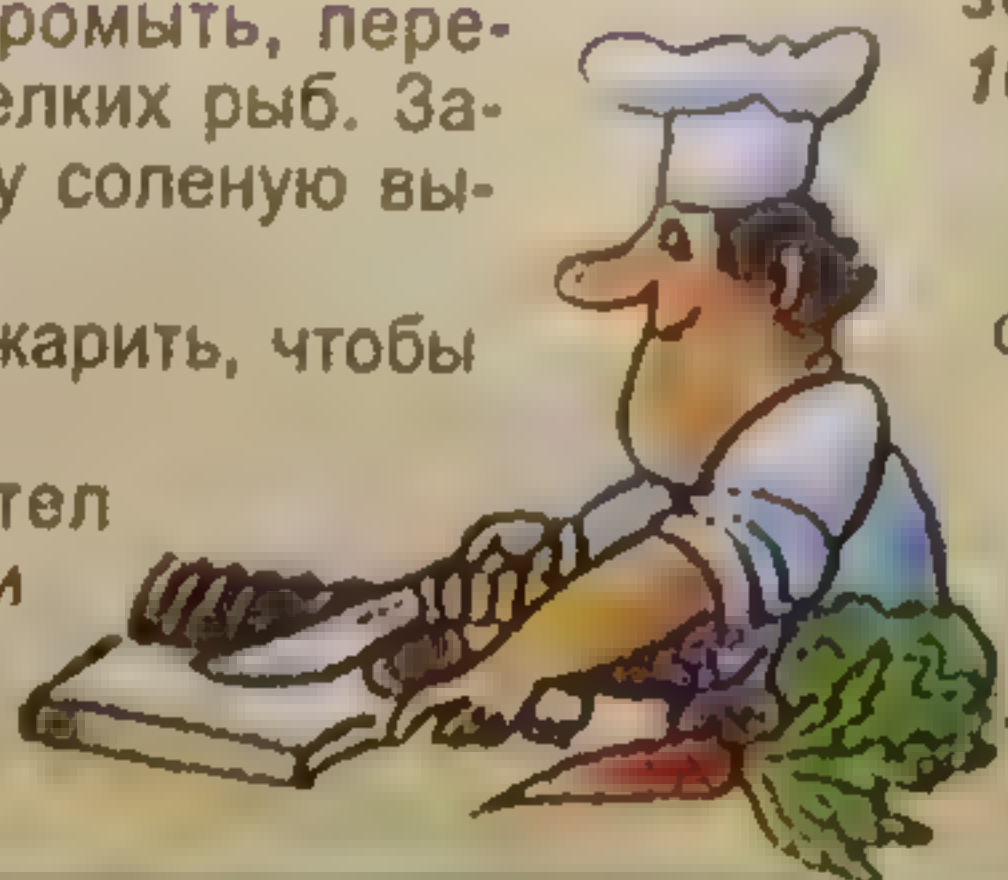
ЩИ С ХАМСОЙ, КИЛЬКОЙ, САЛАКОЙ, ТЮЛЬКОЙ СОЛЕНЫМИ

Кильку, хамсу, салаку или тюльку промыть, перебрать и удалить примеси других мелких рыб. Затем удалить головы и внутренности. Рыбу соленую вымачивать в течение 1-2 ч.

Рыбу можно запанировать в муке и обжарить, чтобы лучше сохранилась ее форма.

Подготовленную рыбу положить в котел вместе с квашеной капустой и варить щи как обычно.

При подаче добавить сметану, посыпать зеленью петрушки или укропом.



ОКРОШКА ГРИБНАЯ

1,2 л хлебного кваса, 200 г соленых грибов, 100 г зеленого лука, 400 г картофеля, 50 г хрена, 10 г укропа, 100 г сметаны, соль.

Грибы соленые или маринованные перебирают, промывают, мелко рубят. Картофель отваривают в мундире, очищают и мелко нарезают, зеленый лук нарезают, натирают на терке очищенный хрен. Все складывают в кастрюлю и заливают хлебным квасом, хорошо размешивают, солят, заправляют сметаной (половиной), остальной частью поливают, подавая на стол.

ароматно, вкусно

**ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ,
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

На одну порцию:

200 г перца, 60 г моркови, 50 г капусты, 15 г петрушки и сельдерея, 30 г лука репчатого, 20 г масла сливочного или маргарина сливочного, 100 г соуса, 1 долька чеснока, мускатный орех.

Надрезать верхнюю широкую часть стручка не до конца, в виде крышечки, удалить стержень с семенами, не нарушая целостности стручка. Затем положить стручки в посуду с кипящей водой на 1-2 мин., откинуть на дуршлаг или сито и наполнить начинкой из овощей.

Фаршированный перец выложить в один ряд на противень или в другую неглубокую посуду, залить томатным соусом, заправленным чесноком и мускатным орехом, и припустить в жарочном шкафу. Для приготовления фарша обработанные корни промыть, нарезать мелкими кубиками, спассеровать с жиром, соединить с мелко нарезанной капустой и тушить до готовности; посолить и заправить томатным соусом.

Подавать на сковороде или на тарелке, полив соусом и посыпав зеленью петрушки или укропом.

**ПЕРЕЦ,
ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ**

На одну порцию:

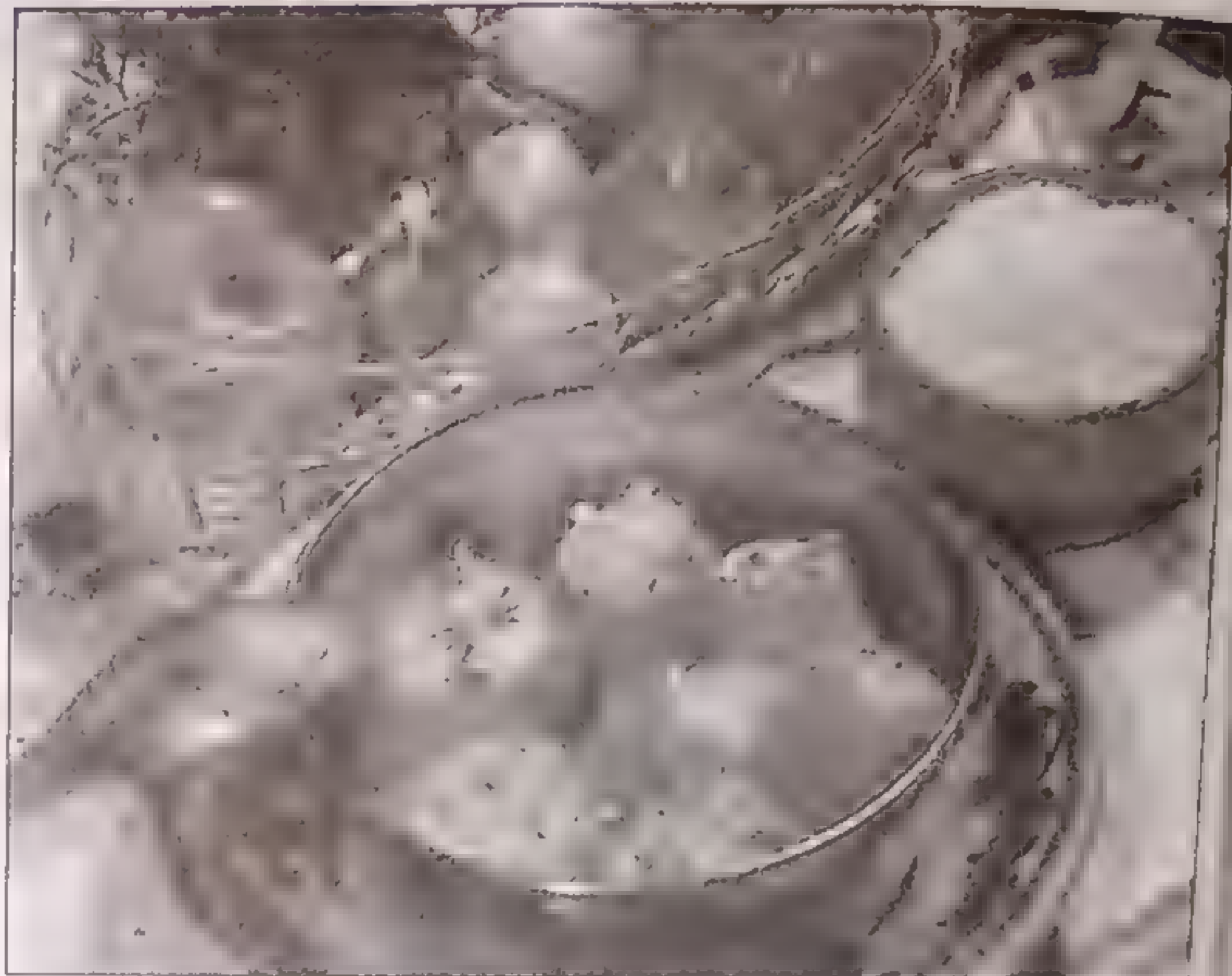
160 г перца, 75 г мяса, 25 г лука, 30 г риса, 5 г шпика, 75 г соуса, 50 г бульона, перец молотый, зелень.

Отбрать стручки сладкого болгарского перца, примерно одинаковые по форме и размерам. Подготовить и обработать их, как указано выше.

Стручки наполнить фаршем и уложить их в два-три ряда в глубокий сотейник или корзин, дно которого предварительно покрыть ломтиками свиного сала (шпика).

Залить перец бульоном, сваренным из мясных костей, закрыть посуду крышкой и тушить при слабом кипении на плите или в жарочном шкафу примерно один час. После этого залить перец соусом сметанным с томатом и луком, томатным или красным и прокипятить. Подать в баранчике или на тарелке с соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Приготовление фарша. Мякоть говядины, баранины или свинины пропустить два раза через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, посолить, добавить молотый перец, рис, отваренный в воде до полуготовности, и перемешать.

**ПОМИДОРЫ,
ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ**

На одну порцию: 2 помидора, 75 г грибов свежих, 25 г лука, 10 г масла сливочного или подсолнечного, 15 г сала свиного, 15 г томата-пасты, 10 г хлеба пшеничного, 25 г сока мясного, 5 г сыра, 5 г сухарей молотых, 50 г соуса, перец, зелень.

Для фарширования лучше взять помидоры средних размеров (100 г). Срезать с нижней стороны плода 1/4 часть, а крупные разрезать пополам поперек оси. Затем слегка отжать их, чтобы удалить семена, вырезать из середины часть мякоти, посолить и поперчить. Подготовленные помидоры наполнить фаршем, положив его горкой, обровнять, посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным или подсолнечным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Приготовление фарша. Свежие грибы (белые, шампиньоны, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички или опенки) мелко изрубить и жарить, помешивая, в посуде с топленным свиным салом (смазьцем) до испарения жидкости. Репчатый лук изрубить так же, как грибы, и спассеровать. Затем грибы и лук соединить, прибавить концентрированный мясной бульон (фюме), томат-пасту, вырезанную из помидоров и нарубленную мякоть, крошки белого хлеба и, помешивая, проварить массу до необходимой густоты. В фарш, кроме того, можно добавить измельченную зелень петрушки или укроп (15 г на 1 кг фарша), растертый с солью чеснок (2 г), белое сухое вино или мадеру (30-50 г).

Подать, полив красным мясным соусом или горячей сметаной, посыпать зеленью петрушки, укропом или кинзой.

**ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ
ХЛЕБНЫМИ СУХАРИМИ**

На одну порцию: 2 помидора, 50 г сухарей, 20 г масла сливочного или маргарина сливочного, 2 дольки чеснока, 5 г зелени петрушки, перец.

Мелко измельчить сухари. Изрубить зелень петрушки и чеснок и, заправив маслом, перемешать с сухарями. С помидоров снять верхушку, отжать их от сока и семян, посолить, посыпать перцем и нафаршировать. Сверху сбрызнуть помидоры маслом и запечь в жарочном шкафу.

просто, со вкусом

РЫБА ПОД «ШУБОЙ»

Варите рис, только не надо доводить его до готовности. А что делать с рыбой? Ее филе, как и полагается, посолите, обваляйте в муке, обжарьте. Теперь укладывайте в глубокую сковороду, утятницу или гусятницу слоями рис и рыбу. Сверху залейте этот слоеный «пирог» молоком, смешанным с яйцом. Запекайте в духовке полчаса.



с миру по ложке

МЯСО ПО-ВЕНТЕРСКИ

Свинина постная - 0,5 кг, крахмал картофельный - 2 ст. ложки, лук репчатый - 3 средние луковицы, яйца - 2 шт., соль - 0,5 дес. ложки, сахар - 2 чайные ложки, перец.



Мясо нарезается кубиками со стороной 5-7 мм. Лук мелко нарезать. Смешать с остальными продуктами и в закрытой эмалированной посуде поставить в холодильник. По мере надобности ложкой выкладывать на сковороду с небольшим количеством жира (подсолнечного масла) и обжаривать с обеих сторон по 3-5 минут.

сытно

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Пшеничная мука - 1,5-2,0 стакана, яйца - 2 шт., вода - 1/2 стакана, соль - 1/4 ч. ложки.

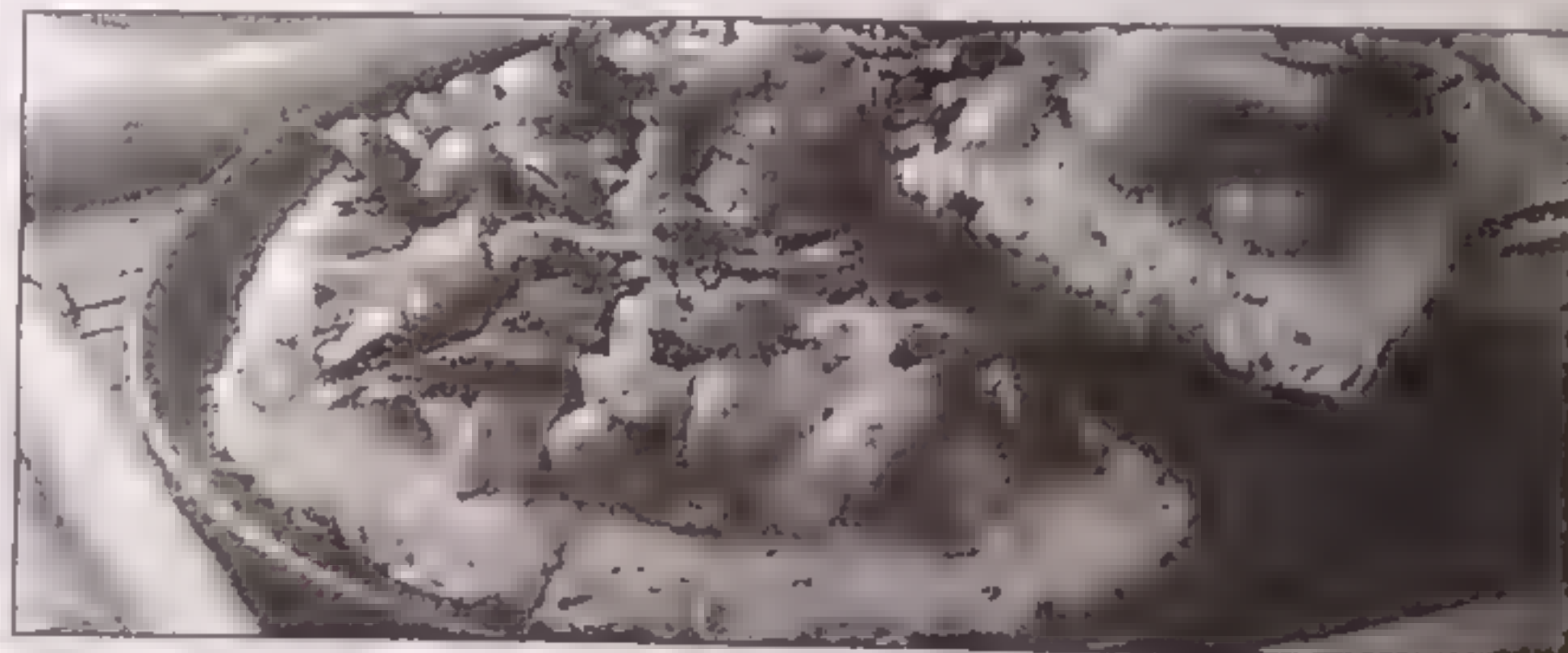
Пшеничную муку высшего или первого сорта просеять через сито горкой на стол или в миску, в середине сделать углубление, куда влить подсолненную воду, вбить яйца. Замесить крутое тесто (месить нужно до тех пор, пока оно не станет гладким и перестанет прилипать к рукам). Тесто накрыть чистым полотенцем и оставить на 20-30 минут, затем разрезать на 2 куса. Из каждого куска раскатать пласт толщиной 1-2 мм. Дать тесту подсохнуть на столе в течение 1-2 ч, а затем нарезать на полоски шириной 4-5 см, сложить их одну на другую и нарезать поперек в виде лапши. Нарезанную лапшу положить на посыпанный мукой противень или доску и подсушить при комнатной температуре в течение 4-6 ч. Готовую лапшу просеять на сите для удаления излишка муки.

ЛАПША ДОМАШНЯЯ С ГРИБАМИ

Лапша домашняя - 1 стакан, репчатый лук - 5 шт., белые грибы или шампиньоны - 10 шт., сливочное масло - 5 ст. ложек, соль, зелень петрушки и укропа.

Домашнюю лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом и прогреть, помешивая. Обработанные лук и грибы нарезать в виде лапши и пассеровать на сливочном масле до готовности.

При подаче лапшу посыпать сверху пассерованным луком и грибами, рубленой зеленью укропа и петрушки.



блицрецепт

ОВОЩНОЕ АССОРТИ С ГРИБАМИ И ЛОМТИКАМИ САЛА



На 4 порции: 20 г сушеных грибов, соль, 60 г копченого сала, 750 г савойской капусты, 3 луковицы, 125 мл сливок, перец, 50 г тертого сыра, тертый мускатный орех, 12 мл растительного масла, 1 стол. ложка сливочного масла, 1 стол. ложка рубленой петрушки.

Грибы опустить на 10 мин. в холодную воду (150 мл). Савойскую капусту разделить на четвертушки и нарезать полосками шириной 1 см.

Лук нашинковать кубиками. Смешать сливки с сыром, солью, перцем и мускатным орехом. Ломтики сала обжарить в растительном масле.

Распустить сливочное масло и пассеровать лук. Добавить капусту и жарить, помешивая, 5 мин. Ввести сливки с сыром.

Грибы нарезать и добавить к капусте. Варить 5 мин. Заправить петрушкой, разложить по тарелкам и подавать к столу с ломтиками сала.

К горячему чаю

КОЛЕЧКИ В БЕЛКОВОЙ ПЕНЕ,
ПОСЫПАННЫЕ ОРЕХАМИ

600 г муки, щепотка соли, 80 г сахарной пудры, 80 г сливочного масла или маргарина, 3 яичных желтка, 0,25 л молока, 30 г дрожжей, 3 яичных белка на смазку, 150 г измельченных орехов для посыпки.

Муку, смешав с солью и сахаром, просеивают через сито, добавляют в нее масло, яичные желтки, дрожжи, предварительно распустив их в теплом молоке, замешивают крутое тесто, которое оставляют на расстойку. Затем от теста отрезают куски небольших размеров, раскатывают из них небольшие жгутики, которые сворачивают в виде кружочков или плетенок. Изделия смазывают белковой пеной, взбитой из яичных белков, посыпают измельченными орехами, перекладывают на смазанный маслом противень и выпекают в горячей духовке. Готовые и охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

БАНАНОВОЕ
МОРОЖЕНОЕ

6 бананов, 1-2 ст.ложки нежирного мягкого творога, 2 ст.ложки апельсинового сока, 1 ст.ложка ванильного сахара, 1 ст.ложка ликера, 1/2 ч.ложки лимонного сока.

Бананы очистите, нарежьте и поставьте в морозилку на 1 час. Замороженные бананы подержите при комнатной температуре 2-3 минуты. Измельчите в процессоре, по ложечке добавляя творог, апельсиновый и лимонный сок, ваниль и ликер.

Выложите массу в форму и поставьте в морозилку. Подавайте банановое мороженое со свежими ягодами.

ДЕСЕРТ «ИЗЫСКАННЫЙ»

Режем на аккуратные дольки крупное очищенное яблоко, 3 банана, 2 мандарина, один апельсин. Размачиваем горстку изюма без косточек. Перемешиваем, заправляем йогуртом или заварным кремом. Раскладываем в вазочки-креманки по количеству гостей, в центре закручиваем завиток из крема или делаем горку из йогурта, вокруг раскладываем изюм, можно посыпать верх тертым шоколадом.

Совсем не обязательно брать именно

эти плоды. Нет мандаринов - берем больше апельсинов, изюм заменяем порезанной на дольки курагой и так далее. А если у вас есть в доме другие фрукты - киви, груши, персики, ананас, - добавьте и их, будет еще вкуснее.

КОНФЕТЫ
«РЫЖИК»

Натрите на терке 500 г моркови, добавьте 200 г сахара и лимонную кислоту на кончике ножа. Все выложите в кастрюлю и уваривайте на слабом огне, постоянно помешивая. Когда масса загустеет, добавьте 100 г тертого шоколада и хорошо вымешайте. Из теплой массы сделайте шарики величиной с грецкий орех, обваляйте в размолотых вафлях или посыпьте сахарной пудрой, сухим молоком, какао-порошком, тертым шоколадом, в общем, тем, что найдется под рукой.

объединение

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

На 4 порции: майонез - 250 г, сухие приправы - 2 ч.ложки, капуста - 1 маленький кочан, грибы отварные рубленые - 2 ст.ложки, яйцо сырое - 3 шт., яйцо вареное - 2 шт., мука - 5 ст.ложек, масло сливочное - 50 г, сода питьевая - 1 ч.ложка, лимонный сок - 0,5 ч.ложки, тертые сухари - 1 ст.ложка.

Капусту мелко порубить и положить в разогретую с маслом сковороду. Помешивая, на медленном огне пропарить ее до тех пор, пока она не станет мягкой, добавить приправ.

Перемешать капусту с мелко порубленными вареными яйцами и грибами. Остудить.

Сырые яйца взбить, добавить майонез, соду, гашеную лимонным соком, и постепенно всыпать муку. Быстро замесить тесто по консистенции как густая сметана.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для пирога выложить половину теста. Затем - слой капустной начинки. Вылить сверху оставшееся тесто.

Выпекать пирог 15 мин. в духовом шкафу при 200°C. Разрезать на кусочки. Подавать горячим.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Картофель - 720 г, яйцо - 1 шт., мука пшеничная - 15 г, маргарин - 45 г, сметана - 90 г или соус сметанный - 225 г.

Для фарша грибного: грибы сушеные - 30 г, лук репчатый - 6 г, 1/2 яйца.

В картофельное пюре добавить яйцо (лучше только желток), заправить по вкусу солью, хорошо перемешать. Для лучшей связки можно положить картофельную или пшеничную муку. Добавляя в массу яйцо, помните, что температура массы не должна превышать 60 градусов, иначе яйцо свернется и связки не даст.

Для изготовления пирожков подготовленную массу разделить на шарики, сформовать из них (на столе, посыпанном мукой) лепешки толщиной 7-8 мм, на середину каждой лепешки положить фарш, соединить края и придать изделиям форму пирожков. Выложить пирожки



швом вниз на листы, смазанные жиром, смазать их яйцом и выпекать в духовке. Подавать со сметаной или сметанным соусом.

Для фарша: грибы сушеные отварить, слить отвар (использовать его для соуса), промыть, нашинковать, поджарить и смешать с пассерованным луком. Можно таким же образом готовить и другие фарши: морковный, мясной, яичный и т.п.

КАК СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ДЕНЬГИ ТЕБЯ ЛЮБИЛИ?

Только в «Уютной газете» астролог открывает «доходные» секреты

УЮТНАЯ
газета
Моя судьба - в моих руках



Кроме того, читайте в «Уютной газете»:

- * **Ваш стильный образ**
Способны ли вы «подать себя»?
- * **Тату:**
«за» и «против»
- * **Деревянные салфетки**
Маленькие хитрости хорошей хозяйки
- * **уроки «умелых ручек»**
Стеклография. Панно или открытка
- * **Пушок**
Житейская история

«Уютная газета» уже в продаже!
Спрашивайте в киосках!

ЦАРСКАЯ ВАТРУШКА

Приготовьте начинку: 5 яиц взбейте со стаканом сахара, добавьте 500 г творога и чайную ложку гашеной соды.

Для крошки смешайте 2 стакана муки, 3 столовые ложки сахара, пачку натертого на терке замороженного масла или маргарина.

Глубокую сковороду смажьте маргарином, посыпьте сухарями, выложите половину крошки, на нее - начинку и оставшуюся крошку. Выпекайте в умеренно горячей духовке до готовности.

ОНО НА РАДОСТЬ НАМ ДАНО

Если вино приобретается с запасом всего на несколько недель, то его можно хранить в любом подходящем месте, главное, чтобы оно было подальше от жары и прямого света.

Вино, которое предполагается хранить в течение года и более, лучше расположить в прохладе и темноте, в отдельном помещении, где нет батарей отопления и теплых стен. Причем горизонтально - в этом случае пробки, соприкасаясь с вином, не будут усыхать.

Прежде чем откупорить бутылку, ее следует привести в вертикальное положение на несколько часов или даже дней (если речь идет об очень старом вине), чтобы осадок опустился на дно. Если же бутылку со старым красным вином не поставили заранее вертикально, из нее можно наливать вино, положив ее в плетеную «люльку».

Молодые вина можно откупоривать даже за несколько часов до подачи - им контакт с кислородом только на пользу. С великими старыми винами дело обстоит совершенно иначе: они могут «умереть между первым и вторым бокалом» по причине быстрого окисления. Вина 15-20-летнего возраста «отдают» свои лучшие ароматы в течение получаса после откупоривания бутылки. Белое вино подается перед красным, молодое - перед старым, легкое - перед «мощным», более холодное - перед менее холодным и сухое - перед сладким.

С ВИНОМ НА «ВЫ»



У каждого вина есть идеальная температура, при которой лучше всего раскрываются его вкус и букет. Поскольку холод умеряет кислотность, свежие, отно-

сительно кислые белые вина следует подавать более прохладными, нежели сложные белые вина. То же касается и красных вин: свежие ароматные подают более прохладными, нежели старые, в которых содержится больше танина (теория о том, что красные вина следует подавать при комнатной температуре, уходит своими корнями в прошлое, когда столовые комнаты были холодными).

Перед тем как попробовать вино, необходимо, держа бокал за ножку, осторожно покружить вино в бокале, чтобы его аромат сконцентрировался над поверхностью вина (это не относится к шампанскому: его букет раскрывается, когда пузырьки достигают поверхности). После этого вдыхают букет, чтобы уловить все смешанные запахи, и лишь затем делают маленький глоток. Существует три правила обращения с сухим вином во время трапезы: перед едой следует выпить воды, чтобы утолить жажду и не набрасываться на вино, во время еды можно выпить столько вина, сколько захочется, но когда трапеза закончена, к нему уже лучше не притрагиваться.

© «Вокруг света».

Температура употребления вина

| | |
|--|---------|
| Сложные красные вина, старые крепленые вина | 15-16°C |
| Молодые красные вина | 10-12°C |
| Сложные белые вина | 10-12°C |
| Молодые белые и розовые вина | 8-10°C |
| Сладкие белые вина, шампанское и игристые вина | 6-8°C |
| Идеальная температура хранения вин | 11-1°C |

застольные песни

СЛАВНОЕ МОРЕ - СВЯЩЕННЫЙ БАЙКАЛ

Слова Дм.Давыдова, музыка народная

Славное море - священный Байкал.
Славный корабль - омулевая бочка.
Эй, баргузин, пошевеливай вал,
Молодцу плыть недалечко.

Долго я тяжкие цепи носил,
Долго бродил я в горах Акута.
Старый товарищ бежать пособил -
Ожил я, волю почуя.

Шилка и Нерчинск не страшны теперь -
Горная стража меня не поймала,
В дебрях не тронул прожорливый зверь.
Пуля стрелка - миновала.

Шел я и в ночь, и средь белого дня,
Вкруг городов озираясь зорко,
Хлебом кормили крестьянки меня,
Парни снабжали махоркой.

Славное море - священный Байкал,
Славный мой парус - кафтан дыроватый.
Эй, баргузин, пошевеливай вал,
Слышатся бури раскаты.



Эликсир здоровья

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ - ВКУСНО, БЫСТРО, ПОЛЕЗНО

Этот эликсир здоровья незаслуженно забыт. Не так давно он пользовался большой популярностью во всех семьях. Гоголь-моголь не только полезен и вкусен, но и заряжает энергией на целый день. Попробуем?

Для детей
и родителей

Существует несколько способов его приготовления. В любом случае нужны сахар, яйцо и молоко. Вот самый простой рецепт: смешать 1 яичный желток, 1 ст.ложку сахара, немного соли и ванилина, влить 3/4 стакана молока, снова перемешать и процедить. Детям больше понравится фруктовый гоголь-моголь. Для его приготовления надо взбить 2 яичных желтка до образования густой массы лимонного цвета, добавить немного соли, 3 ст.ложки сахара и полста-



кана земляничного или вишневого сока. Все хорошо размешать, влить 2 стакана холодного молока и полстакана холодной воды. Эту смесь соединить со взбитыми яичными белками, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом. Такой напиток можно приготовить на день рождения вашего чада. А вот медовый гоголь-моголь - настоящий эликсир здоровья и красоты. Смешайте яйцо, 2 стакана холодного

молока, 6 ст.ложек меда, 2 ложки лимонного или апельсинового сока и взбейте до получения однородной массы. Подавайте охлажденным. На вечеринку для взрослых тоже можно приготовить гоголь-моголь: ко взбитому желтку добавьте столовую ложку сахара, немного соли, 2 ст.ложки вина и 2/3 стакана молока. Все перемешайте, процедите и соедините со взбитым белком.

грех не выпить

СТАРИННАЯ ПАНАЦЕЯ

Если вместо сока пить белое вино - вы непременно похудеете. Так утверждают немецкие исследователи из Винной академии. Ознакомившись с результатами исследования, диетологи порекомендовали людям, страдающим от ожирения или же просто сидящим на диете, вместо сока выпивать по 200 грамм белого вина в день.

В эксперименте принимали участие 40 человек, чей вес превышал норму. Половина испытуемых сидела на диете и соках, другой половине сок заменили на вино. Как сообщает руководитель исследования, доктор Хервиг Херберт Дитшунайт, в ходе эксперимента выяснилось, что употребление белого вина при диетическом питании помогает быстрее избавиться от лишних килограммов. Люди, в диетическое меню которых входил сок, в среднем похудели на 8 фунтов, в то время как употребление белого вина позволило избавиться более чем от 10 фунтов лишнего веса.

Доктор Дитшунайт, как и многие другие врачи, утверждает, что умеренное употребление алкоголя (белого вина) не вредит здоровью и не «бьет» по печени. Важно, чтобы вино было натуральным. Подойдет и недорогое молдавское - не обязательно закупать дорогие европейские напитки. Только - обратите внимание - вино делает диету эффективнее, но не заменяет ее!

© «Худеем вместе».

на заметку

СОЮ ДОЛОЙ

Беременные женщины должны избегать продуктов из сои - с таким утверждением выступили американские врачи.

Соя имеет высокое содержание женского гормона эстрагена. Опыты на крысах показали, что избыток этого гормона может негативно сказаться на развитии зародыша мужского пола.



© «Худеем вместе».

при болезнях органов пищеварения

ЩАДЯЩИЕ ДИЕТЫ

СУП ИЗ ЦЫПЛЯЧЬИХ ПОТРОХОВ С ЛАПШОЙ

100 г цыплячьих потрохов (голова, ноги, крылья, шея, сердце, желудок), 60 г корнеплодов, 20 г тонкой лапши, соль, зелень петрушки.

Потроха как следует очистить, вымыть, ноги ошпарить кипятком и снять с них кожу. Залить холодной водой, посолить и варить до полуготовности. Положить нарезанные корнеплоды и варить до готовности. Потроха вынуть, отделить мясо от костей, покрошить его в кастрюлю с бульоном и туда же добавить лапшу, заранее отваренную в большом количестве воды. Украсить зеленью.

1 порция - 408 кДж/97 ккал.

Белки - 10,9 г, жиры - 1,6 г, углеводы - 9,4 г.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

700 г баклажанов, 300 г моркови, 200 г лука, сосиски - 200 г, зеленый горошек

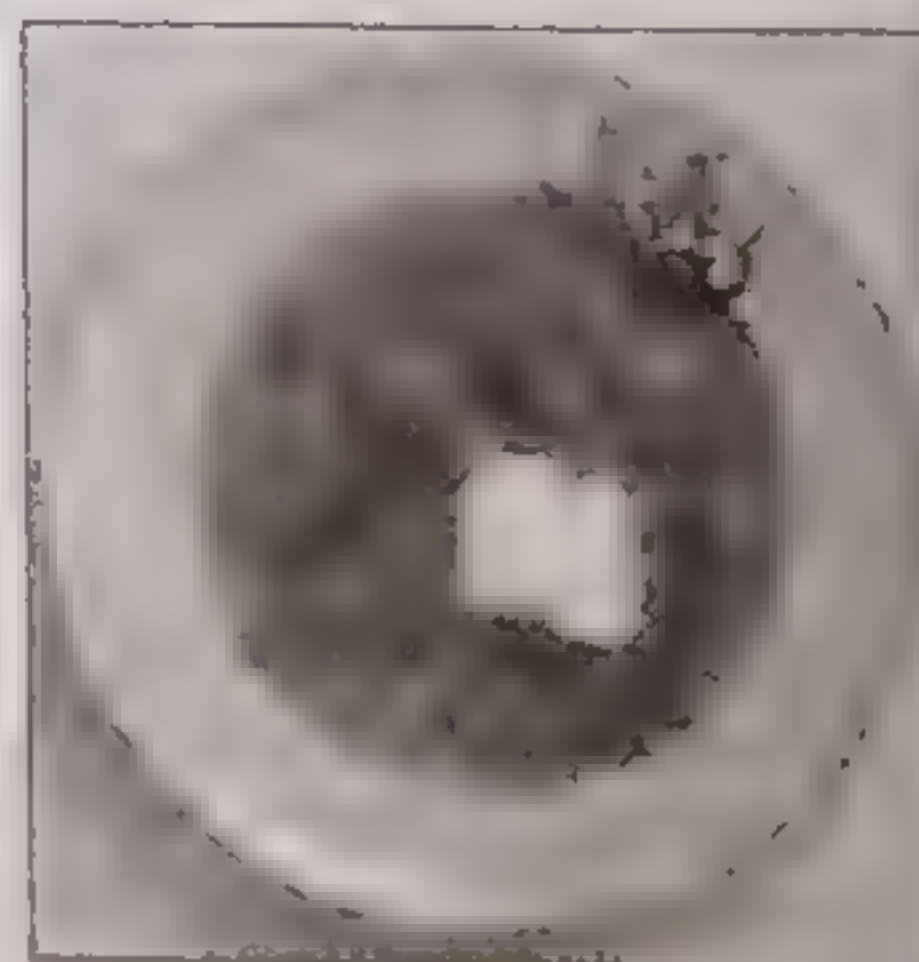
100 г, яйца - 2 шт., зелень петрушки, чеснок, помидоры - 2 шт.

Нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку пассеруют вместе, а нарезанный полукольцами лук - отдельно. Все смешивают, добавляют горошек, чеснок и зелень петрушки и доводят до кипения. В фарш добавляют жареные помидоры, рубленые варенные яйца и жареные мелко нарезанные сосиски.

Баклажаны разрезают вдоль на две части и удаляют семена. Затем их солят, наполняют фаршем, укладывают на противень, заливают небольшим количеством бульона и запекают в жарочном шкафу.

1 порция - 1122 кДж/268 ккал.

Белки - 8,5 г, жиры - 18, углеводы - 18,5 г.





МОЖЕШЬ САМ - НАУЧИ ДРУГОГО!

Лучшие кулинарные рецепты от читателей газеты «Соляночка»

г.Новосибирск

Намбан-дзукэ (рыба в маринаде)

Надеемся, что блюдо вам понравится. Несомненными плюсами его являются относительная легкость в приготовлении, доступность продуктов у нас в России и довольно экзотический вкус. Приготовьте его, и ваши родные и близкие люди оценят работу по достоинству. Итак, приступим.

Четыре вида рыбы, которые можно часто видеть на столе японской или китайской кухни: это скумбрия, сардина, ставрида и сайра. Эти рыбы любимы по двум причинам: они дешевые, потому что их легко можно купить в магазине или на рынке, и очень вкусные. К тому же приготовить их можно самыми разными способами. Их можно сварить, поджарить во фритюре или даже замочить в уксусе с солью, а потом съесть с рисом или картошкой. У всех этих рыб блестящие голубовато-серые спинки. Их популярность в мире, в котором все больше внимания уделяют вопросам здоровья, постоянно растет, в них содержится таурин (аминокислота) и некоторые жирные кислоты, которые снижают уровень холестерина. К тому же они содержат меньше калорий, чем мясо.

Один из способов приготовления скумбрии называется намбан-дзукэ. Рыбу посыпают мукой, жарят во фритюре, а потом маринуют в уксусе и соевом соусе. Для придания вкуса и особого аромата в маринад добавляют нарезанные овощи, в том числе и красный перец.

Почему такой способ приготовления

рыбы называется намбан-дзукэ? Дзукэ означает «солить», «мариновать». Намбан старинное китайское слово, которое означает все новое и экзотичное

Теперь, собственно, рецепт:

1. Возьмите 500 г скумбрии или другой рыбы (смотри выше). Удалите мелкие рыбные кости. Вы не повредите рыбу, если удалите кости, потянув их вдоль направления расположения в мякоти.

2. Положите рыбу на разделочную доску и порежьте ее под углом на длинные кусочки шириной 1 см.

3. Слегка посыпьте кусочки скумбрии мукой, а потом ее стряхните.

4. Приготовьте маринад. Мелко порежьте 1/2 красного перца и 1/2 желтого перца, удалив зернышки. (Зимой можно взять просто яблоко.) Покрошите сельдерей или петрушку. Мелко порежьте половину луковицы, 1 небольшую морковь и 1 лист капусты. В кастрюле смешайте 1 стакан воды, 1 стакан столового уксуса и две трети стакана соевого или томатного соуса. Доведите до кипения, чтобы избавиться от кислого привкуса уксуса. Уберите с огня, добавьте нарезанных овощей, 1 чайную ложку молотого красного перца и дайте остыть.

5. Медленно зажарьте рыбу во фритюре при умеренной температуре. Затем выньте ее из масла и положите так, чтобы стекли излишки масла.

6. Нагрейте масло до более высокой температуры. После этого еще раз прожарьте рыбу во фритюре, пока она не станет хрустящей и не приобретет богатый, светло-коричневый цвет. Выньте кусочки рыбы из масла и сразу же погрузите их в маринад. Их можно просто макать в маринад и тут же есть или поддержать в маринаде, чтобы они стали более ароматными.

Рецепт прислала
М.Н.ЗАХВАТКИНА.

г. Иваново

Дорогая «Соляночка»!

Покупать вашу газету стала только недавно, потому правил конкурса не знаю. Я - человек азартный и участвую в разных конкурсах. Решила с вами поделиться своими рецептами. Так как я еще только начинающая хозяйка (мне 15 лет), рецептов не очень много.

Т.ГРИГОРЬЕВА.

Салат «Фруктовый»

Очищенные и вымытые фрукты нарезаем: груши - кубиками, бананы и киви - кружочками, а сливы - на четыре части.

Все соединяем, перемешиваем и выкладываем в прозрачные вазочки. Посыпаем зернами граната, яркими ягодами. Можно взбить миксером яйца с сахаром в белую плотную массу и залить фрукты. Ставим в холодильник на 15-20 минут. На 3 груши - 2 банана, 6-8 слив, 2 яйца, 2 киви, сахар по вкусу (около 2 ст. ложек).

Лимонный пирог

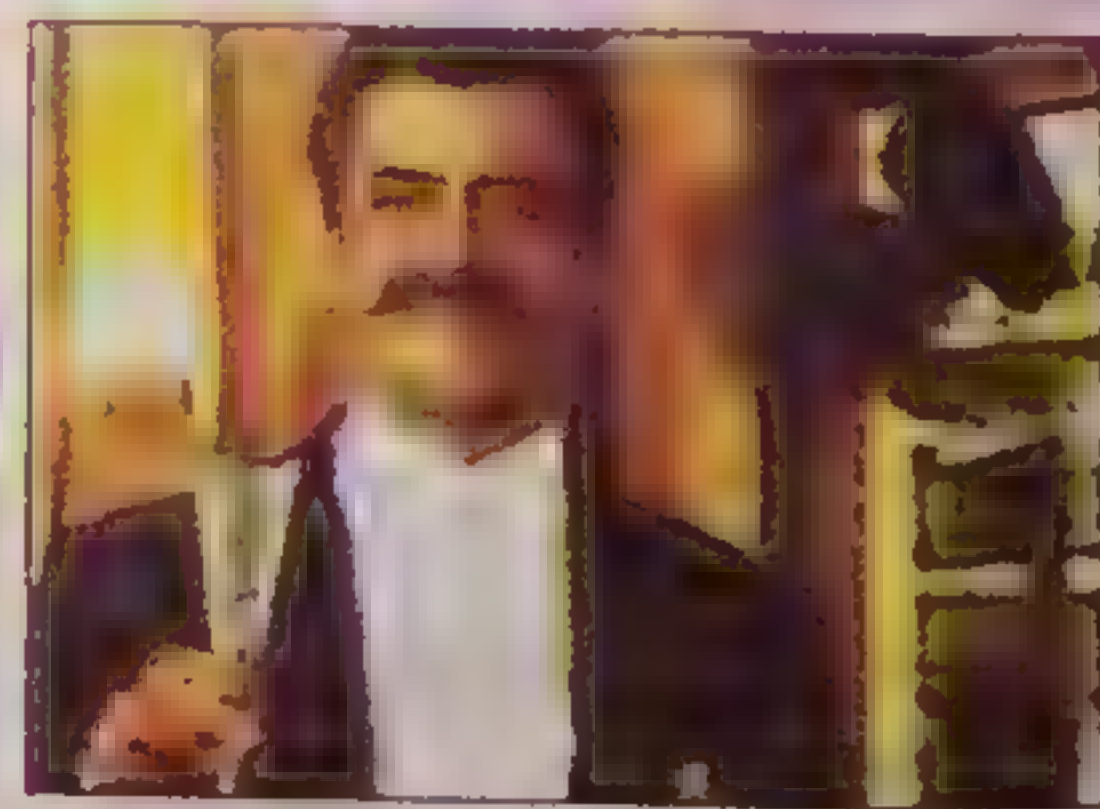
Для теста - банка сгущенного молока, 2 яйца, щепотка соли, стакан муки, половина чайной ложки соды, гашенной уксусом, толстокожий лимон.

Лимон очищаем от кожуры. Кожуру измельчаем, лимон нарезаем тонкими ломтиками. Миксером взбиваем 2 яйца со сгущенным молоком. Добавляем муку, соль, измельченную кожуру лимона, погашенную уксусом соду и замешиваем тесто. Готовое тесто выливаем в смазанную маслом форму и выпекаем при 200° около 40 минут (если тесто взбивать миксером, то выпекать 15 мин). Для сиропа растворяем в 1/2 стакана воды стакан сахара, добавляем ломтики лимона и варим на тихом огне, постоянно помешивая, 15-20 мин, затем охлаждаем. Верх остывшего коржа смазываем сиропом. Структура коржа пористая и сироп хорошо впитывается. Верх пирога украшаем лимонными ломтиками и посыпаем сок пудрой. Можно разрезать корж вдоль пополам и пропитать кремом.

Салат «Десерт»

Чернослив вскипятить 5 мин, оставить на 2 часа. Косточки вынуть, забить грецкими орехами. Сахарную пудру взбить со сметаной и залить все это (0,5 кг сметаны на 2 ст. пудры), оставить на длительное время (лучше готовить вечером, чтобы поставить на ночь в холодильник).

конкурс-тостов



С любовью большой посылаем
Тебе поздравленья свои,
Здоровья и счастья желаем,
Улыбок, тепла и любви.
Пусть радостно солнце смеется,
Тебе отдавая тепло,
И пусть в этом мире живет
Тебе легко и светло!

Н.Н.САВЕЛЬЕВА,
г.Сороченск Оренбургской обл.

Иркутская обл., г.Братск

Я очень люблю готовить и поэтому хочу поделиться с вами моими фирменными блюдами.

А.КАДОЧКОВА.

Колбасные «тарелочки»

1 пакетик сухариков со вкусом салями, 200 г вареной колбасы, 30 г белых сушеных грибов, 1/2 головки лука, майонез и укроп - по вкусу.

Колбасу нарезать кружочками толщиной 1/2 см и обжарить с одной стороны на горячем масле, чтобы получилась «тарелочка». Сушеные грибы замочить, сварить и мелко нарезать, добавить пассерованный репчатый лук и все обжарить. Каждую колбасную «тарелочку» наполнить сухариками и приготовленным салатом, полить майонезом и украсить зеленью укропа.

Домашние трюфели

1 пачка маргарина, 10-12 ст.ложек муки, 100 г са-

харной пудры и 2 ст.ложки какао.

Растопить маргарин, смешать его с мукой, сахарной пудрой и какао. Пока тесто теплое, скатать из него шарики, придав им форму трюфелей. Уложить трюфели на сухой противень, выпекать в горячей духовке (250°C). Горячие трюфели обвалить в смеси сахарной пудры и какао. Конфеты остудить и подать к чаю.

Курица в сыре

1 курица, 2 яйца, 1 стакан тертого сыра, 0,5 стакана молока, 1 ч.ложка крахмала, соль, перец - по вкусу.

Курицу порезать кусочками, потушить до мягкости. Яйцо взбить вместе с крахмалом и молоком, посолить, поперчить, добавить натертый на мелкой терке сыр. Каждый кусочек обмакнуть в приготовленную смесь и обжарить до румяной корочки.

Как заморозить цены летом? Без проблем!

Выписывайте газету

СОЛЯНОЧКА

на первое полугодие 2004 года по нынешним ценам

Подписные индексы

В каталоге Нижегородской области 15056

В каталоге "Пресса России" 39888

В каталоге "Почта России" 16549



ТОЛЬКО

ДО 1 СЕНТЯБРЯ

Ленинградская обл., г.Сосновый Бор, от В.А.КРЫЛОВА

Капустняк

Для его приготовления потребуются 2 стакана мясного бульона, стакан сока квашеной капусты и 2 помидора.

Бульон смешать с капустным рассолом и дать закипеть. Потом добавить в суп помидоры, которые надо предварительно обдать кипятком, очистить от кожуры, потушить в нескольких ложечках воды и протереть сквозь сито. Едят капустняк вместе с картофельным пюре. Он не вреден и для людей с больным желудком.

Запеканка из огурцов

Для ее приготовления понадобятся 8 небольших огурчиков, масло, две столовые ложки муки, 2 стакана молока, 4 ложки тертого сыра, немного панировки и соль.

Огурцы надо помыть, остудить и бросить в кипяток, проварить 3-5 минут, отцедить. Из масла (50 г), муки и молока сделать соус (то есть приготовить заварку из масла и муки, развести ее молоком и сварить).

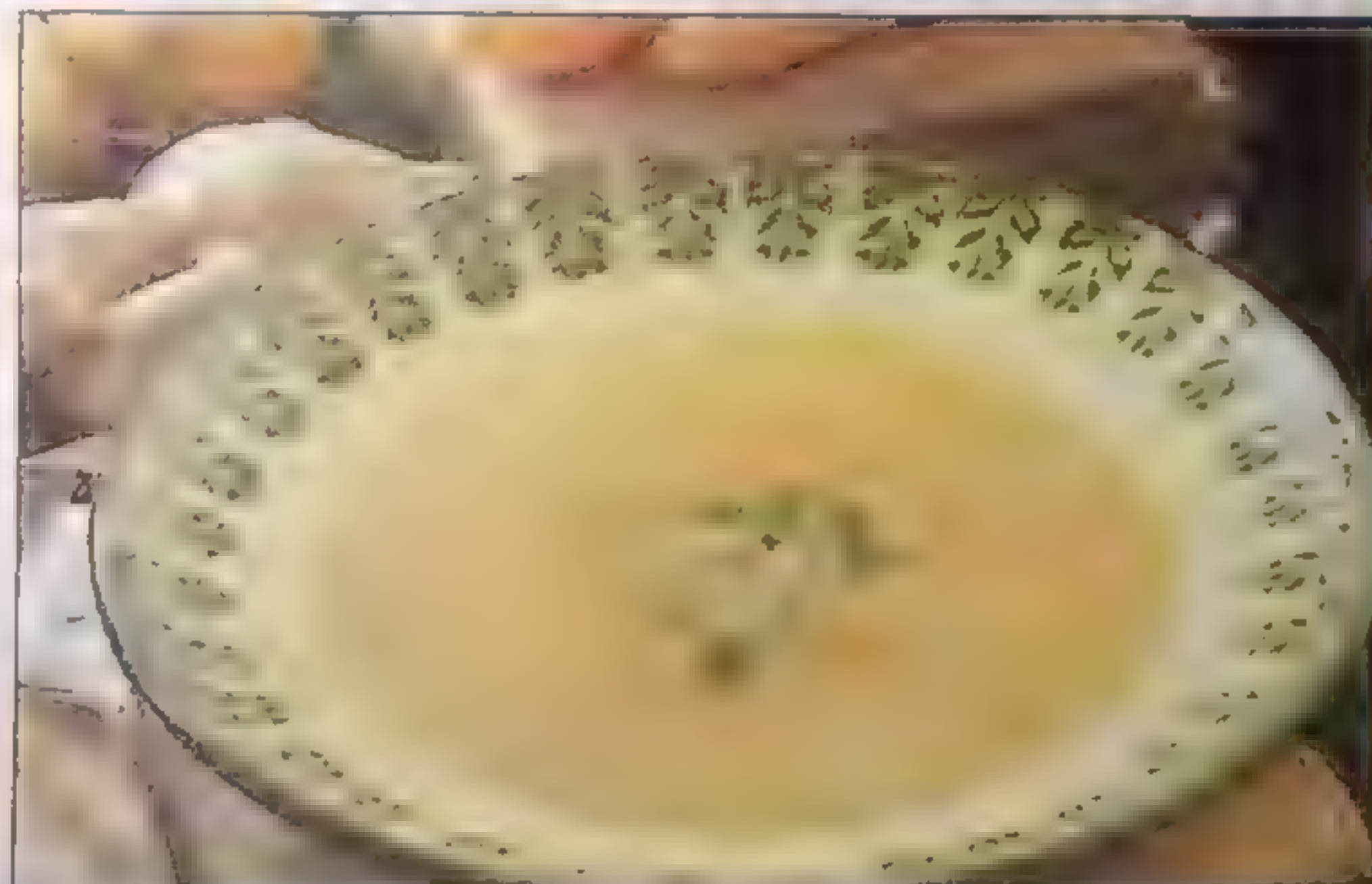
Жаростойкую посуду смажьте маслом, уложите в нее огурцы. Залейте соусом, посыпьте сверху панировкой и тертым сыром, уложите

сверху ломтики масла и поставьте в нагретую духовку. Запекать до тех пор, пока сверху не образуется золотая хрустящая корочка. Подавать это блюдо можно как закуску или как второе.

Вареники с клубникой

Для этого традиционного блюда вам потребуются 3 стакана муки, стакан воды, соль и, может быть, одно яйцо (если вы будете подавать блюдо горячим, а если холодным - обойдетесь без яйца, тогда «пирог» не будет жесткими), а также полкило клубники и примерно четверть стакана панировки.

Клубнику промыть, обсушить, смешать с панировкой. Из перечисленных выше компонентов замесить не слишком крутое тесто. Тонко раскатать его и стаканом вырезать кружки. В каждый кружок положить несколько ягод, края «пирожка» склеить (если тесто будет плохо склеиваться, края можно смочить водой или яичным белком - важно, чтобы они не разошлись при варке). Затем бросаем в кипящую воду, а когда они всплывают на поверхность, вынимаем и складываем на сито, чтобы дать стечь воде. Затем их надо обдать



чистой водой, холодной, если подаем холодными, или горячей, если подаем теплыми, и тогда их надо еще обрызнуть растопленным маслом. Кроме того, во всех случаях надо полить готовое блюдо сметаной, смешанной с сахаром, и желательно с ванильным сахаром.

Разноцветное картофельное пюре

Чтобы приготовить этот очень красивый гарнир, разделите приготовленное картофельное пюре на три части. Одну разотрите с желтком, вторую - с тушеным и протертым сквозь сито шпинатом, а третью - с одной-двумя ложечками томатного соуса или пасты. Затем из пюре трех цве-

тов выкладываем пирамиду, поливаем ее разогретым маслом и украшаем листьями салата.

Холодный хлебный суп

На 250 г супа необходимо 60 г ржаного хлеба, 130 г воды, 15 г изюма, 30 г сахара, 40 сока, 15 г сливок или сметаны.

Поджаренный ржаной хлеб заливают кипятком, настаивают и процеживают. Хлебную массу протирают через сито и соединяют с процеженным настоем. Добавляют подготовленный изюм, сахар, яблочный или клюквенный сок. Варят 3-5 минут и охлаждают. Подают со взбитыми сливками или сметаной.

дело мастера боится

**СВИНИНА ПОД СОУСОМ
ИЗ СТРОЧКОВ**

На одну порцию: свинина - 200 г, масло растительное - 10 г, соль, перец, строчки или любой свежий гриб - 50 г, сливки - 80 г.

Свинину порезать на три кусочка, каждый 60-70 г, отбить, посолить, поперчить, обжарить с двух сторон, снять со сковороды.

В этой же сковороде сделать соус: грибы отварить, порезать и обжарить, добавить сливки, дать закипеть, положить обжаренные кусочки мяса и потушить.

На гарнир - картофельное пюре или рис.

А.В.ЩУКИН,
шеф-повар ресторана
«У Шаховского»

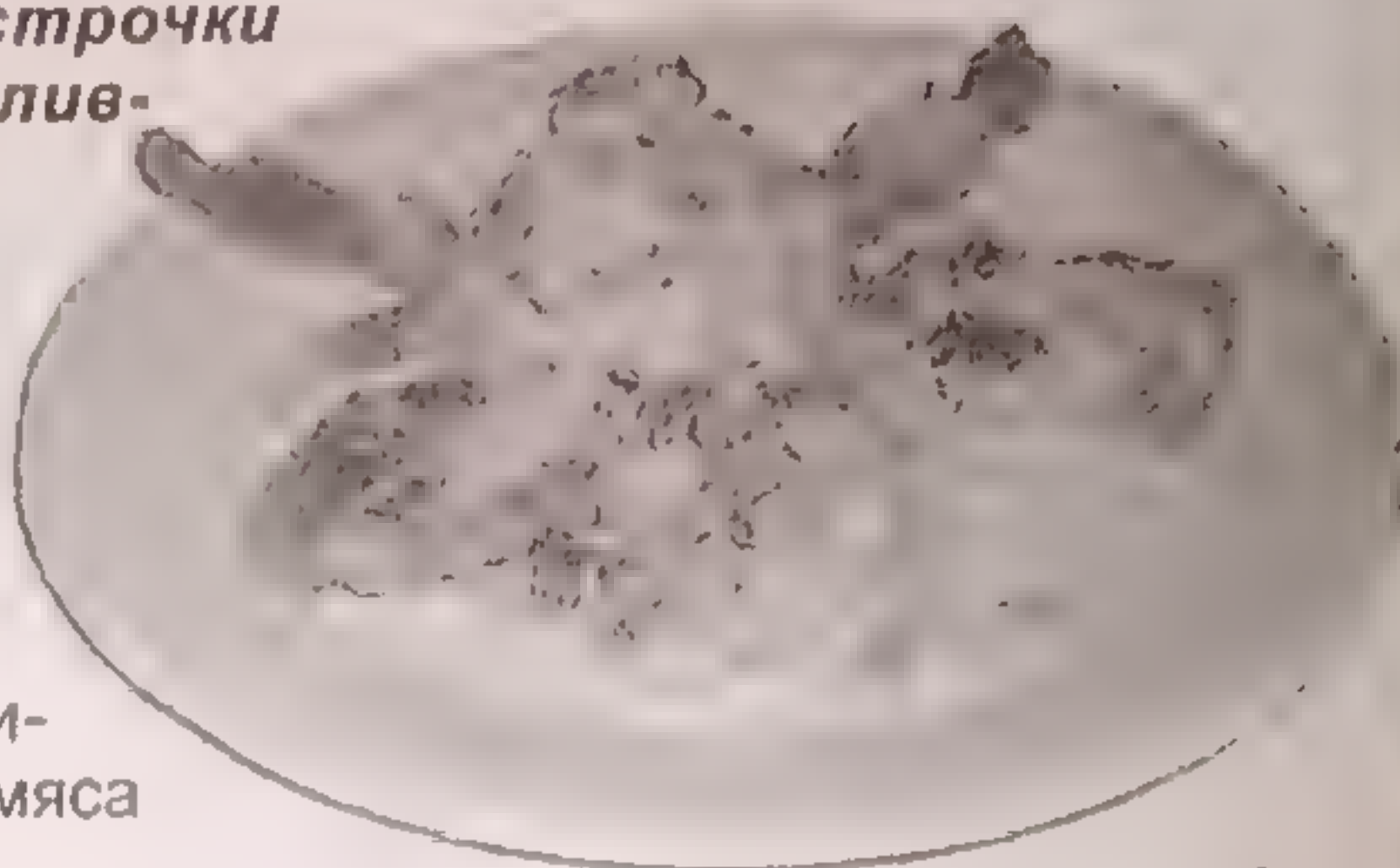


Фото
В.СЕННИКОВА.

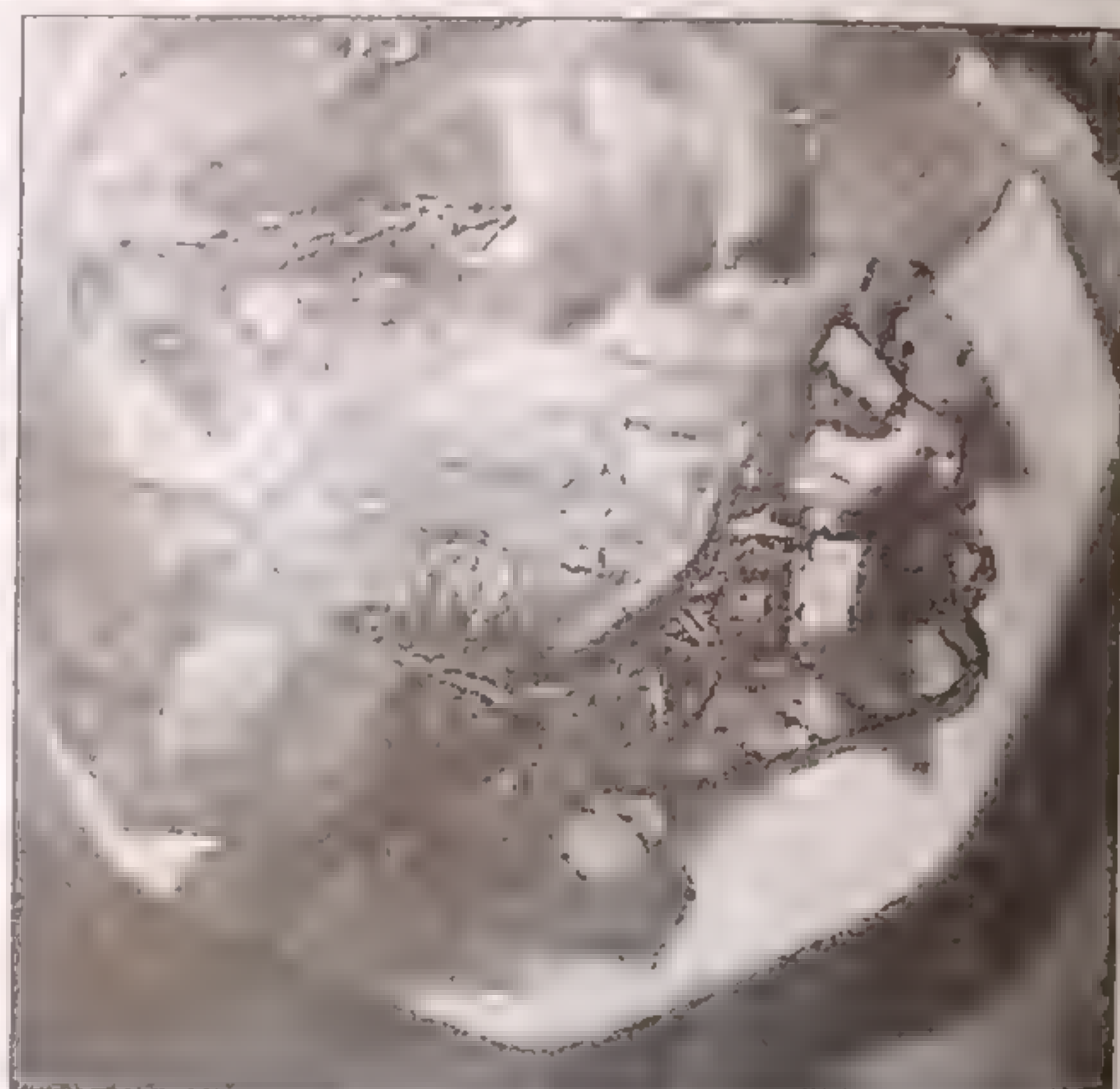
М.А.ШИГИН,
шеф-повар кофе-
бара «Мишель»

**КАРП, ЖАРЕННЫЙ
С ЛИМОННЫМ СОУСОМ**

Карп, перец, горчица, лимон, петрушка, вино, яйцо (желток).

Карпа почистить, посолить и поперчить, жарить или на сковороде, или на углях, а затем полить соусом.

Для соуса: из лимона выжать сок, смешать с небольшим количеством белого вина, рубленой зеленью, солью, сахаром и желтком, хорошо взбить венчиком.

**БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА
С КЛЕЦКАМИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ**

Г.В.ПОЗДНЯКОВА,
шеф-повар кафе
«Mon Paris»

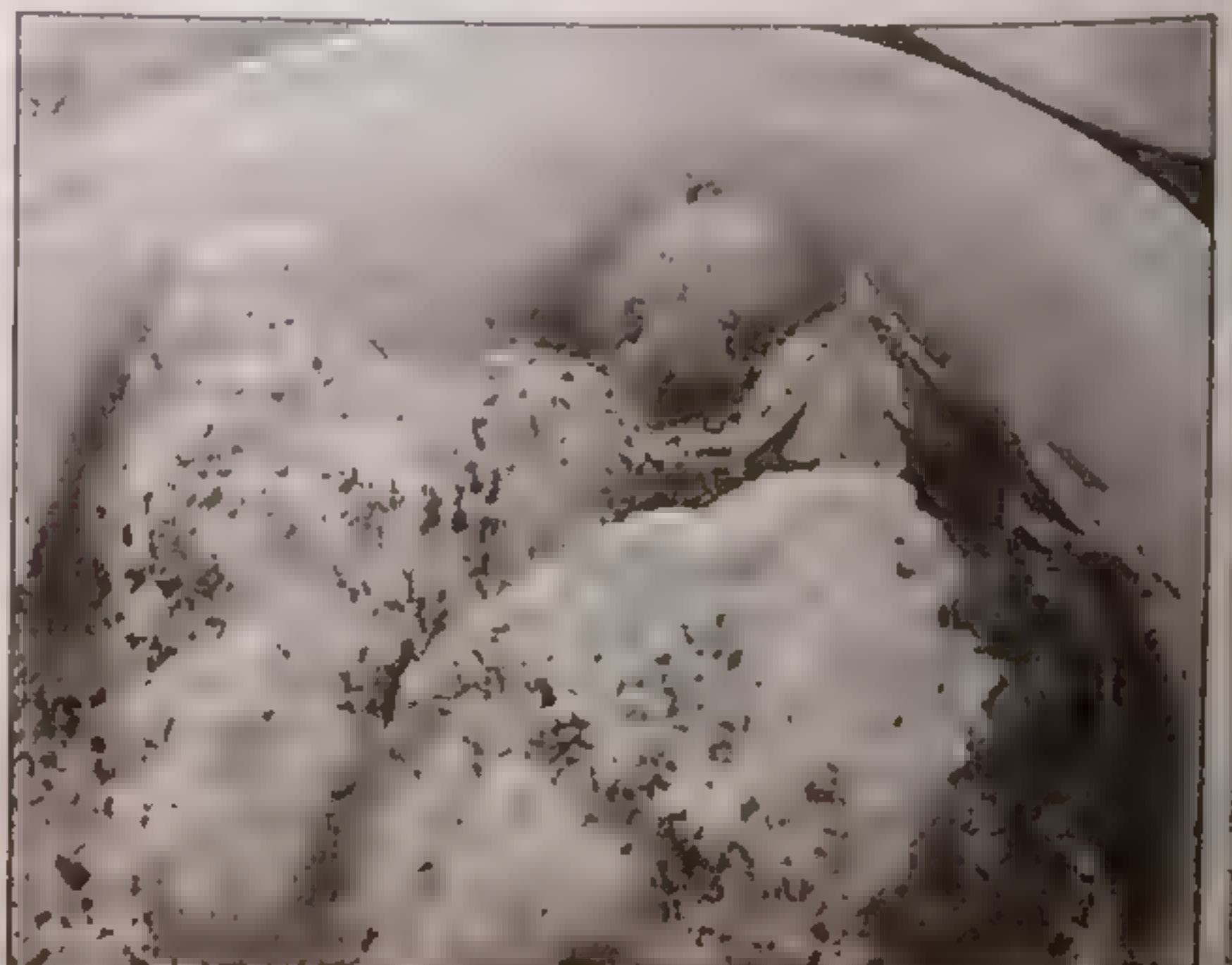
На 4 порции: 250 г черствого белого хлеба, соль, перец, 200 мл молока, 1 пучок петрушки, 2 луковицы, 2 стол. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 стол. ложки муки, 250 г сыра, 750 г брюссельской капусты, 375 г овощного бульона из кубиков, 125 мл белого вина, 4 стол. ложки сметаны, 3 стол. ложки рубленой зелени, 1 яичный желток.

Нарезать хлеб кубиками, залить теплым молоком. Петрушку измельчить. Лук порубить и одну часть обжарить в сливочном масле.

Соединить с тертым сыром, мукой, яйцами, яичным желтком, петрушкой и хлебом. Приправить солью и перцем.

Вскипятить 2 л подсоленной воды. Сформировать из массы клецки с помощью ложки и опустить их на 10-15 мин. в воду. Капусту варить 15 мин. в 250 мл бульона.

Оставшийся лук залить бульоном и вином. Уваривать 5 мин. Потом ввести сметану, зелень, специи и подавать капусту и клецки под соусом.



бастоллеры

Поддерживать связь с отчизной в эмиграции трудно, но можно. Проще всего это делать, покупая сушеные боровики польского или итальянского происхождения. Наиболее классический вариант применения этого дорогостоящего продукта - грибной суп.

Замочите в холодной воде пяток грибов (точные пропорции тут неуместны, мы же немцы какие). Часа через два достаньте грибы, порежьте их и варите. Настой нужно не выливать, а сохранять, чтоб подливать в суп, если придут гости. В бульон положить морковь, луковицу, корень петрушки. Через час грибы сварятся и разнесут по кухне фантастический аромат. Тут начинается пора дилемм. Одна кулинарная школа рекомендует грибы достать, пережарить с луком и бросить их обратно. Другая - положить в суп просто жареный лук. Потом следует решить, чем суп заправить. Можно вермишелью, можно распаренной перловкой. Класть или не класть картошку - не важно, но посыпать укропом и сбобрить сметаной - обязательно. Какой бы вариант вы ни выбрали, результат будет сногшибательным.

Если не искусства, то терпения требуют грибные фрикадельки. Сварить белые сухие грибы, мелко порубить их, добавить сметану, растопленное масло, яйца, перец, натертый на терке лук, панировочные сухари. Потом скатать массу в шарики, обвалить в сухарях же и обжарить в масле. Можно подавать фрикадельки в грибном бульоне, а можно отдельно со сметаной.

Но, вообще, сухие грибы существуют не для того, что-



ГРИБНАЯ МЕТАФИЗИКА

Из книги П.Вайля и А.Гениса
«Русская кухня в изгнании»

Грибы, как и некоторые наши знакомые, занимают промежуточное положение между растениями и животными. Ученые до сих пор не решили, есть ли у них душа. Но каждый, кто находил в лесу боровик, в этом абсолютно уверен. У белых - коренастая, положительная душа, у лисичек - кокетливая и суетливая, у сморчков - сморщенная, у рыжиков - славянофильская (рыжиком, наверное, родился в прошлой своей жизни Владимир Солоухин). Без души живут только шампиньоны, потому что их выращивают на грядке.

бы готовить из них специальные блюда. Идея тут в том, чтобы добавлять их куда угодно с тем прихотливым произволом, который ограничивают только вкус и скупость. Сушеный гриб, как золото, облагораживает любую смесь и уж точно ничего не может испортить. Например, потушите на крошечном огне мелко нарезанную луковицу. Когда она даст сок, бросьте в соус буквально один размельченный грибок, через полчаса

добавьте сметану и полейте этим соусом что хотите - котлеты, вареный язык, жареное мясо, картошку. Все приобретает благородный оттенок и запах.

Старинная русская кухня советовала добавлять сушеные грибы в любой суп - овощную похлебку, щи, даже в уху. Грибы ели с кашей, птицей, дичью, они были необходимым компонентом жаркого. Совет этот разумен, хоть и недешев. Грибы способны или придавать

свой вкус всему блюду или оттенять чужой вкус с типичной русской щедростью.

К сожалению, грибы по-американски это всегда шампиньоны. Беда тут в слове «всегда», потому что сами шампиньоны ни в чем не виноваты. Они пикантны и нарядны, как породившая их французская культура. (Впрочем, сами французы предпочитают наши боровики или уж редкие, как цветочные, трюфели.)

Лучше всего шампиньоны порезать и вывалить на сухую сковороду. Минут через 10, когда весь сок выпарится (для этого не накрывайте сковороду крышкой), добавить поджаренный лук и сметану. Теперь - уже под крышкой - пропарить грибы 5 минут и подавать, помня, что именно таким блюдом потчевали гостей во Дворце съездов, где шампиньоны расценивались как признак разрядки.

Есть еще антикулинарный рецепт поедания шампиньонов, который состоит в том, что их едят сырыми. Для этого надо выбрать самые свежие, самые белые экземпляры и нарезать их тонкими ломтиками вдоль гриба. Каждый кусочек должен напоминать плоское изображение объемного шампиньона. Потом посыпать грибы кресс-салатом и залить сметаной, разведенной лимонным соком. Это, конечно, не грибная солянка, но изыск - есть.

Присущий нашему мировоззрению аспект чревоугодничества мешает написать о сборе грибов. Достаточно сказать, что в этом занятии, как ни в одном другом, проявляется неспособность души выдержать натиск

чего изволите-с?

БЛЮДА РУССКИХ ТРАКТИРОВ



СЕЛЬДЬ В СМЕТАНЕ

Требуется: 1 кг рыбы, 3 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. муки, 200 г сметаны, 1 стакан овощного бульона, зелень укропа, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Очистите и промойте сельдь, удалите головы и порежьте на порционные куски. Обваляйте в муке, смешанной с солью, и обжарьте с обеих сторон в масле. Уложите рыбу в сотейник, влейте овощной бульон и тушите на медленном огне 10 минут, добавьте сметану и специи, еще немного поддержите на огне. Украсьте готовое блюдо укропом.

ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ

Требуется: 2-3 небольшие свеклы, 3 луковицы, перец горошком, по 1 ст.л. томата-пюре и растительного масла, соль, перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Отварите 1,5 часа свеклу в воде с добавлением уксуса (по рецепту 1 ст.л. на 1 л воды). Сваренную свеклу нарежьте кубиками. Лук нарежьте полукольцами. Обжарьте лук в масле, добавьте томат-пюре и свеклу.

Посыпьте готовую закуску солью, перцем и зеленью. Подавайте в горячем виде. С этой закуской можно подать сметану или майонез.

вкусы бывают разные...

УЖИН ДЛЯ ПУГАЧЕВОЙ И К°

Наверное, многим читателям будет интересно узнать, а что любят откусывать звезды эстрады во время своих многочисленных гастролей.

Что ж, мы вам предоставляем возможность не только узнать о кулинарных пристрастиях знаменитостей, но и самим приготовить эти блюда.

ЦЕППЕЛИНЫ
ДЛЯ ПУГАЧЕВОЙ

Приготовить тесто, смешав поровну тертого сырого картофеля и горячего картофельного пюре. Сформировать тонкие кружочки. На каждый уложить фарш - пропущенное через мясорубку мясо с тмином, укропом, черным перцем и солью. Лепить, как пельмени, варить на пару.

КАША
ДЛЯ РОТАРУ

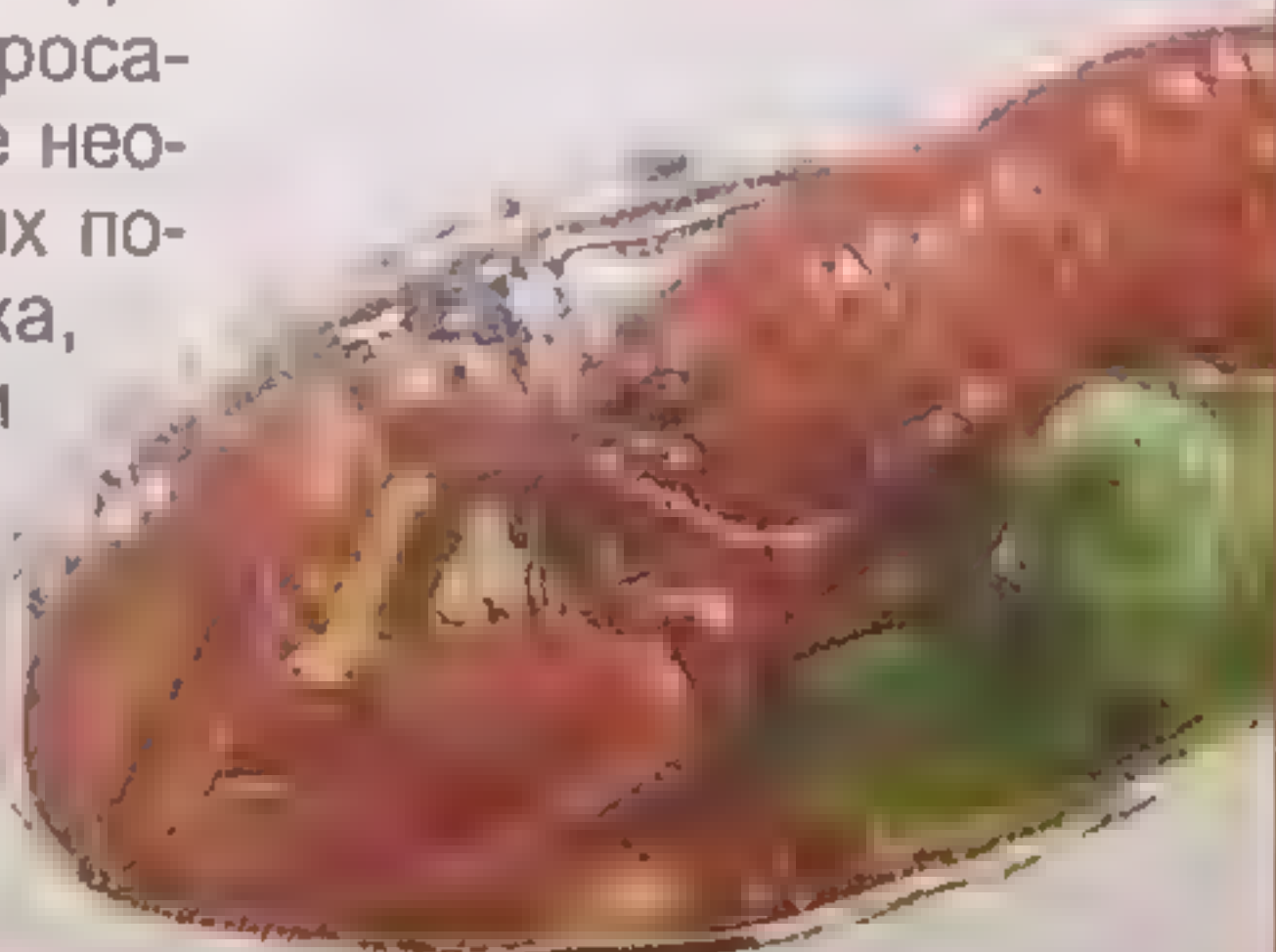
На четыре стакана воды - по стакану риса и пшена. Как вода закипит, бросаем рис. Варим до полуготовности, сыплем пшено, немного соли. В конце варки добавляем сгущенки побольше, сливочного масла и снимаем с огня. Укутываем кашу полотенцем и оставляем «дойти» на полчаса.

РАКИ
ДЛЯ РОЗЕНБАУМА

На сотню средних раков - 10 литров воды. Когда вода закипит, бросаем сухой укроп, четыре неочищенных, разрезанных пополам головки чеснока, разрезанную пополам луковицу, черный перец-горошек, 100 граммов сливочного масла. Даем покипеть, чтобы дух пошел. Раки готовы.

ОЛАДЬИ
ДЛЯ ДОБРЫНИНА

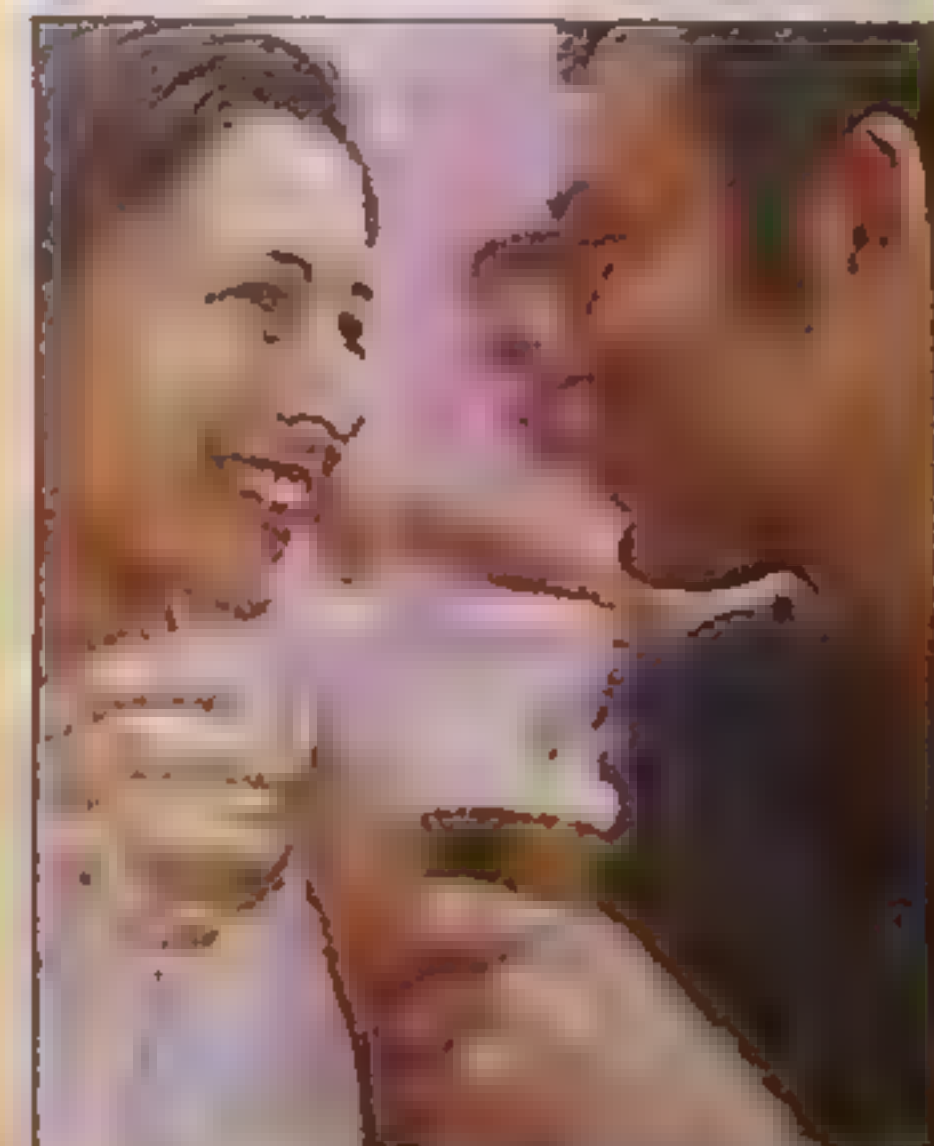
Тесто обязательно на сметане. Соду гасить уксусом. Яиц в меру, деликатно. Замешиваем тесто так, чтобы с ложки не сливалось, а скатывалось. Лучше жарить на кукурузном масле. А чтобы сметанные оладьи получились не жирными, а воздушными, раскроем секрет: когда замешиваете тесто, добавьте в него чуточку топленого сливочного масла. Да, ложка должна быть деревянной!

любовная
кулинарияКАША ГРЕЧНЕВАЯ
С ТРИБАМИ

Промыть полстакана сушеных грибов, сварить, мелко нарубить и обжарить с луком. Добавить сметану и потушить. Гречку-ядрицу обжарить без масла, всыпать в кипящий грибной бульон, положить 1 столовую ложку масла и варить до готовности. Готовую кашу смешать с тушеными грибами и луком, полить растопленным маслом.

КАША РИСОВАЯ
С ТРИБАМИ

Промыть 6-10 небольших сушеных грибов и замочить на час-полтора в 2 стаканах холодной воды. Затем воду процедить, положить в нее грибы (предварительно промытые еще раз) и варить до готовности. Готовые грибы вынуть и мелко нарезать; грибной отвар довести до кипения, посолить, заправить маслом, положить нашинкованную луковицу и 200 г риса. Через 15 мин. варки добавить грибы и все вместе томить до готовности на медленном огне или в не очень горячей духовке.



«Соляночка», №18(43), август 2003 г.

Главный редактор С.А.МАНДРУСОВ

Телефон (8312)32-78-16(220)

Учредитель ООО «Слог»

Адрес: 603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Телефон (8312)32-78-14; e-mail: slog@idnp.ru

Генеральный директор К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:

тел.: (8312)32-78-16(124), 34-91-15, факс 34-88-22

E-mail: reclama@gmi.ru

Служба распространения и доставки:

телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67, 75-97-53, 75-97-54; e-mail: sales@gmi.ru

Материалы, помеченные знаком *, размещены на правах рекламы.

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 20.01.2003 г.

Регистрационное свидетельство ПИ №77-14483

Подписано в печать 15.08.2003 г. в 17.00 (по графику - в 17.00)

Тираж 204145 Заказ № 3970

Цена договорная
Отпечатано в ОАО «Нижегородский печатник», Н.Новгород, ул. Гордеевская, 7

СПЕЦВЫПУСК ГАЗЕТЫ

СОЛНЦО

Заготовки на зиму



СОЛИМ. МАРИНУЕМ. КОНСЕРВИРУЕМ

Хороши зимой
огурчики -
маринованные
и малосольные,
соленые и в соках

Помидоры
пикантные - украшение стола

Капуста на стол
подать не стыдно,
и съедят - не жалко!

Зимние салаты -
кладезь витаминов

Соленые огурцы консервированные

Продукты для рассола:
1 л воды, 2 ст. ложки соли.

Если нет погреба, где можно поместить бочку с засоленными огурцами, то их придется законсервировать, но сначала точно так же засолить в какой-нибудь посуде большой емкости.

На дно ее кладут слой листьев хрена и маленький кусочек свежего корня хрена, 1-2 зонтика укропа вместе со стеблями, по 2-3 листка черной смородины, вишни, дуба, 3-5 зубчиков чеснока. На них плотно устанавливают огурцы и заливают их холодным рассолом.

Сверху зеленцы прижимают тарелкой или чистым деревянным кружком так, чтобы они погрузились в рассол, устанавливают груз. Кастрюлю накрывают марлей от пыли.

Огурцы выдерживают несколько дней при комнатной температуре до начала молочнокислого брожения рассола. Число дней зависит от температуры воздуха - чем жарче, тем быстрее начнется брожение. Обычно бывает достаточно 5-10 дней.

После этого огурцы надо вынуть, промыть в холодной воде и расфасовать по подготовленным к консервированию банкам. В каждую добавить по свежему листу смородины, вишни, дуба - благодаря им зеленцы сохраняются твердыми, хрустящими. Затем можно поступить одним нижеприведенным способом.

Первый способ

Законсервировать огурцы в том же рассоле, в котором их засаливали. Для этого рассол надо процедить через ткань и тут же залить им огурцы в банках. Затем банки прикрыть крышками, поставить в бачок с холодной водой и, подогрев ее, выдержать в кипящей воде: литровые - 5-7 минут, двухлитровые - 10-12, трехлитровые - 13-15 минут.

Вынуть банки из кипящей воды, немедленно их закатать, перевернуть вверх дном и выдержать до остывания.

Огуречный рассол из-за большого содержания в нем микроорганизмов, как правило, бывает мутным. При прогревании консервов микроорганизмы погибнут, осадут на дно, рассол осветлится. Если банку взболтать, рассол опять помутнеет. На качестве продукта это не отражается, но выглядит он непривлекательно. Избежать этого можно, воспользовавшись другим способом.

Второй способ

Законсервировать соленые огурцы новым рассолом. Готовится он по той же, что при первом способе, рецептуре. Но в него надо добавить 1,5 чайной ложки лимонной кислоты. Рассол довести до кипения и залить огурцы.

Банки в этом случае следует ставить в бачок с теплой водой, которую затем довести до кипения и, начиная отсчет времени с этого момента, литровые выдерживать в ней 13-15 минут, трехлитровые - 18-20 минут.

Хрусткий

Огурцы, засоленные в банках

Свежие огурцы можно засолить непосредственно в банках, но для этого все равно надо иметь рассол из-под соленых или малосольных огурцов.

Свежие огурцы уложить в подготовленные для консервирования банки вместе с зубчиками чеснока, веточками петрушки, сельдерея, зонтиком укропа. При желании можно добавить нарезанные кусочками и обязательно бланшированные морковь и сладкий перец.

В рассол из-под соленых или малосольных огурцов добавить соль (1 столовая ложка на 1 литр) и 1 чайную ложку лимонной кислоты. Вскипятить, горячим залить огурцы.

В этом случае пол-литровые банки прогревают в кипящей воде 10 минут, литровые - 13-15, двухлитровые - 16-18, трехлитровые - 20 минут.

Огурцы с острым маринадом

Продукты для маринада:
1 л воды, 1 ст. ложка соли,
1 ст. ложка сахара, 1/3 стакана
9-процентной уксусной кислоты.

Для этой заготовки лучше отобрать мелкие огурцы. Выдержать их 1-2 минуты в кипятке, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, разложить по банкам вместе с чесноком (3-4 зубчика на литровую банку), стручком острого красного перца, веточкой эстрагона, 2-3 горошинами душистого перца и таким же количеством гвоздики.

Залить огурцы горячим маринадом, закатать крышки без дополнительного прогревания банок. Выдержать перевернутые вверх дном банки до остывания.

Огурцы с яблоками

Огурцы и мелкие яблоки моют, укладывают в 3-литровую банку в равном количестве, добавляют 2 веточки вишни длиной 15-20 см с листьями. Троекратно заливают кипящим раствором. После третьей заливки закатывают.

Для раствора берут 1 л воды,
50 г соли, 50 г сахара.



Малосольные огурцы

На 3-литровую банку берут 2 кг огурцов, по 50 г укропа, эстрагона и чабера, 10 г хрена, два зубчика чеснока и небольшой кусочек красного перца.

Самые вкусные малосольные огурчики получаются из последних осенних урожаев. В 3-литровые банки закладывают специи и хорошо вымытые огурцы. Затем наливают остуженный рассол (50 г соли на 1 л воды), накрывают марлей и выдерживают 3 дня при комнатной температуре. За это время огурцы становятся малосольными. После этого банки накрывают жестяными крышками и ставят на прогревание в воду. Воду в ведре или бачке доводят до кипения, выдерживают банки 30 минут, затем их закатывают и охлаждают.

Огурцы кисло-сладкие маринованные

Продукты для маринада:
1 л воды, 2 ст. ложки сахара,
1 ст. ложка соли, 1-2 ст. ложки
9-процентной уксусной кислоты.

В литровую банку, на дно которой уложен лист хрена, установить огурцы, добавить пряности - 3-4 горошины душистого перца, столько же штук гвоздики, 3-4 зубчика чеснока, зонтик укропа и кусочки его стебля, веточки петрушки и эстрагон.

Содержимое банки залить кипятком, прикрыть банку крышкой и выдержать 20 минут. Затем кипяток осторожно слить, а банку заполнить маринадом, чтобы перелился через край. Закатать крышку, а банку без дополнительного прогревания перевернуть вверх дном и выдержать до остывания.

Огурчик

Малосольные огурцы пастеризованные

Свежие огурцы сортируют по качеству и размеру. Моют и солят, добавляя 50-60 г соли на литр воды. Употребляют те же пряности и зелень, что и при консервировании. Засоленные огурцы выдерживают при комнатной температуре до появления вкуса малосольных. После этого их отделяют от пряностей и рассола, промывают теплой водой (40-50°C) и укладывают в простерилизованные банки. Предварительно в каждую банку кладут свежие приправы и пряности: укроп, чеснок, перец стручковый и т.д.

Рассол кипятят в эмалированной кастрюле в течение нескольких минут, сразу же фильтруют через прокипяченную марлю, сложенную в 3-4 слоя, и заливают им уложенные в банки огурцы. Банки накрывают крышками и пастеризуют в горячей воде (90°C): пол-литровые - 10 минут, литровые - 15 минут, 3-литровые - 20 минут. После окончания пастеризации банки укупоривают с помощью закаточной машинки, переворачивают вверх дном и оставляют до охлаждения.

Пикули маринованные

На 5 литровых банок надо: 25 самых маленьких огурцов и 20 мелких помидоров, 5 самых больших сладких морковин «каротелек», кочан цветной капусты, 2 очень маленьких кабачка, 25 самых мелких головок лука, 25 зубчиков чеснока (1-2 головки), 5 сладких болгарских перцев, стебли (без листьев) сельдерея и петрушки, стебли и сухие соцветия укропа, веточки с листьями черной смородины, антоновское яблоко.

Все чистят и промывают в проточной воде. Морковь и кабачки нарезают, цветную капусту разделяют на кочешки и на 3-4 минуты опускают в дуршлаг в кипяток (бланшируют). Всю зелень нашинковывают кусочками по 2-3 см.

Овощи плотно укладывают в банки: на дно кладут веточку смородины с листком, сухое соцветие укропа, горсть нарезанной зелени и кусочек яблока. Пять огурцов, четыре помидора, дольки цветной капусты, кусочки моркови и кабач-

ков, луковицы, дольки чеснока, полоски сладкого перца, толстые мягкие стебли сельдерея и укропа располагают в банке как можно теснее, почти до самого горлышка. Сверху кладут смородиновый лист с веточкой, горсть нарезанной зелени, соцветие укропа, 1 лавровый лист, гвоздику, 3 горошины перца. Заливают маринадом.

Маринад готовится из 2 л воды, 2/3 стакана сахара (120 г), 130 г соли, 200 мл 6%-ного уксуса, 5 лавровых листиков, 5 гвоздик, 15 горошин черного перца. Воду с сахаром и солью прокипятить, процедить через марлю. Еще раз вскипятить и перед снятием с огня добавить уксус и специи.



На 1 литровую банку надо примерно 0,35 л маринада.

Заполненные банки стерилизуют 12 минут с момента закипания.

Можно приготовить пикули и без стерилизации банок и не закатывая крышками. Но тогда маринад должен быть крепче - 1,5 стакана уксуса и стакан соли; капусту, морковь и кабачки бланшировать надо дольше - 8-10 минут, остальные овощи 3-5 минут. Потом поставить в холодильник.

Через две недели овощи готовы к употреблению.

Огурцы, консервированные без уксуса

В чисто вымытые 3-литровые банки на дно кладут по 5 горошин черного перца, 3 листа смородины, 3 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, порезанные зонтики укропа.

Заполняют огурцами банки и заливают холодной водой, в которой растворяют на каждую банку по 2 столожки соли и по 1 столожке (без верха) сахара. Оставляют на сутки.

Огурцы с помидорами

В стерильную трехлитровую банку закладывают разные специи - укроп-зонтик, ветку базилика, листок любистока, листик сельдерея, два листика черной смородины, 1 зубчик чеснока, два листика дуба, 1 листик вишни.

На специи укладывают огурчики перпендикулярно и поплотнее, добавляют 6-7 помидор.

Заливают кипятком, накрывают стерильной металлической крышкой и выдерживают 5-6 минут. Эту воду сливают. В банку насыпают по две ложки с горкой соли и сахарного песка, полстакана кипящего сока крыжовника и заливают крутым кипятком, тут же закатывают крышкой.

Огурцы и помидоры получаются малосольными, ароматными, аппетитными.

На следующий день нужно закипятить чистую воду, а заливку вылить из банок в эмалированную кастрюлю и поставить кипятить. На это время банки заливают приготовленным кипятком. Когда заливка закипит, воду из банок выливают. После этого банки заливают кипящей заливкой и закатывают прокипяченными железными крышками. Переворачивают банки на крышки и укутывают одеялом на 12 часов.

Огурцы, квашенные в капусте

Капуста - 10 кг, морковь - 1 кг, огурцы - 3 кг, укроп (зонтики) - 100 г, соль - 25 г на 1 кг овощей.

Морковь вымыть, очистить, нарезать и перемешать с нашинкованной капустой. Уложить слоями сначала капусту с морковью, затем ряд огурцов, вплотную друг к другу, затем снова слой капусты с морковью и, чередуя слой капусты и огурцов, заполнить тару доверху, добавляя в каждый слой соль и зонтики укропа. Сверху накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок и установить гнет. Если через день-два выделившийся сок не покроет овощи, долить консервирующий раствор (на 1 л воды: соль - 50 г, сахарный песок - 200 г). Огурцы для заквашивания по этому рецепту лучше брать мелкие, плотные. Перед засолкой их необходимо вымыть в очень холодной воде.

Огурцы в соке

В тыквенно-яблочном

Огурцы - 2 кг, тыквенный сок - 600 г, яблочный сок - 700 г, вишня (листья) - 100 г, соль - 50 г.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить плотно в банку, перекладывая каждый слой вишневыми листьями. Соединить свежееотжатые тыквенный и яблочный соки, добавить соль, кипящей смесью трижды залить огурцы и закатать.

В виноградном соке

Огурцы - 2 кг, виноградный сок - 600 г, черная смородина (листья) - 5 шт., вишня (веточки с листьями) - 3 шт., вода - 700 г, соль - 50 г, уксус виноградный - 20 г.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с листьями смородины и вишневыми веточками. Из свежего винограда отжать сок, разбавить наполовину водой, добавить соль, довести до кипения и кипящим соком трижды залить огурцы и банку закатать.

В щавелевом отваре

Огурцы - 2 кг, щавель - 300 г, вода - 1 л, укроп (зонтики) - 5 шт., сахарный песок - 100 г, соль - 50 г.

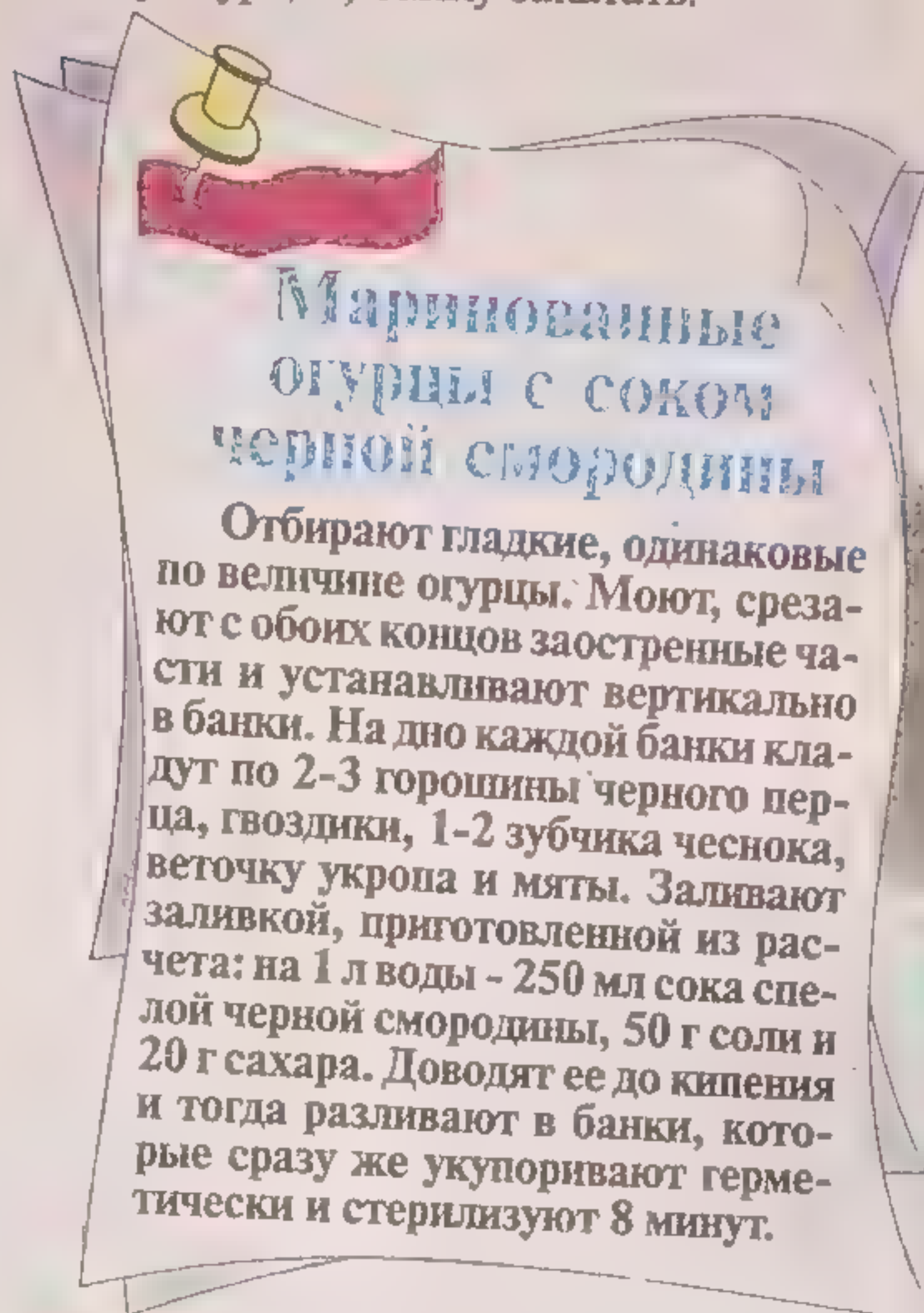
Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с укропом. Щавель промыть, залить крутым кипятком и прокипятить. Процедить отвар через сито и протереть щавель, добавить соль и сахарный песок, кипящей смесью провести трехкратную заливку огурцов и закатать банку.

В клюквенном соке

Огурцы - 2 кг, вода - 1 л, клюквенный сок - 300 г, монарда (листья) - 5 шт., эстрагон (веточки) - 3 шт., вишня (веточки) - 3 шт., сахарный песок - 150 г, соль - 50 г.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с пряностями, распределяя равномерно по всему объему. Клюкву промыть холодной водой, залить 1 л

крутого кипятка, проварить 5 минут, протереть через сито, смешать с отваром, добавить соль и сахарный песок, довести до кипения и провести трехкратную заливку огурцов, банку закатать.



В огуречном соке

Огурцы - 2 кг, огуречный сок - 1,3 л, сахарный песок - 50 г, соль - 50 г, лимонная кислота - 5 г или 100 г ароматизированного уксуса.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить плотно в банку. В свежееотжатый огуречный сок добавить соль, сахарный песок и лимонную кислоту, кипящим раствором трижды залить огурцы. Банку закатать.

Для приготовления огуречного сока взять нужное количество переросших огурцов, обдать кипятком, натереть на крупной терке и отжать сок через марлю. Можно получить сок из переросших огурцов также с помощью пресса или соковыжималки.

Огурцы с водкой

Огурцы моют, на дно банки укладывают листья смородины, вишни, хрена. Приготавливают укроп, сельдерей, сладкий и горький перец, чеснок. Плотно уложить огурцы, пересыпать их указанными специями. Приготавливают рассол из расчета на ведро воды - пол-литровую банку соли, 1 стакан водки, 8-10 столовых ложек 9%-ного уксуса. Огурцы заливают горячим рассолом. На второй день добавляют рассол, не доливая его на 1 см до края банки, и закатывают.

Огурцы - 10 кг, хрен - 2 корня и 5 листьев, чеснок - 2 головки, перец горький - 1 стручок, перец сладкий - 5 стручков, сельдерей - 3-4 шт., черносмородиновый лист - 20 шт., вишневый лист - 20 шт., укроп - 1 пучок.

4 чтобы не стреляли огурцы

Чтобы не стреляли огурцы, хранясь в квартире, их прежде чем залить рассолом, сначала 2-3 раза заливать просто кипящей водой (осторожно, конечно) и оставлять так в банке на 5-10 мин., потом сливать воду и когда сделаете так 2-3 раза, можно залить кипящим рассолом, добавить 1 ч.ложку уксусной эссенции и закатать. Огурцы не стреляют и стоят 2-3 года.

Еще для тех, кто любит класть листья смородины, вишни в банки с огурцами: их нельзя класть свежими - рассол становится мутным, а огурцы сами покрываются, как бы беловатым налетом. Класть листья смородины и вишни рекомендуют только высушенные. Огурцы для засолки в банках лучше всего брать не толстые, с крупными семенными камерами, а продолговатые, с мелкими семечками - типа Либелла, Нежинские, Изящные, а еще лучше голландские гибриды - они сладкие на вкус, плотные и хрустят. А толстопузые с крупными семенами - размягчаются быстрее, внутри образуются пустые места и быстрее закисают.

То, что надо хорошо мыть банки и крышки с пищевой содой, овощи хорошо мыть, крышки стерилизовать в кипящей воде минут 15, а банки пропарить над чайником, это уж, наверное, все знают.

Гость из Болгарии

Перец соленый

Продукты для рассола: 1 л воды, 1-1,5 столовой ложки соли.

Перец моют, удаляют плодоножки вместе с семенником, затем моют второй раз, чтобы не осталось семян. Обрезают кончики для образования у плода второго отверстия, затем плотно укладывают в эмалированную посуду или большую стеклянную банку с широким горлом. При этом один перец можно вставить в другой. Ряды перца слегка пересыпают солью, перекладывают зубчиками чеснока, листьями черной смородины, добавляют горошины душистого перца, семена укропа. Одна-

Лечо

Продукты: 1,3 кг перца, 1 кг помидоров, 250 г репчатого лука, перец молотый черный на кончике ножа, 2-3 ст. ложки воды, 2 ложки соли

Зрелый, мясистый перец очистить от семян, вырезать полосками или кусочками. Мытые, обсушенные помидоры нарезать ломтиками. Лук измельчить. Все овощи смешать, добавить в них соль, перец и переложить в эмалированную кастрюлю.

Влить в нее воду, накрыть крышкой, протушить в течение 10 минут. Плотно, без воздушных пустот, заполнить массой банки.

Прогреть литровые банки в кипящей воде в течение 45 минут.

ко увлекаться пряностями не стоит, лучше положить меньше, чем больше.

Когда посуда будет наполнена, нужно вскипятить и остудить рассол, так как его следует заливать холодным в перец. Сверху, как при засолке огурцов и помидоров, кладут тарелку или деревянный кружок, на них - груз. Кастрюлю или горлышко банки прикрывают марлей от пыли.

Через неделю перец готов к употреблению. Для хранения его переносят в холодное место или ставят в холодильник.

Перец для салата

Продукты для рассола: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.

Перец вымыть, очистить от семян и снова вымыть, затем бланшировать 2-3 минуты и сразу же охладить в воде. Потом перец нарезать полосками, шириной не более 5 миллиметров, и уложить в банки, наполняя их до плечиков. Залить кипящим рассолом.

Пол-литровые банки прогреть в кипящей воде 12-15 минут, литровые - 20 минут.

Икра из перца

Продукты: 2,5 кг перца, 150 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 г помидоров, по пучку зелени петрушки и укропа, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка 9-процентный уксусной кислоты, по 0,5 чайной ложки молотого черного и душистого перца, 1 ст. ложка соли.

Вымытый и обсушенный перец нагреть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. Очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, в которой установлена решетка с крупными отверстиями.

Морковь и корень петрушки очистить, нарезать соломкой, протушить в растительном масле до полуготовности. Репчатый лук измельчить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема.

В томатную массу положить все подготовленные овощи вместе с растительным маслом, добавить соль, молотый перец и, помешивая, проварить на слабом огне 10 минут. В конце варки влить уксус.

Горячую массу разложить по теплым банкам, поставить их на прогревание. Пол-литровые банки прогреть в кипящей воде в течение 70 минут, литровые - 80 минут.

Перец с чесноком

Продукты: 3,5-4 кг перца, 1 ст. ложка соли, 200 г сахара, 0,5 л растительного масла, 1 стакан 9-процентной уксусной кислоты, 300 г чеснока, по 1 пучку петрушки и укропа, 1 чайная ложка молотого черного перца.

Перец очистить от семян, разрезать вдоль на 4-8 частей, выдержать в кипятке (бланшировать) 3-5 минут, затем охладить в воде и слегка обсушить, разложив на полотенце.

Приготовить смесь из растительного масла, сахара, соли, 9-процентной уксусной кислоты, молотого черного перца, мелко изрубленной зелени укропа, петрушки и чеснока. Смесь хорошо перемешать, извлекать в ней перцы и разложить по банкам.

Литровые банки прогреть в воде не менее 20 минут с момента ее закипания.



Сладкий перец консервированный

Продукты для заливки: 1 л воды, 1,5 ст. ложки соли, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1-2 ст. ложки 9-процентной уксусной кислоты на литровую банку.

Перец вымыть, удалить плодоножки и семенник, промыть вторично, опустить на 2-3 минуты в кипящую воду и сразу же в холодную.

В литровую банку вместе с перцем (целыми стручками или нарезанными) положить 2-3 зубчика чеснока, 5-6 горошин черного и душистого перца, веточку сельдерея.

Заливку готовят из воды, оставшейся от бланширования перца.

Существует немало рецептов приготовления заливок для сладкого перца. Возможности для выбора широчайшие. Лично мне по душе вот такая: 2 литра воды, 4 столовые ложки соли, 1 тонкий стакан сахара, 0,5 стакана 9-процентной уксусной кислоты и 1,5 стакана растительного масла. Советую попробовать!

Перец можно законсервировать как с уксусной, так и с лимонной кислотой. Уксусную кислоту наливают непосредственно в банки, а лимонную разводят в кипящей заливке.

В каждую банку добавить по 1 столовой ложке растительного масла, залить перец кипящим рассолом, немедленно закатать крышки, а банки до остывания укутать одеялом.

Для большей надежности продукт пастеризуют 10-15 минут или прогревают в воде 3-6 минут с момента ее закипания.

Синьор-помидор

С оленые помидоры консервированные

Сначала помидоры, как и огурцы, надо засолить. В домашних условиях в большой банке, желательно с широким горлом, или в эмалированной кастрюле. Но внимание! Красные и зеленые помидоры засаливают, а затем и консервируют несколько по-разному.

В собственном соку

Зрелые помидоры нарезать, сложить в кастрюлю, разварить. Полученную массу протереть через сито.

Сок, добавив в него соль, довести до кипения. Залить им помидоры в банках.

Пастеризовать литровые банки 20 минут, трехлитровые - 30 минут.

Помидоры натуральные

Продукты для рассола:

1 л воды, 1,5 ст. ложки соли.

Отобрать помидоры одинаковой зрелости, вымыть, обсушить, уложить в банки, залить кипящим рассолом. В помидорах достаточно своей кислоты, поэтому при приготовлении этих консервов уксус не добавляется.

Литровые банки прогреть в кипящей воде 10 минут, трехлитровые - 15 минут.

Ш оmidоры маринованные

Продукты для маринада: 1 л воды, 1 ст. ложка соли и 2 ст. ложки сахара, или 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложка сахара, 1-2 ст. ложки 9-процентной уксусной кислоты.

В литровую банку вместе с помидорами уложить 1 лист хрена, по 1 листу



смородины, вишни, дуба, небольшую головку репчатого лука, 2-3 зубчика чеснока, 2-3 горошины черного перца и столько же гвоздики, 1 лавровый лист, зонтик укропа, веточку сельдерея, веточку петрушки.

Если заготовка делается вдали от огорода, можно обойтись без хрена, петрушки, сельдерея, листьев смородины, вишни и дуба.

Томаты залить кипящим маринадом, добавить в банку уксусную кислоту, прикрыть банку крышкой, поставить ее на прогрев. Литровые банки выдерживают в кипящей воде 6-8 минут, трехлитровые 10-12 минут.

Маринованные помидоры можно приготовить способом горячей заливки. Для этого томаты и уложенные с ними зелень, чеснок, лук, пряности вначале заливают крутым кипятком и выдерживают 15-20 минут. Затем воду осторожно сливают, банки заполняют кипящей заливкой, добавляют уксусную кислоту и тут же закатывают крышками. Банки переворачивают вверх дном или укладывают набок, укутывая до остывания одеялом.

Ш оmidоры острые маринованные

Продукты для маринада:

1 стакан воды, 1 чайная ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан 9%-ной уксусной кислоты.

Их готовят без специй. Уложенные в банку овощи залить крутым кипятком на 5-7 минут. Затем воду слить. Для надежности можно повторить эту операцию еще раз, но и одной, как показывает практика, вполне достаточно.

Во второй или третий раз помидоры залить кипящим маринадом, банки без промедления герметически укупорить, в лежачем положении укутать одеялом до остывания.

Ш оmidоры малосольные

Продукты для маринада:

2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 1 л воды, 1/3 стакана 9-процентной уксусной кислоты.

На дно трехлитровой банки уложить лист хрена, зонтик укропа, 1 лавровый лист, 3-4 зубчика чеснока, по желанию кружок острого красного перца, 6-7 горошин черного перца, а у стенки - 2 смородиновых листа для красоты. Красные помидоры вместе со специями залить на 10-20 минут кипятком.

Затем слить воду в кастрюлю и, добавив соль и сахар, вскипятить. Сняв с огня, влить уксусную кислоту.

Кипящим маринадом залить помидоры, закатать крышки, банки перевернуть вверх дном или уложить набок и укутать на несколько часов до остывания одеялом.

Ш оmidоры с луком

Продукты, для рассола:

1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара

Крупные помидоры разрезать на четыре, мелкие - на две части, репчатый лук нарезать кольцами (на литровую банку достаточно одной луковицы средней величины). Помидоры, перемежая луком, уложить в банку. Добавить 3-4 горошины черного перца, столько же штук гвоздики и 1 столовую ложку растительного масла. Заготовку залить кипящим рассолом.

Прогреть банку с прикрытой крышкой в кипящей воде 10 минут, после чего укупорить и, перевернув вверх дном, выдержать до остывания.

Советик

➤ Перед консервированием томаты рекомендуется проколоть вилкой со стороны плодоножки (но после того, как они уже помыты!). Тогда при тепловой обработке они не растрескиваются.

➤ Уложенные в банку томаты и пряности заливают приготовленным кипящим раствором и, накрыв прокипяченной крышкой, выдерживают пять минут. Затем раствор сливают, доводят до кипения, снова заливают им томаты и выдерживают под крышкой еще 5 минут. Потом раствор опять сливают, доводят до кипения и заливают томаты в третий раз. После третьей заливки банку закатывают крышкой, переворачивают и устанавливают горлышком вниз на полотенце.

Красные и розовые помидоры

Продукты для рассола:

1 л воды, 2-2,5 ст. ложки соли.

Для них зелени и пряностей берут в 2 раза меньше, чем для зеленых, но зато кладут на пятилитровую кастрюлю по 4-5 листьев черной смородины, вишни, дуба. Между томатами - острого красного перца, лучше свежего. Заливают красные томаты холодным и более крепким рассолом.

Дальнейшие действия одинаковые. Помидоры накрывают тарелкой или деревянным кружком так, чтобы они погружились в рассол, на них устанавливают груз. Через несколько дней (продолжительность процесса меняется в зависимости от температурных условий окружающей среды) начинается брожение. Соленые помидоры для консервирования готовы.

Их вынимают, промывают в холодной воде, укладывают в подготовленные для консервирования емкости, заливают или тем же процеженным рассолом, или новым. Для приготовления которого на 1 литр воды берут 1 столовую ложку соли и 1,5 чайной ложки лимонной кислоты.

Банки прикрывают крышками, устанавливают в бачок с холодной водой, доводят ее до кипения.

Литровые банки прогревают в кипящей воде 15 минут, двухлитровые - 20, трехлитровые - 25 минут. Переворачивают вверх дном и выдерживают до остывания.

Помидоры зеленые маринованные

Для маринада: 1 ст. ложка уксуса, 3 л воды, 350 г сахара, 200 г соли, 10 шт. пряной гвоздики, 10 горошин черного и душистого перца, 5 лавровых листьев.

Подберите плоды правильной формы и одинаковой величины. Вымойте, уложите в большие банки. Поместив между помидорами головки очищенного репчатого лука, стручки острого перца, укроп и хрен, прижмите сверху грузом. Залейте вскипяченным маринадом. Банки с помидорами плотно закупорьте и поставьте в холодное место.

Бабушкины секреты

Сок красной смородины можно использовать при консервировании помидоров. Кисти спелых ягод кладут в дуршлаг и несколько раз промывают их холодной водой. Не вынимая из дуршлага, опускают на 3-4 сек. в кипящую воду. Из размягченных ягод выжимают сок, помещая их небольшими порциями в новую эластичную ткань, и затем, не нагревая сока, разливают его в литровые банки. Закрыв полиэтиленовыми крышками, банки ставят на верхнюю полку холодильника. Сок смородины добавляем в маринад - 1/2 стакана на трехлитровую банку. Зимой такой маринад не выливают, а пьют. Ведь это - настой полезных растений - укропа, любистока, петрушки, листьев смородины, вишни и др. - и сок смородины. Соли много не кладут (на 3-литровую банку - столовую ложку с верхом). Хранятся консервы при комнатной температуре.

Томатное пюре

Дольки помидоров разварить, протереть через сито, затем полученную массу уварить в 2 раза.

В горячем виде пюре разложить по подогретым банкам и, поставив их в горячую воду, пастеризовать: пол-литровые банки - 3-5 минут, литровые - 8-9 минут.

Томатное пюре, которое часто называют томатной пастой, лучше расфасовывать по небольшим емкостям. Вскрытую банку хранить в холодильнике, а для лучшей сохранности пасты залить сверху слоем растительного масла или смазать крышку изнутри горчицей.

Между прочим...

Сваренный на зиму томат (паста) обычно разливают в банки, но вот крышку или пробку к ним не всегда удается подобрать. Есть такой способ: наложите на горлышко бутылки марлю в два слоя (ее надо предварительно проутюжить), сделайте небольшое углубление и обвяжите горлышко ниткой. Марля не должна касаться томата. В углубление горлышка насыпьте соль. Соль от пара (томат - горячий) увлажнится, а потом затвердеет и не даст доступа воздуху. Закрытые таким образом банки можно хранить при комнатной температуре. Чтобы открыть бутылку, пробку смочите водой, а затем снимите вместе с марлей.

Томатное пюре соленое

Если в томатное пюре, приготовленное по предыдущему рецепту, добавить соль, то банки с ним можно не прогревать. Накрыв полиэтиленовыми крышками, их хранят в холодильнике.

Советик

Трехкратной заливкой можно консервировать трехлитровые банки, а литровые и пол-литровые банки лучше пастеризовать, так как маленький объем тары не позволяет хорошо прогреться содержимому.



Томатный сок

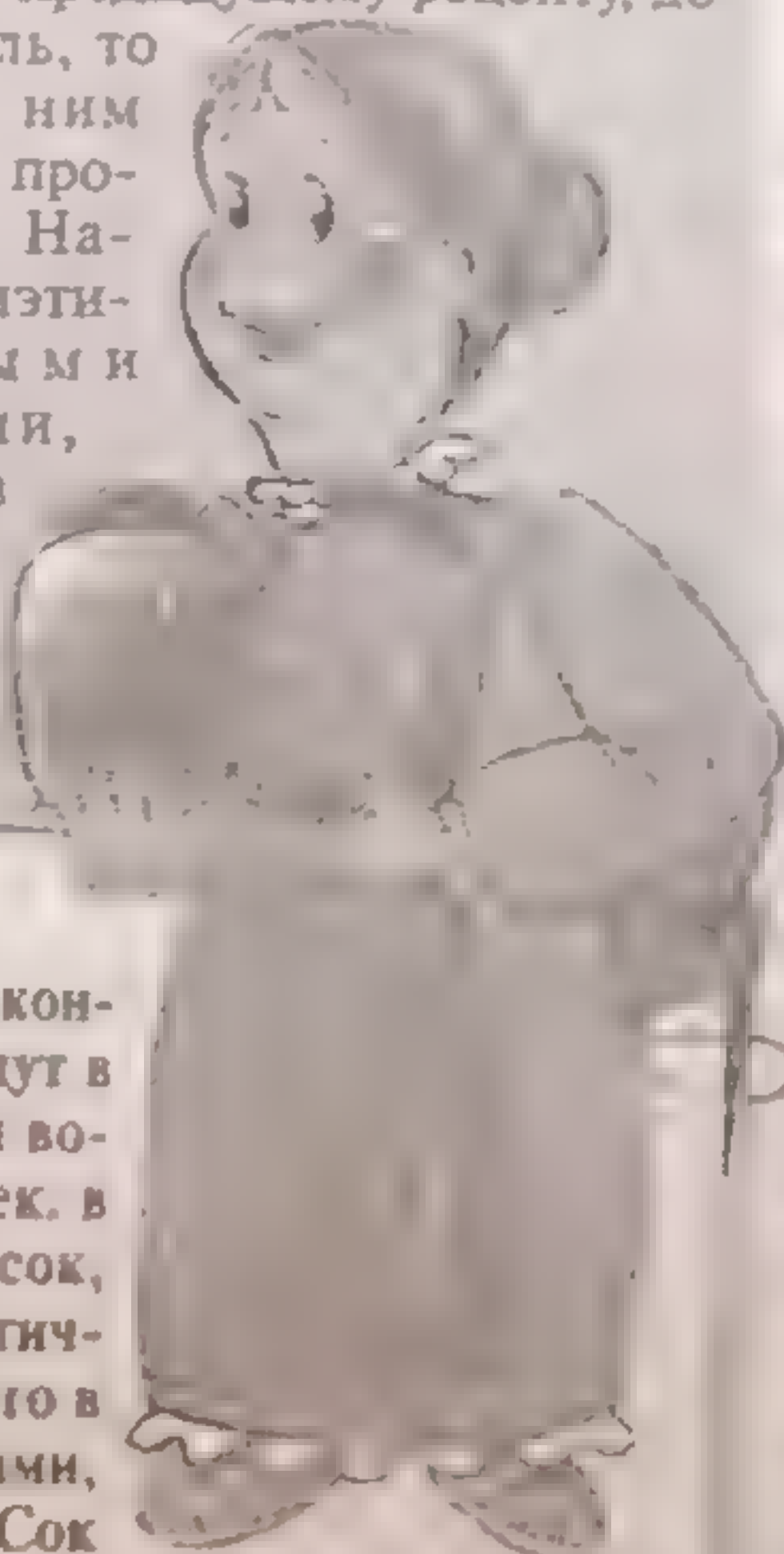
Зрелые нарезанные помидоры сначала довести до кипения, чтобы легче было получить сок. Затем из этой массы с помощью соковыжималки, прессы или вручную, поместив ее в холщовый мешочек, выжать сок.

Сок помидоров можно пастеризовать в банках или бутылках, которые прогревают в кипящей воде (пол-литровые - 10-12 минут, литровые - 15-18 минут), затем герметически укупоривают.

Томатный сок с мякотью

Как и в предыдущем рецепте, зрелые помидоры нарезать, довести до кипения. Потом массу протереть через сито, довести до кипения и горячей разлить по банкам, которые прогреть в кипящей воде, как томатный сок.

В сок с мякотью можно по желанию добавить соль и сахар.



Помидор - «золотое яблоко»

Вся рецептура рассчитана на 1 л воды, но хозяйке надо знать, что для трехлитровой банки необходимо 1,3-1,5 л, для литровой - 0,7-0,8 л, для пол-литровой - 0,3 л раствора. Его следует готовить немного больше, чем надо, так как в процессе пастеризации часть жидкости теряется.

Томаты, квашенные в капусте

Томаты спелые - 1 часть, капуста белокочанная - 2 части, соль - 25 г на 1 кг овощей.

Красные плотные томаты вымыть и наколоть вилкой со стороны плодоножки. Капусту, удалив верхние загрязненные листья, мелко нашинковать. Уложить в тару для заквашивания слой капусты, на него слой томатов плодоножками вверх, вплотную друг к другу. Укрыть томаты слоем капусты, на него снова поместить томаты и в таком порядке заполнить всю емкость. Каждый слой пересыпать солью и добавить по вкусу зелень сельдерея, листья мяты, вишни, черной смородины и кусочки горького острого перца. После этого накрыть чистой тканью, положить на нее деревянный кружок и установить гнет. На второй день, если выделившийся сок не покрывает овощи, увеличить груз. Если и это не поможет, долить консервирующий раствор. Его готовят, разведя в 1 л воды 50 г соли и 200 г сахарного песка. Вместо сахарного песка можно использовать 3-4 ст. ложки меда.

Томаты и перец в медовой заливке

Перец сладкий - 1 часть, томаты - 1 часть, лук репчатый - 1 часть. Медовая заливка: мед - 1 часть, уксус яблочный - 1 часть, вода - 1 часть, масло растительное - 1 часть, соль - 50 г на 1 л заливки.

Лук репчатый очистить и нарезать кусками. Перец и томаты вымыть, удалив плодоножки. Томаты наколоть вилкой со стороны плодоножки, перец нарезать ножом вдоль плода. Приготовить медовую заливку, довести ее до кипения. Овощи пробланшировать, опуская их на одну минуту в кипящую заливку, и уложить плотно в стерильную банку. Затем залить уложенные овощи кипящей смесью (той же самой, в которой бланшировались овощи), провести пастеризацию в кипящей воде. Банку закатать.

Томаты с медом и яблочным соком

Томаты - 2 кг, яблочный сок - 500 г, мед - 100 г, перец жгучий - 1/2 стручка, вода - 1 л, соль - 50 г.

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку, добавить кусочек жгучего перца. Растворить в воде мед и соль, смешать с яблочным соком. Довести раствор до кипения, залить томаты и пропастеризовать. Банку закатать.

Томаты с чесноком в яблочном соке

Томаты вымыть, наколоть со стороны плодоножки, уложить

в банку, перекладывая очищенными головками чеснока. Залить кипящим маринадом (на 1 л яблочного сока, можно пополам с водой: соль - 30 г, мед или сахарный песок - 100 г) трижды или пропастеризовать. Затем банки закатать.

Томаты, маринованные с перцем

Овощи вымыть. На перце сделать небольшие надрезы вдоль. Сердцевину не вынимать: она ароматная и полезная. Томаты наколоть со стороны плодоножки. Все красиво уложить в банку, залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль - 50 г, мед или сахарный песок - 100 г, фруктовый уксус - 50 г, перец горошком - 10 шт.), пропастеризовать. Банку закатать.

Томаты с гроздьями рябины

Томаты - 2 кг, рябина - 0,5 кг, вода - 1 л, сахарный песок - 100 г, соль - 30 г, яблочный уксус - 50 г.

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Развести в воде сахарный песок, соль и уксус, кипящим раствором провести трехкратную заливку. Банку закатать.

Томаты в соке черноплодной рябины

Томаты - 2 кг, яблочный сок - 1 л, сок черноплодной рябины - 0,3 л, соль - 50 г, сахарный песок - 50 г.

Томаты вымыть, наколоть вилкой (со стороны плодоножки), уложить плотно в банку. Соль и сахарный песок растворить в яблочном соке, добавить сок черноплодной рябины, довести все до кипения. Кипящим раствором залить уложенные в банку томаты, накрыть крышкой, пропастеризовать в кипящей воде и закатать.

Домашняя аджика

Эта великолепная приправа заимствована из кавказской кухни. Однако любопытно, что в том виде, как ее готовят в Армении или Грузии, она в русской кухне почему-то не прижилась: баночки с аджикой, которые в достаточном количестве поставлялись нам из Закавказья, теснились на полках магазинов.

Рецепт этой аджики претерпел за последние годы многие усовершенствования и достиг того, что уже и сами родоначальники приправы взяли его на вооружение.

На 3 кг помидоров - 1 кг сладкого перца, 150 г жгучего перца в стручках, 300 г чеснока, 300 г 6%-ного уксуса, 1 ст. ложку сахара, 3 ст. ложки соли.

Овощи последовательно пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Жгучий перец - в последнюю очередь. Постарайтесь при этом не касаться пальцами лица. Смесь, выложенную в эмалированную кастрюлю, хорошенько перемешивают деревянной ложкой, добавляют соль, сахар, уксус и оставляют на ночь на кухне. Наутро вы увидите, что овощная масса оказалась внизу, а наверх выступила жидкость. Ее можно отдельно разлить по бутылкам, получится приправа к супам. Аджикой перекладывают в стеклянную посуду, укупоривают полиэтиленовой крышкой и держат всю зиму в холодильнике, иначе прокиснет.



Баклажаны универсальные

Крупные ровные баклажаны порезать кружками и положить в подсоленную воду на 1 час. Обсушить ломтики и обжарить их до золотистого цвета в растительном масле. Сложить их в эмалированный таз до полного остывания. Вымыть и пропарить 700-граммовые баночки. Остывшие ломтики плотно уложить в банки, утрамбовывая их толкушкой для картофеля, по плечики. Добавить в каждую банку 1 чайную ложку уксусной эссенции и стерилизовать 15 мин. Укутать на ночь.

Из этих баклажанов впоследствии можно сделать много блюд. Добавьте кольца лука, 2-3 зубчика чеснока, майонез - получите салат. Положите в мясо с картофелем в глиняный горшочек - будут чанахи. Добавьте к жареной картошке с жареным луком - получится блюдо с грибным вкусом.

Икра из баклажанов «Мечта»

3 кг баклажанов очистить от кожицы, нарезать полосками вдоль и положить на 1 час в подсоленную воду. Подушить и обжарить в толстостенном казане в растительном масле. Пока баклажаны жарятся, пропустите через мясорубку 1,5 кг зеленого болгарского перца и 0,5 кг чеснока.

Добавить это пюре к горячим обжаренным баклажанам и быстро перемешать. Посолить и поперчить. Можно добавить 1-2 стручка горького перца. Разложить по 700-граммовым банкам, добавить в каждую 1 десертную ложку 40%-ного уксуса и стерилизовать 20 мин. Закатать и укутать.

Баклажаны с перцем и помидорами

Неочищенные баклажаны нарезают кружочками толщиной 2 см, обжаривают в растительном масле до готовности (пока не подрумянятся), измельчают чеснок, нарезают зеленый очищенный перец, крошат укроп и петрушку. В банку все это складывают в следующем порядке: сначала зелень укропа и петрушки, затем кружочки баклажанов, чеснок, ломтики перца и ломтики спелых, но твердых помидоров. Затем опять - зелень, баклажаны, чеснок, перец, помидоры. Повторяют, пока не наполнится банка. Слои уплотняют деревянной ложкой. Стерилизуют 15 минут с момента закипания. Закатывают крышками и постепенно остужают банки.



«Синенькие» и другие



Маринованные кабачки

На 3-литровую банку берут 1,8 кг кабачков, 40-60 г укропа, 1-2 шт. перца горького зеленого или красного, 18-20 зубчиков чеснока.

Кабачки тщательно моют, отрезают плодоножки и нарезают на кружочки толщиной 10-15 мм. Нарезают укроп, стручковый зеленый или красный перец, чеснок. Можно положить и перец душистый в зернах.

В подготовленную стеклянную тару на дно кладут зелень и специи, а сверху - кабачки. Для приготовления заливки на 3-литровую банку берут 1,1 л воды, нагревают до кипения, добавляют соль, кипятят одну минуту, добавляют уксус, дают вскипеть; немедленно заливают банки кипящей заливкой. Банки накрывают крышками и стерилизуют: литровые - 12 минут, 3-литровые - 15 минут.

Кабачки со вкусом ананаса

Кабачки, можно достаточно зрелые, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мякоть на кубики. На дно подготовленной банки насыпать слой алычи (около трети банки). Заполнить оставшуюся часть банки кусочками кабачков и залить кипящим сиропом (на 1 л воды - 200 г сахара). Дать банке остыть, сироп слить, вскипятить и снова залить в банку. Сразу же закатать. Если хранить в сухом прохладном месте, можно не стерилизовать. При хранении в квартире литровые банки стерилизовать 20 минут.

Консервирование зеленого горошка

Вывушенный из бобов горошек бланшируют 1-2 мин. в кипятке, предварительно хорошо промыв. Стеклянные банки тщательно моют (лучше пользоваться пол-литровыми банками). Горошек засыпают в подготовленные банки и заливают рассолом, содержащим 2% соли и 3% сахара. Банки накрывают металлическими крышками с помощью зажимов так, чтобы крышки не слетели во время кипения, и ставят в кастрюлю с рассолом той же концентрации, что и в банках с горошком. Рассол в кастрюле должен быть выше банок, накрытых крышками, на 2-3 см. После того как рассол в кастрюле закипит, горошек варят на слабом огне более 1,5 часа, чтобы он стал мягким. После этого банки осторожно вынимают и герметически закатывают крышками. Заготовки ставят на ровную поверхность и закрывают чем-нибудь теплым, например одеялом.

Если через 4 дня рассол не помутнел, значит, консервы удалась и могут храниться многие месяцы. Если же стал мутным, консервы испорчены и употреблять их нельзя.

Лук в заливке

Для заливки: на 1 л воды - 40 г сахара, 40 г соли, 3 ст. ложки 9%-ного уксуса, 10-15 горошин черного перца.

Лук моют и на 2-3 мин. опускают в кипящую воду. Затем охлаждают, очищают от наружных чешуй и укладывают в банки по плечики. Заливают горячим маринадом и пастеризуют при температуре 85 град.: банки 0,5 л - 10-12 мин., 1 л - 15-20 мин., и закатывают.



Её величество капуста

Хрустящая капуста

Для засолки используют капусту позднеспелых сортов. Кочаны зачищают, шинкуют; морковь трут на крупной терке. Дно кадки выстилают зелеными листьями капусты. Затем в кадку засыпают ведро измельченной капусты, добавляют горсть тертой моркови, кладут соль (из расчета 70 г на ведро продукта) и 5 лавровых листьев. В кадке все это тщательно перемешивают, после чего засыпают следующее ведро капусты и поступают так же. Но вот кадка заполнена. Капусту, не трамбуя, заливают охлажденной кипяченой водой. Льют по стенке кадки, чтобы не смыть соль. Воды берут 600 мл на ведро капусты. Залитую водой кадку накрывают листьями, а сверху расстилают белое хлопчатобумажное полотно.

В таком состоянии кадка стоит в комнате день. На завтра накрывают ее подогнанным деревянным кругом, на него кладут тяжелый булыжник, слегка его прижимают, чтобы появился сок на поверхности круга. На третий день снова надавливают на камень. Если верхний слой капусты потемнел, его убирают. Так капуста стоит при комнатной температуре 8-12 дней, пока не закончится брожение. Слишком быстрое заквашивание (за 5-6 дней) нежелательно: такая капуста потом перекисает.

Как только капуста заквасилась, раскладывают ее по банкам, закупоривают крышками и спускают в погреб. Заполняя банки, необходимо проследить, чтобы в емкости не оставался лишний воздух.

Капуста, квашенная мелкими порциями

Хороша капуста, но как с ней быть: в теплой комнате перекисает, на холоде замерзает. Лучше всего - заквашивать мелкими порциями. Средний кочан нарезают на две части, крупный - на четыре. Складывают в эмалированную кастрюлю и заливают рассолом из расчета 2-2,5 стакана соли на ведро воды. Не забудьте положить груз, чтобы кочаны были покрыты рассолом. Капуста заквашивается за неделю.

Затем готовится приправа. Головки чеснока и стручки красного перца пропускают через мясорубку и добавляют в эту массу измельченную на терке морковь. Вынимают из рассола кочаны, обильно натирают их со всех сторон приправой и снова складывают в кастрюлю.

Рассол сливают в другую посуду, кипятят его с лавровым листом, укропом, петрушкой. Если соли маловато, надо добавить. Когда рассол остынет, заливают им капусту и кладут небольшой груз. Держат в прохладном месте. Кончается эта порция - готовят следующую.

Быстроквашеная капуста с луком

Капуста - 5 кг, лук репчатый - 1 кг, петрушка (зелень) - 300 г, чеснок - 100 г, масло растительное - 200 г, соль - 50 г.

Капусту (для этой цели можно использовать рыхлые кочаны) нарезать крупными кусками, затем залить крутым кипятком. Пассеровать лук и зелень петрушки на растительном масле. Затем в тару уложить охлажденную капусту, пассерованные овощи, добавить соль и мелко нарезанный чеснок. Положить гнет и оставить при комнатной температуре. На третий день капуста готова.

Количество соли при заготовке ориентировочно определяется из расчета 25 г на 1 кг заквашиваемого продукта (учитывается общий вес капусты и добавляемых в заготовку овощей или фруктов). В быстроквашенной капусте количество соли можно уменьшить до 5 г на 1 кг овощей, но такая заготовка не подлежит длительному хранению.

Капуста квашеная консервированная

Квашеную капусту тщательно просматривают, удаляют потемневшие части листьев, а также грубые куски от кочерыжек. Рассол собирают в отдельную посуду и добавляют к нему 25%-ный раствор соли.

В литровую банку заливают 1 стакан (250 г) капустного рассола, затем укладывают капусту до уровня «плечиков» банки, что составляет примерно 750-770 г. Банку прикрывают крышкой и ставят на прогревание, выдерживая в слабокипящей воде: литровую - 10 минут, трехлитровую - 15 минут. Затем ее закатывают и охлаждают. Консервированную квашеную капусту можно хранить при комнатной температуре продолжительное время.

Квашеная капуста оригинального вкуса

На 10 кг шинкованной капусты - 200 г соли, 1 кг моркови, 500 г яблок без семенной камеры, 10 г тмина, 5 г лаврового листа, 300 г пастиернака, нарезанного тонкими кружочками или соломкой.

Капуста, квашенная с перцем

Капуста - 5 кг, перец сладкий, морковь, лук репчатый - по 1 кг, масло растительное - 0,5 л, уксус 9%-ный - 300-350 г, соль - 4 ст. ложки с горкой, сахар - 300 г.

Все овощи шинковать соломкой, перемешать, добавить масло, соль, сахар, уксус. Все тщательно перемешать и раскладывать в ошпаренные банки, закатать. Если нужно для быстрого употребления, то пусть капуста постоит немного времени (0,5 часа).

Капуста в свекольном соке

Капуста - 10 кг, сливы - 3 кг, свекольный сок - 500 г, перец черный (горошек) - 15 шт., гвоздика - 15 шт., соль - 200 г.

Капусту нарезать большими кусками. Сливы - пополам (резать нужно поперек, тогда кожица не будет заворачиваться). Все соединить, перемешать с солью, добавить перец, гвоздику, плотно уложить в тару и залить соком свеклы. Поставить под гнет и вынести на холод.

Добавьте кислое молоко

Вы поставили капусту на квашение? Процесс брожения можно ускорить, добавив в нее 1-2 стакана кислого молока.

Капуста кочанами

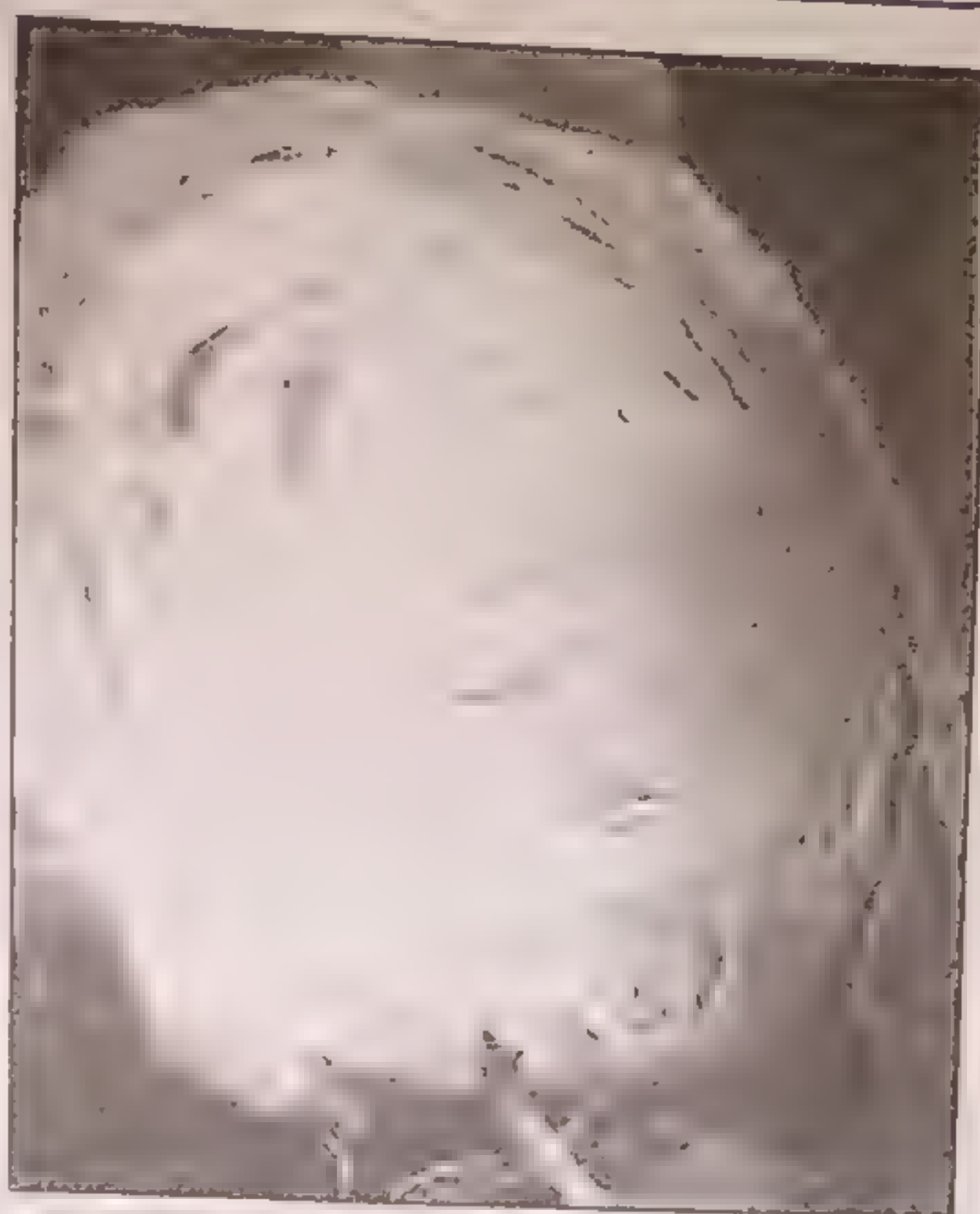
Кочаны очищают от зеленых листьев и укладывают рядами в бочку. Крупные кочаны разрезают пополам вдоль. Ряды кочанов переслаивают рубленой или шинкованной капустой, прибавляют соль и уплотняют. Норма соли такая же, как и при квашении шинкованной капусты.

Можно также заквашивать капусту целыми кочанами без добавления рубленой или шинкованной. Кочаны укладывают рядами, сверху покрывают зелеными капустными листьями, холстом или марлей, после чего заливают 4%-ным раствором поваренной соли и накрывают кружком с гнетом. Рассол должен покрывать круг, находящийся под гнетом. При заквашивании целых кочанов рекомендуется надрезать кочерыжек.

Капуста провансаль

3 кг квашенной кочанами капусты нарезают небольшими кусочками, добавляют 400 г сахара, 300 г растительного масла, 5 г горчицы в порошке, 250 г моченых яблок или столько же клюквы, брусники, такое же количество маринованных ягод, 200 г маринада от них. Все приправы аккуратно перемешивают с капустой, неплотно укладывают в банки и заливают процеженным через чистую тряпку маринадом. Для маринада берут 9%-ный уксус, разведенный наполовину водой, добавляют соль, сахар (по вкусу), перец горошком, лавровый лист, корицу, гвоздику, дают прокипеть, после чего маринад охлаждают.

Капусту провансаль готовят незадолго до употребления, так как даже на леднике она хранится не дольше 10 суток, а в прохладном помещении - 2-3 суток.



Капуста белокочанная маринованная

На 1 кг капусты - 1 стакан 3%-ного уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, перец, 2-3 лавровых листа.

Капусту очищают от загнивших и загрязненных листьев, хорошо промывают, мелко шинкуют соломкой, посыпают солью и перетирают руками. Отжав воду, нужно переложить капусту в банки и залить охлажденным маринадом. Капуста будет готова через 5-6 дней.

Капуста маринованная домашняя

3 кг капусты, 3-4 шт. моркови, 800 г кипятка, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 2-3 зубчика чеснока.

В кипяток помещают раздавленный чеснок, добавляют соль, сахар и доводят до кипения. Затем засыпают резаную капусту. Добавляют уксус, перемешивают. Двое суток держат при комнатной температуре, затем переносят на хранение в холодное помещение.

Капуста маринованная по-грузински

500 г капусты шинкуют крупными кусками, нарезают ломтями свеклу. Капусту попеременно со свеклой кладут в эмалированную кастрюлю, посыпают зеленью сельдерея, петрушки, солят, перчат красным молотым перцем и заливают раствором столового уксуса в ки-

пятке (3 столовые ложки уксуса, кипяток по надобности). Когда капуста закиснет, переставляют в холодное место.

Подают капусту как гарнир к мясным блюдам.

Белокочанная капуста с яблоками

На 1 кг капусты - 3 средней величины яблока, 1 средней величины головка чеснока, 1 ст. ложка соли, 1 стакан воды.

Капусту очистите от поврежденных листьев, вымойте, удалите кочерыжку, разрежьте вдоль на 4-6 частей. Кочерыжку очистите и нарежьте ее соломкой или натрите на крупной терке.

Яблоки тщательно промойте, удалите плодоножку, вырежьте поврежденные участки, разрежьте на 6-8 частей, не удаляя кожицы и семян.

Уложите в посуду листья капусты, полностью закрыв дно. Положите сверху несколько очищенных долек чеснока и яблок, часть кочана и натертой кочерыжки. Закройте слой капустными листьями. Сверху листьев уложите чеснок, яблоки, капусту и натертую кочерыжку, снова закройте листьями и так далее, пока не уложите весь подготовленный объем яблок, капусты и чеснока. Закройте последний слой капустными листьями. Слегка утрамбуйте. Доведите воду до кипения, добавьте соль. Полученный раствор охладите, залейте капусту. Уложите сверху гнет, оставьте для брожения при комнатной температуре на 3-4 дня. Проткните капусту деревянной палочкой или лопаткой для удаления газов. Уберите капусту на холод.

В какой день ставить капусту? Давно замечено, что соленья и квашения, приготовленные в полнолуние, невкусные и быстро портятся. Капуста делается мягкой и слишком кислой, а огурцы пустыми внутри и безвкусными. Отсюда возникла народная примета: в полнолуние капусту не ставить, огурцы не солить!

Капуста, квашенная и маринованная с укропом и хреном

Капуста - 10 кг, хрен - 300 г, укроп (зонтики) - 10 шт.

Капусту белокочанную очистить, промыть, тонко нашинковать. Хрен очистить и натереть на терке (можно воспользоваться ранее приготовленным). Зонтики укропа вымыть. Капусту смешать с хреном, уложить в банки, перекладывая ее зонтиками укропа. Залить маринадом (на 1 л воды: соль - 50 г, мед или сахар - 100 г, яблочный уксус - 100 г).

К апуста с желтым сладким перцем

Капуста - 3 кг, перец сладкий желтый - 1 кг, лимон - 1 шт.

Перец вымыть и нарезать крупными кусками вместе с семенной камерой. Капусту тонко нашинковать и уложить в тару, переслаивая желтым перцем и лимонами, нарезанными кольцами. Уложенные рыхло овощи залить кипящим раствором (на 1 л воды: соль - 15 г, мед - 100 г) и накрыть воздухопроницаемой крышкой, поставить на холод. Через сутки капуста готова.

К апуста со сливами и свеклой

Капуста - 3 кг, сливы - 1 кг, свекла - 200 г, гвоздика - 5 шт., корица молотая - 1 чайная ложка, мускатный орех растертый - 1 чайная ложка.

Сливу разрезать на половинки, косточки удалить. Свеклу очистить и нарезать соломкой. Капусту - кусочками величиной с половинку сливы. Приготовить консервирующий раствор (на 1 л воды: соль - 15 г, сахарный песок - 100 г) и довести его до кипения, добавив гвоздику, корицу и мускатный орех. Смешать капусту со свеклой и сливами, залить кипящим раствором с пряностями и накрыть воздухопроницаемой крышкой. Поставить на холод. На третьи сутки капуста готова.

К апуста с хреном и медом (без соли)

Капуста - 3 кг, хрен (коренья) - 100-150 г, мед - 0,5 стакана.

Хрен промыть, очистить и натереть на мелкой терке. Капусту тонко нашинковать, добавить в нее подготовленные хрен и мед, перемешать, плотно уложить в стеклянную банку, накрыть чистой тканью, сверху поставить гнет. Через 3-5 дней выдержки при комнатной температуре великолепная деликатесная и целебная капуста готова к употреблению. Хранить ее следует в прохладном месте.

Как правило, такая капуста быстро съедается, настолько она вкусна и необычна на вкус.

С пецпосол с чесноком

Кочаны капусты нарежьте на поло-



винки, четвертинки, уложите в бочонок и залейте горячим рассолом. Когда капуста усолится (дня через три-четыре) и станет мягче, выньте ее, дайте стечь и начините каждый лист (не отрывая его от кочерыжки) прокрученным через мясорубку чесноком, разведенным до пастообразного состояния капустным рассолом. Для остроты желательнее добавить красного молотого перца. Капусту можно пробовать через пару дней, хранить в прохладном месте.

К апуста, квашенная с тыквой

Капуста - 4 части, тыква - 1 часть, зелень эстрагона, мяты, иссопа - по вкусу, соль - 25 г на 1 кг заквашиваемых овощей.

Тыкву обмыть, нарезать крупными ломтями, очистить от кожицы и семян, пересыпать сахарным песком и выдерживать в прохладном месте до выделения сока. Капусту тонко нашинковать, перемешать с солью, добавив зелень эстрагона, мяты и иссопа. Уложить в подготовленную тару капусту и тыкву, чередуя слои. Дно можно устлать чистыми капустными листьями, кожицей тыквы. Отделившийся тыквенный сок обязательно добавить в заготовку. Заполненную доверху посуду накрыть чистой тканью, сверху положить кружок и гнет. Оставить для заквашивания на несколько дней при комнатной температуре и затем установить на хранение в прохладном месте.

К апуста с яблоками и сладким перцем

Капуста - 2 кг, перец сладкий - 0,5 кг, яблоки - 0,5 кг, свекла - 200 г, сельдерей черешковый - 500 г.

Перец сладкий нарезать кусочками вместе с семенной камерой. Яблоки нарезать дольками вместе с семенной камерой. Свеклу очистить и нарезать кусочками. Сельдерей нарезать кусочками длиной 1-2 см. Капусту тонко нашинковать. Все смешать, уложить в тару, залить кипящим раствором (на 1 л воды: соль - 15 г, сахарный песок - 100 г), накрыть воздухопроницаемой крышкой. Хранить на холоде.

«Джентльменский набор»

Заквасьте капусту с морковью и семенами укропа в трехлитровой банке обычным способом (соли можно положить поменьше). Через два дня освободите от гнета и проткните палочкой. Оставьте еще на один день. Затем сделайте в капусте небольшое углубление, высыпьте туда 1 стопку сахара и вылейте 1 стопку водки. Закройте пластмассовой крышкой - и в погреб. Ни рассола, ни подсолнечного масла, ни марли сверху не надо.

А рбуз, квашенный в капусте

Капуста - 4 части, арбузы мелкие - 1 часть, листья вишни и черной смородины - по вкусу, соль - 25-30 г на 1 кг заквашиваемой смеси.

Капусту мелко нашинковать и пересыпать солью. Арбузы вымыть и уложить (не разрезая!) на дно подготовленной тары, выстланное капустными, вишневыми и черносмородиновыми листьями, засыпать нашинкованной капустой, не утрамбовывая ее. Накрыть капусту чистой тканью, положить кружок, на него гнет, оставить на сквашивание на 3-5 дней и затем вынести в прохладное место.

К апуста с черносливом

Капуста - 5 кг, чернослив - 500 г, свекольный сок - 1 стакан, гвоздика - 5 шт., вода - 1 л, сахар - 300 г, соль - 75 г.

Капусту нарезать большими кусками и залить крутым кипятком, после остывания воду слить. Затем залить отваром чернослива (вместе с плодами) и добавить гвоздику, сахар, соль и сок красной свеклы. Положить гнет, держать при комнатной температуре. На третий день капуста готова.

Советик

Городским жителям часто приходится хранить капусту на балконе, ведь в холодильник большую емкость не поставишь. К сожалению, замораживание снижает содержание в капусте витамина С на 20-40 процентов. Но чтобы не увеличивать эти потери, не замораживайте и не оттаивайте капусту многократно. Приносите с мороза столько, сколько съедите за один раз, и не выносите оттаявшую капусту обратно на мороз. Если вы варите щи из замороженной квашеной капусты, кладите ее в бульон, предварительно не оттаивая.

Свеклу да морковь - так готовь!

Свекла квашеная

В таком виде она хороша для борща. Причем используют не только саму свеклу, но и рассол. Для квашения берут крепкие, здоровые корнеплоды. Свеклу сортируют по размерам, отрезают головки и хвостики, снимают кожу. Очищенную моют, складывают в тару, кладут, как обычно, ткань, кружок, гнет и заливают рассолом, приготовленным из расчета 300 г соли на ведро воды. Рассол должен выступать над кружком на 10-15 см. Квашение идет при температуре 20°C, причем надо периодически мыть кружок, удалять плесень, пену. На 15-й день корнеплоды бледнеют, рассол приобретает темно-коричневый цвет - свекла готова к употреблению. Хранить квашеную свеклу надо на холоде.

Свекла маринованная

Корнеплоды тщательно моют, отваривают до готовности, охлаждают. Снимают кожу, нарезают тонкими полосками, плотно укладывают в банки, добавляют по вкусу молотый черный перец, 1 ст.ложку 9%-ного уксуса, 0,5 л воды, доводят до кипения, добавляют 10-20 г соли, охлаждают, заливают свеклу. Сверху укладывают гнет и наливают 2-3 см растительного масла. Банки укупоривают и хранят в холодном сухом месте.

Свекла с яблоками

Маринад: на 1 л воды - 10 уксуса 9%-ного, 30-50 г соли, 100 г сахара, корица, гвоздика, душистый перец.

Отварную свеклу нарезают соломкой и перемешивают с дольками кислых яблок (5-10% к весу свеклы). Укладывают в банки и заливают горячим маринадом.

Банки стерилизуют 15-20 минут в кипящей воде, затем закатывают.

Свекла пряная

На 1 кг свеклы берут 1 г душистого перца, 350 мл воды, 0,5 г лаврового листа, 2 г корицы, 1 г гвоздики, 100 мл 7%-ного уксуса и 10 г соли.

Свеклу моют, укладывают плотно в кастрюлю, заливают кипятком и варят 1,5 часа. Воду сливают, процеживают, кладут в нее гвоздику, корицу, лавровый



лист и варят 40-50 минут. После этого в полученный маринад опускают очищенную и нарезанную кубиками свеклу, вливают уксус и кипятят еще 10-15 минут. Не охлаждая, перекладывают свеклу с маринадом в банки и укупоривают.

Свекла с хреном

На 1 кг свеклы берут 100 г корня хрена, 50 г сахара, 10 г лимонной кислоты или 1 ст.л. 9%-ного уксуса, 0,5 стакана воды, соль.

Отваренную свеклу очищают и натирают на крупной терке. Хрен несколько часов вымачивают в воде, очищают и натирают на терке или пропускают через мясорубку. Воду доводят до кипения, растворяют в ней соль, сахар, лимонную кислоту или добавляют уксус. Приготовленным маринадом заливают свеклу с хреном. Все тщательно перемешивают и плотно укладывают в банки. Банки пастеризуют при температуре 90°C: пол-литровые - 15 минут, литровые - 20-25 минут.

Морковь квашеная

На 1 кг моркови берут 2 луковицы средних размеров, по 1 ст. ложке сахара и соли.

Морковь очищают, моют, шинкуют, перемешивают с сахаром и солью. Очищенный репчатый лук нарезают тоненькими кружочками, смешивают с морковью, плотно укладывают все в банку, покрывают полотняной тряпкой и перевязывают. Хранят в прохладном сухом помещении.

Морковь соленая

Морковь моют, очищают, натирают на крупной терке или нарезают кружочками или брусочками. Затем укладывают в соответствующую посуду, заливают рассолом из расчета на 1 л воды - 620 г соли, накрывают полотном, сверху кладут кружок и гнет. Выдерживают продукт 2-3 дня в комнате, а затем ставят в холодное место.

Морковь маринованная

Состав заливки: на 1 л воды - 50 г соли, 60-90 г сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции. На литровую банку - по 8-10 зерен душистого и черного перца, 4-5 бутонов гвоздики, 1 лавровый лист, кусочек корицы.

Нарезанную морковь в течение 2-5 минут пробланшировать в кипящей подсоленной воде, охладить в проточной воде, уложить в банки, предварительно положив на дно пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 25 минут, литровые - 40 минут.

Морковь, маринованная с чесноком

Состав заливки: 3% соли, 5-6% сахара, 2,5-3% уксусной эссенции, растворенные в воде.

Морковь моют, нарезают на кубики, кружки или звездочки, смешивают с мелко нарезанным чесноком. На 1 кг моркови берут 100-200 г чеснока. Затем к моркови добавляют 150-200 г рафинированного растительного масла и все это тщательно перемешивают.

Морковь расфасовывают в пол-литровые банки, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде в течение 20-25 минут.

Советики

Не спешите выливать овощные рассолы и маринады - в них хорошо отваривать рыбу, использовать для борщей, солянок и соусов.

Если при чистке овощей руки окрасились, опустите их на 5 мин. в горячую воду с уксусом или протрите яблочной кожурой.

Если банки с домашними консервами хранятся в помещении с высокой влажностью, нужно смазать металлические крышки техническим вазелином или иным жиром.

Вот и лето прошло...

Б елоцерковский салат

4,3 кг капусты, 1,7 кг перца сладкого, 1,7 кг моркови, 1,1 кг лука, 200 г соли, 0,7 л 6%-ного уксуса, 900 г подсолнечного масла, 20 шт. душистого перца, 20 шт. гвоздики, 20 шт. лаврового листа.

Капусту белокочанную шинкуют и пересыпают солью. Красный сладкий перец очищают и нарезают полосками шириной 1,5-2 см. Морковь очищают, нарезают соломкой и опускают в кипящую воду на 7-10 минут. Лук очищают и нарезают полукольцами.

Нарезанные перец, морковь и лук также пересыпают солью и оставляют на 30 минут, затем овощи перемешивают, заправляют уксусом и подсолнечным маслом, раскладывают в подготовленные банки. На дно банок кладут пряности: душистый перец, гвоздику, лавровый лист. Стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки - 25 минут, литровые - 30 минут.

А унайский салат

3,8 кг помидоров, 2,5 кг красного сладкого перца, 1,8 кг моркови, 1,2 кг консервированного зеленого горошка, 300 г соли, 0,8 л 6%-ного уксуса, 800 г растительного масла, 15 шт. черного перца, 10 шт. гвоздики, 40 шт. лаврового листа.

Перец моют, удаляют семена и нарезают полосками. Морковь очищают, натирают на крупной терке. Помидоры нарезают кружочками или дольками толщиной не более 0,4 см.

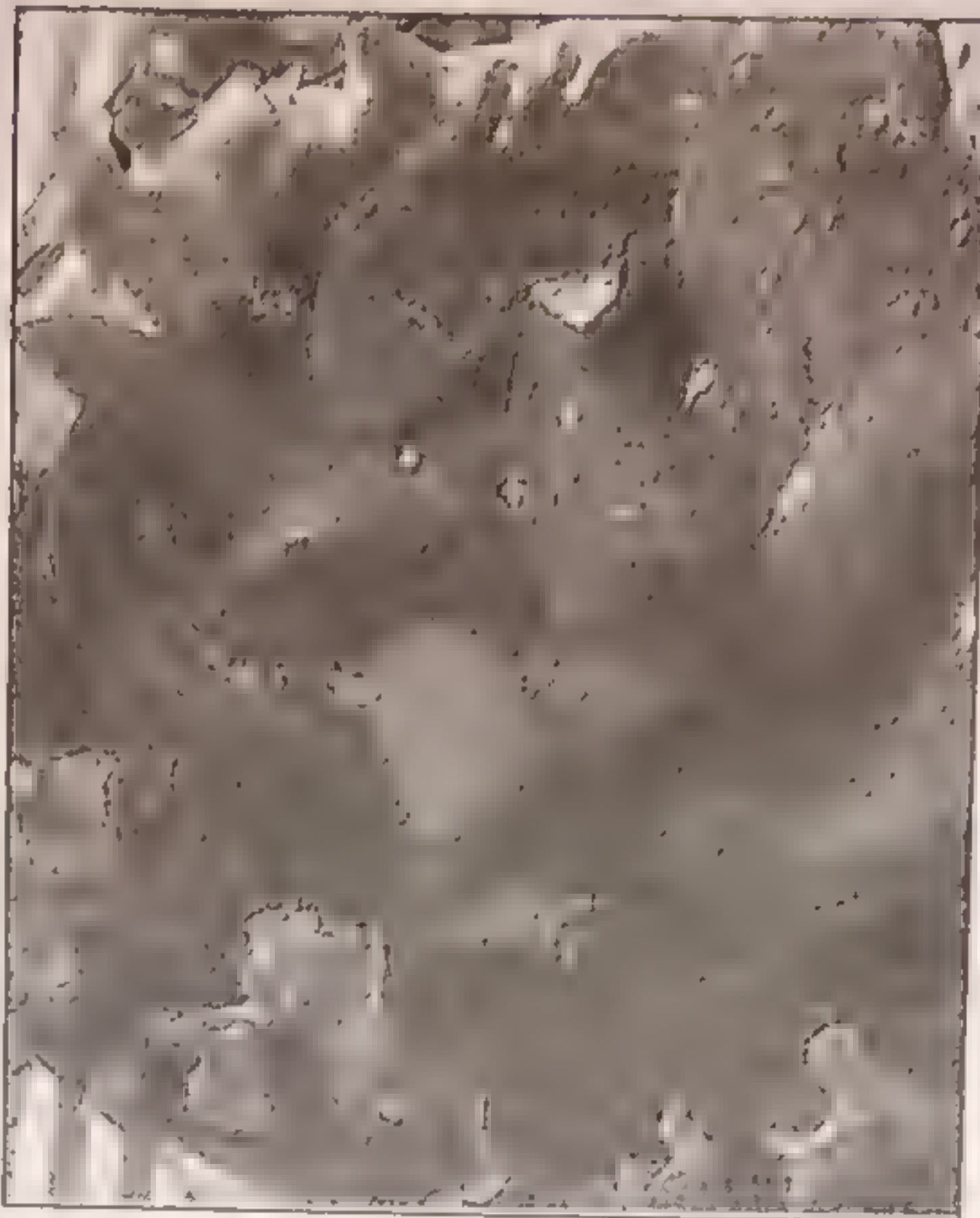
На растительном масле поджаривают нарезанные лук, морковь, добавляют перец и помидоры. Тушат под крышкой. Если нужно, добавляют 1-2 столовые ложки воды. Когда овощи размякнут, добавляют консервированный зеленый горошек, приправы, уксус, перец и лавровый лист.

Банки плотно заполняют овощной массой и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые - 45 минут, литровые - 60 минут.

О сенний салат

4,4 кг белокочанной капусты, 1,6 кг зеленого сладкого перца, 1,6 кг моркови, 1,2 кг лука, 50 г сахара, 150 г соли, 0,9 л 6%-ного уксуса, 900 г растительного масла, 15 шт. черного или душистого перца, 40 шт. лаврового листа.

Подготовленный сладкий перец (лучше зеленого цвета) нарезают тонкими полосками, белокочанную капу-



сту мелко шинкуют и засыпают солью. Морковь натирают на крупной терке и выдерживают в кипятке 7-10 минут. Лук нарезают полукольцами. Овощи тщательно перемешивают, добавляют соль, сахар, уксус и растительное масло.

На дно подготовленных банок кладут лавровый лист, черный и душистый перец. Салат плотно укладывают в банки и стерилизуют 40 минут.

С алат из зеленых помидоров

5 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 0,5 кг томатного соуса, 0,5 кг подсолнечного масла, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли.

Зеленые помидоры моют, нарезают ломтиками, морковь натирают на крупной терке, лук режут. Овощи помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют томатный соус, подсолнечное масло, сахар и соль. Тушат на слабом огне 1,5 часа. Раскладывают в горячие стерилизованные банки и закатывают.

С алат из капусты

2 кг капусты, 2 моркови средней величины, 2,5 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара.

Нашинкованную капусту, морковь, соль смешивают и помещают в 3-литровую банку. Перетирать капусту руками не надо. Свободный объем в банке заливают холодной водой, закрывают сверху марлей. Банку нужно оставить на 3 дня, периодически прокалывать ее содержимое. На 4-й день салат выкладывают в тазик, добавляют сахар, перемешивают. Затем салат вновь укладывают в 3-литровую банку и выдерживают 2 часа. Хранят в холодильнике.

М орковная икра

Для приготовления морковной икры берут 500 г репчатого лука, 1 кг моркови, 1 стакан томатной пасты, разведенной водой, 1 стакан подсолнечного масла, 5 лавровых листьев, 3 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Разведенную водой до консистенции густой сметаны томатную пасту и мелко нарезанный лук кладут в эмалированную кастрюлю. Добавляют подсолнечное масло, лавровый лист, солят и ставят тушить. Когда томат уварится, а лук станет совсем мягким, снимают с огня.

Пока лук тушится, очищают морковь, моют, натирают на крупной терке и обжаривают на сковороде в небольшом количестве подсолнечного масла. Постоянно добавляют воду, чтобы морковь тушилась до мягкости. Когда лук и морковь будут готовы, соединяют их вместе, хорошо перемешивают и ставят в нагретую духовку. В готовую икру кладут лавровый лист, растертый с со-

Овощная смесь для супов

Берут по 1 кг моркови, помидоров, перца сладкого, лука репчатого и зелени (петрушки, сельдерея, лука-порея; укроп не кладут, потому что он не так стоек в хранении). Все тщательно промывают, мелко-мелко режут и в большой емкости тщательно перемешивают с килограммовой пачкой соли. Как только начнет появляться сок, раскладывают по подготовленным, простерилизованным банкам, закрывают обычной крышкой (закатывать не надо). Хранить в прохладном месте (но не в холодильнике).

Получают 4 литровые банки.

Заготовка для борща

На один большой (около 3 кг) кочан капусты берут 10-15 шт. сладкого перца, 3 л томатного сока, петрушку, укроп - по вкусу.

Томатный сок переливают в эмалированную кастрюлю и доводят до кипения, добавляют 6-10 горошин душистого перца и 4-6 лавровых листиков. Капусту, сладкий перец и зелень мелко режут, смешивают и высыпают в кипящий томатный сок. Снова доводят до кипения и кипятят 3-5 минут. Затем раскладывают в простерилизованные стеклянные банки, закатывают прокипяченными крышками, ставят вверх дном и укутывают чем-нибудь теплым. Так оставляют на ночь.

чеснок, перчат, тщательно перемешивают. Когда остынет, выкладывают в стеклянные банки, обвязывают их целлофаном.

В холодильнике икра хранится несколько месяцев.

С алат «Экстра»

Для приготовления этого салата берут 4 кг капусты, лук репчатый, яблоки кислых сортов, морковь, сладкий перец, помидоры - по 2 кг.

На весь этот салат необходимо 3 полные столовые ложки мелкой соли. Получится 25 пол-литровых банок салата.

Овощи тщательно моют и чистят. Морковь отваривают до полутготовности и нарезают соломкой. Лук нарезают тонкими полукольцами, яблоки - тонкими дольками, перец - соломкой. Капусту тонко шинкуют. Все овощи складывают в большую эмалированную посуду,сыпают соль и аккуратно перемешивают (только не перетирайте руками).

Банки моют горячей водой и просушивают. На дно каждой банки кладут 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца, 1-2 средних помидора, разрезанных на 4-8 частей. Затем в банки укладывают салат, плотно их набивают, разминая томаты; банки накрывают крышками и стерилизуют 30 минут. Закатывают, переворачивают вверх дном до охлаждения. Хранят в прохладном месте.

Салат можно заправлять растительным маслом, майонезом.

С алат «Вот и лето прошло»

1 кг сладкого стручкового перца, 1 кг моркови, 1 кг капусты, 1 кг лука, 1 кг помидоров, 3 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 200 мл уксуса, 400 г подсолнечного масла.

Перец и лук нарезают, капусту шинкуют, морковь натирают на крупной терке, помидоры нарезают дольками, солят, добавляют сахар и подсолнечное масло и тушат 15 минут. Когда салат будет готов,вливают столовый уксус, хорошо перемешивают и варят 1-2 минуты.

Салат горячим раскладывают в простерилизованные банки и закатывают.

С алат из кабачков

3 кг кабачков, 1,5 кг моркови, 1 кг лука, 1 стакан томатного соуса, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана уксуса, 100 г соли, 200 г сахара.

Кабачки, морковь и лук нарезают как для салата. Добавляют соль, сахар, томатный соус и растительное масло. Тушат 1 час. Когда овощи будут почти готовы, доливают столовый уксус, перемешивают, доводят до готовности. Раскладывают в горячие банки, закатывают.



С векольный салат

2 кг свеклы, 1 кг помидоров, 1 кг перца, 1 кг лука, 1/4 стакана уксуса, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара.

Сладкий перец и лук моют, очищают, нарезают и обжаривают в растительном масле до полутготовности. Помидоры пропускают через мясорубку, свеклу натирают на крупной терке.

Свеклу смешивают с помидорной массой, добавляют растительное масло и тушат в течение часа. Затем добавляют подготовленные перец и лук, соль, сахар, уксус и тушат еще 7-10 минут.

Готовый салат выкладывают в банки и закатывают.

С алат «Витаминка»

5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 ст. ложки соли, 0,5 л 9%-ного уксуса (лучше яблочного), 0,5 л растительного масла.

Капусту, лук и перец тонко шинковать, морковь натереть на крупной терке. Осторожно, не перетирая, соединить с солью, сахаром, маслом и уксусом. Смесь разложить в 3-литровые банки, утрамбовывая деревянной ложкой. Через 3 дня закрыть капроновыми крышками, хранить в погребе.

С алат разноцветный

На 5 литровых банок: 0,5 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 2 л воды, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 кг красных помидоров, 5 ст. ложек 6%-ного уксуса, зелень укропа.

Морковь нарезать тонкой соломкой. Перец очистить от семян и нарезать тонкими кольцами (каждый цвет перца отдельно). Лук нарезать тонкими колечками. У помидоров срезать донышко и каждый разрезать вдоль на 4 части.

В подготовленные банки на дно положить 1-2 веточки зеленого укропа. Далее аккуратно уложить слоями морковь, перец (в каждую банку свой цвет или вперемешку), лук. Далее до полного заполнения банок положить кусочки помидоров. Подготовить рассол из воды, соли и сахара и горячим залить в банки. Стерилизовать 15 минут. Перед закаткой в каждую банку влить 1 ст. ложку 6%-ного уксуса.



А нкл-бенс по-русски

Кабачки - 2 кг, перец сладкий - 5-6 штук, помидоры красные - 10 штук, лук-репка - 10 штук, 1 стакан растительного масла, уксус столовый - 1 ст. ложка, соль - 1 ст. ложка с верхом, сахарный песок - 1 стакан, томатная паста - 0,5 литра развести водой до 1 литра.

Нарежьте очищенные от кожицы кабачки кубиками, лук нарезать кольцами, перец нарезать соломкой, удалив из него семя. Нарезать помидоры. Влейте растительное масло, томатную пасту, посолите. В конце добавьте сахар и уксус. Кипятить 40 минут. Затем разложить в две банки по 0,5 литра и стерилизовать 10 минут.

«Тещин язык»

4 шт. сладкого и 2 шт. горького перца, 100 г чеснока, 3 кг кабачков, 1 стакан песка, 1 стакан растительного масла, 1 стакан столового уксуса, 0,5 л томатного соуса, 2 ст. ложки соли.

Чеснок и перец пропустить через мясорубку, добавить томатный соус, песок, растительное масло, соль и поставить на огонь, довести до кипения.

Отдельно пропустить через мясорубку кабачки, а затем добавить в кипящую массу. Кипятить 25 минут. Добавить в конце уксус. Горячим разложить по банкам.

Пряности и приправы

В применении пряностей следует соблюдать меру, чтобы не изменился вкус основных продуктов. Пряности легко воспринимают посторонние запахи, поэтому их не следует хранить вместе с остропахнущими продуктами.

Перец

Различают несколько видов перца: черный, белый, красный (стручковый), душистый.

Черный и белый перец отличаются друг от друга не только цветом и остротой вкуса, но и резкостью запаха. Вкус белого перца менее острый, аромат более тонкий.

Молотый перец при длительном хранении теряет часть аромата, поэтому лучше хранить перец горошком и размалывать его по мере надобности.

Перец добавляют незадолго до окончания приготовления блюда. Используют в маринадах и многих блюдах из мяса, рыбы и овощей.

Красный стручковый перец имеет жгучий вкус и очень богат витамином С. Высушенные и молотые стручки красного перца не имеют аромата, поэтому лучше применять его в сочетании с другими пряностями.

Перец душистый в отличие от черного обладает более сильным пряным ароматом и меньшей жгучестью. Душистый перец служит приправой к супам, блюдам из мяса, дичи, соусам и т.п.

Петрушка

Душистую зелень кладут в салаты, крошки и многие другие блюда. Корень петрушки в свежем и сушеном виде используют в различных супах и вторых блюдах.

Зелень и корни петрушки - непременный атрибут солений и маринадов.

Сельдерей

Из всех белых корней сельдерей самый ароматный и самый нежный. Используют как ароматическую приправу и ценный салатный овощ - корень и листья.

Сельдерей украшает и витаминизирует блюда.

Тмин

Как пряность используют его семена, имеющие жгучий, горьковато-пряный вкус, напоминающий вкус аниса. Применяется главным образом в хлебопечении, а также в соленьях, салатах и некоторых других блюдах.

Укроп

Употребляется в свежем виде, а также сушится для последующего использования. В соленьях, квашениях и маринадах применяют укроп в стадии цветения.

Горчица

Семена и порошок горчицы - хороший консервант для засолки и маринования овощей.

Чеснок

Прекрасная приправа при солении и мариновании. Следует помнить, что его закладывают в самом конце приготовления того или иного блюда.

Гвоздика

Имеет резкий пряный запах, поэтому употребляется в строго умеренных дозах.

Кориандр (кинза)

Кориандр используют при изготовлении кондитерских изделий, маринадов, для настойки ароматического уксуса, при изготовлении блюд из тушеного мяса, дичи, рыбы.

Свежая или сушеная зелень кориандра известна под названием кинза, которая широко применяется при изготовлении первых и вторых мясных, рыбных и овощных национальных блюд.

Кинза богата витаминами А и С, придает блюдам специфический привкус.



Гвоздику чаще всего используют для овощных и грибных солений, маринадов, а также в мясные блюда и некоторые напитки.

Хрен

Листья хрена в свежем и сушеном виде используются в соленьях и маринадах.

Эстрагон

Пряностью служат листья и молодые стебли. Ароматные цветущие побеги или листья сушат и растирают в порошок.

Эта пряность широко применяется в маринадах, салатах, соусах, для ароматизации уксуса, при солении, мариновании и как приправа ко многим кавказским блюдам.

Лавровый лист

При длительной тепловой обработке он может придать горький привкус. Поэтому лавровый лист добавляют за 5-10 минут до окончания варки.

Лимонная кислота

Используется в кулинарии почти так же широко, как соль, уксус, перец. По сравнению с уксусом она обладает менее резким кислым вкусом и не имеет запаха. Поэтому ее добавляют в те блюда, вкус и аромат которых не должен соответствовать вкусу и запаху уксуса. Лимонную кислоту добавляют в компоты, желе, напитки, соусы, блюда из мяса, кондитерские изделия.

Лимонная кислота гигроскопична, необходимо хранить ее в сухом месте в плотно закрытой таре.

Корица

Лучшая по качеству - цейлонская корица.

В продажу поступает, как правило, в виде порошка.

Широко применяется при консервировании овощей и плодов, а также для ароматизации кулинарных, кондитерских изделий и напитков.



Спецвыпуск газеты «Соляночка»
Главный редактор С.А.МАНДРУСОВ
Телефон (8312)32-78-16

Учредитель ООО «Слог»
Адрес: 603126, Нижний Новгород,
ул. Родионова, 192, корп. 1
Телефон (8312)32-78-14
e-mail: slog@gml.ru

Генеральный директор К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:
тел.: (8312)34-88-20, 32-78-16(124), 34-91-15,
факс 34-88-22
E-mail: reclama@gml.ru

Служба распространения и доставки:
телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67,
75-97-53, 75-97-54; e-mail: sales@gml.ru

Материалы, помеченные знаком *,
размещены на правах рекламы.

Газета зарегистрирована Министерством РФ
по делам печати, телерадиовещания и средств массовых
коммуникаций 20.01.2003 г.
Регистрационное свидетельство ПИ №77-14483
Подписано в печать 09.07.2003 г. в 17.00
(по графику - в 17.00)
Тираж 127614 Заказ № 3484
Цена договорная
Отпечатано в ОАО «Нижегородский печатник»,
Нижний Новгород, ул. Гордеевская, 7

АХ, КАРТОШКА, ОБЪЕДЕНЬЕ...

96
РЕЦЕПТОВ**Как приготовить, как сохранить****Салаты**и другие холодные блюда
стр.4-5**Супы** на все вкусы
и от всех болезней
стр.6-7**Хрустящая
картошечка**
с пылу, с жару
стр.8-11**Красна изба
пирогам**
стр.12-13**Картошка
по старинным
рецептам**
стр.14**Картофель, фаршированный
солеными грибами**8 картофелин, 200 г грибов, 3 луковицы,
4 ст.л. масла, 3 ст.л. сметаны, соль, лав-
ровый лист, зелень.Картофель очистить, промыть, ножом вы-
нуть сердцевину. Соленые грибы мелко наре-
зать, добавить пассерованный лук, сметану,
перемешать, затем все вместе обжарить.
Полученным фаршем наполнить подготовлен-
ные картофелины, положить в кастрюлю, до-
бавить лавровый лист, соль, зелень, сметану
и тушить до готовности. При подаче на стол
полить сливочным маслом.

Без вины виноватая

Многочисленные исследователи считают, что первым человеком, доставившим картофель в Европу, был монах Иероним Кордал. Точно историкам известно лишь имя европейца, впервые описавшего картофель. Это испанец Педро Чеза де Леон. Он довольно основательно для своего времени изучил Перу и выпустил в Севилье книгу, которую назвал «Хроника Перу». Именно из нее европейцы впервые узнали о картофеле. «Папа (так называли картофель в Перу), - писал Чеза де Леон, - это особый вид земляных орехов. Будучи сварены, они становятся мягкими, как печеный каштан... Они покрыты кожурой, не толще кожуры трюфеля».

Казалось бы, такой ценный продукт, каким является картофель, должен был быстро пробить себе дорогу на стол европейцев. Однако этого не произошло. Наоборот, население повсеместно встречало новый продукт с недоверием. Даже неурожайные, голодные годы, которые не были редкостью для Европы в ту пору, не прибавили неприхотливому и плодovitому картофелю популярности. Дело доходило до того, что правители многих стран, видя в новом продукте решение продовольственной проблемы, прибегали к принудительным, порой весьма жестким мерам по его распространению.

Фиаско потерпела и Екатерина II. В 1765 году в Москву из Германии были

выписаны 57 бочонков картофеля. Медицинская коллегия, изыскивавшая средства, дабы «без большого иждивения» помочь голодавшим крестьянам Финляндии, положила сенату, что лучший способ к предотвращению этого бедствия «состоит в тех земляных яблоках, кои в Англии называются потетес, а в иных местах земляными грушами, тортуфелями и картуфелями».

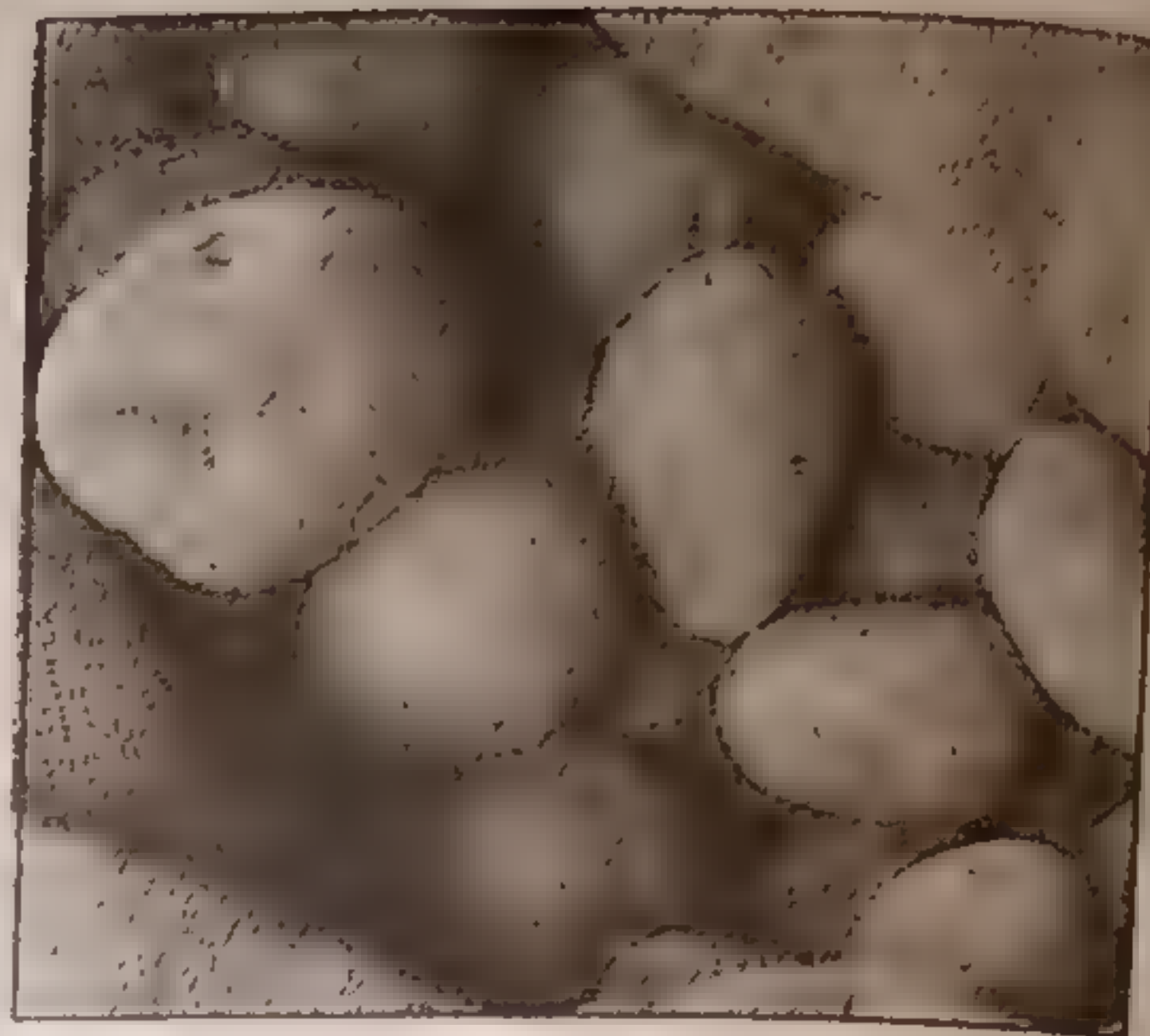
Тогда же, по повелению императрицы, по всей империи были разосланы клубни картофеля и наставления по его разведению. Контроль за исполнением этого мероприятия осуществляли местные губернаторы. Но затея провалилась - народ упорно не желал допускать на свой стол иноземный продукт.

Даже в начале XIX века картофель был еще мало известен кулинарам России. Образованнейшие люди того времени относились к нему с опасением.

Что же говорить о простых людях!.. Вплоть до второй половины XIX века картофель, несмотря на грозные указы правительства, так и не занял достойного места в питании народа.

На Севере, в Приуралье, Поволжье неоднократно вспыхивали крестьянские волнения, вызванные принудительным введением посадок картофеля. В историю они вошли под названием «картофельные бунты».

Но шло время, и картофель из нежеланного «гостя» превратился в полноправ-



ного хозяина на нашем столе, потеснив брюкву и репу...

Всего несколько десятилетий после того, как картофель признали в народе, потребовалось ему, чтобы произвести настоящий переворот в русской кухне. Он стал продуктом, необходимым для всех слоев российского общества, - картофель охотно ели и богатые и бедные.

Кулинарная универсальность картофеля и хорошая сочетаемость с другими животными и растительными продуктами способствовали тому, что его стали включать в массу первых, вторых и даже третьих блюд. Судите сами, картофель можно варить, жарить, запекать, тушить и вообще подвергать самым немыслимым кулинарным превращениям. Мясо, рыба, молоко, грибы, овощи - блюда из них только выигрывают при добавлении картофеля. Трудно даже перечислить все «специальности» картофеля в кулинарии.

Сохраним до весны

Картофель, предназначенный для хранения, убирают в сухую погоду, просушивают несколько часов на воздухе. Кладут на хранение только здоровые, без повреждений и признаков болезней овощи. Поврежденные корни и клубни выбирают и используют в первую очередь.

На сохранность овощей влияют температура, влажность, а также газовый состав воздуха.

В течение всего срока хранения необходимо следить за состоянием овощей.

★ Спелый, сухой картофель перед закладкой в погреб сортируют. На полу для



картофеля хороши подстилки из сухого песка или мелкоистолченного угля. Некоторые хозяева перемешивают то и другое. Но лучше всего оборудовать подстилку из досок на высоте 5-10 см от уровня пола, подставив кирпичи или брусья, обернутые толстым. Доски подстилки должны быть сбиты настолько плотно, чтобы по возможности не пропускать воздух. Засыпать картофель лучше у внутренней стены погреба, у наружной он промерзнет. Между картофелем и стеной на всякий случай проложите маты из сухой соломы. Хранят картофель в отсеках насыпью не выше 1 метра.

★ Можно хранить картофель и в ящиках, но в этом случае они должны хорошо вентилироваться, а слой картофеля в них не должен превышать 50 см.

Температура хранения +1...+3°C, влажность 85-90%.

★ Если нет хранилища, картофель можно сохранить до весны в яме. Яму выкапывают в сухом месте глубиной около метра или несколько больше. Клубнями засыпают ее наполовину. Сверху набрасывают песок, сухую землю, перекрывают щитом, пленкой и утепляют листьями, соломой, а с наступлением зимы и снегом. В средней полосе и северных областях России слой укрытия делается более толстым, чтобы сохранить овощи от промерзания в суровые зимние

месяцы. Это простейшее приспособление почти не требует затрат и может быть устроено в любом месте, лишь бы почва не была излишне влажная и грунтовые воды были на глубине не менее 2 м от дна ямы. При таком способе хранения легко ограничивается контакт овощей с воздухом. Вследствие этого в пространстве между овощами создается повышенная концентрация углекислого газа. Это способствует улучшению условий хранения. Однако недостаток закрытой ямы в том, что нельзя наблюдать за овощами во время хранения и в случае начавшейся местной порчи принять меры к спасению, поэтому необходимо периодически проверять температуру. Если температура поднимается на 1-2° выше рекомендуемой, надо несколько уменьшить слой покрытия. Если же температура поднимается выше, например до 7-8°, это значит, что идет прорастание и загнивание клубней. В этом случае картофель следует перебрать.

★ Снижать температуру ниже +1°C не рекомендуется, так как картофель становится сладким на вкус и при обжаривании темнеет.

Обычно при соблюдении всех правил уборки и закладки картофель хранится без порчи и прорастания до марта-апреля, а иногда и дольше.



Крахмал домашний

Никогда не выбрасывайте подмороженный и подгнивший картофель. Из него можно приготовить отличный крахмал. Для этого, очистив клубни от кожуры и загнивших участков, надо натереть их на терке и несколько раз промыть холодной водой, давая ей подолгу отстаиваться. На дно посуды будет выпадать крахмал, который, осторожно слив воду и удалив тертый картофель, надо собирать и высушивать.

Картофельное пюре нельзя разбавлять холодным молоком, только горячим, иначе пюре приобретает серый цвет. Чтобы пюре было пышным, добавьте в него масло и, постепенно подливая горячее молоко, взбивайте.

Поверхность картофельного рулета и запеканки будет гладкой и красивой, если предварительно смазать ее яйцом, посыпать сухарями и сбрызнуть жиром.

Чтобы тертый картофель, из которого вы готовите оладьи, не потемнел, влейте в него немного горячего молока.

Перед тем как печь картофель в духовке, наколите его вилкой, чтобы не полопался. Так же поступайте, когда варите картофель в «мундире». Печеный картофель подают к столу горячим, целыми клубнями, с кожурой. Он вкусен с маслом, квашеными или маринованными овощами, зеленым салатом, овощной икрой, сельдью.

Жареный картофель лучше солить не сразу, а когда он будет доведен до полуготовности.

Чтобы получился «воздушный» картофель, нарежьте его ломтиками, опустите на 2-3 минуты в кипящий жир, не допуская образования румяной корочки, выньте и затем жарьте до готовности.

Отварной картофель получится более вкусным, если при варке добавить немного укропа.

Молодой картофель будет лучше очищаться, если положить его на 15-20 минут в холодную подсоленную воду.

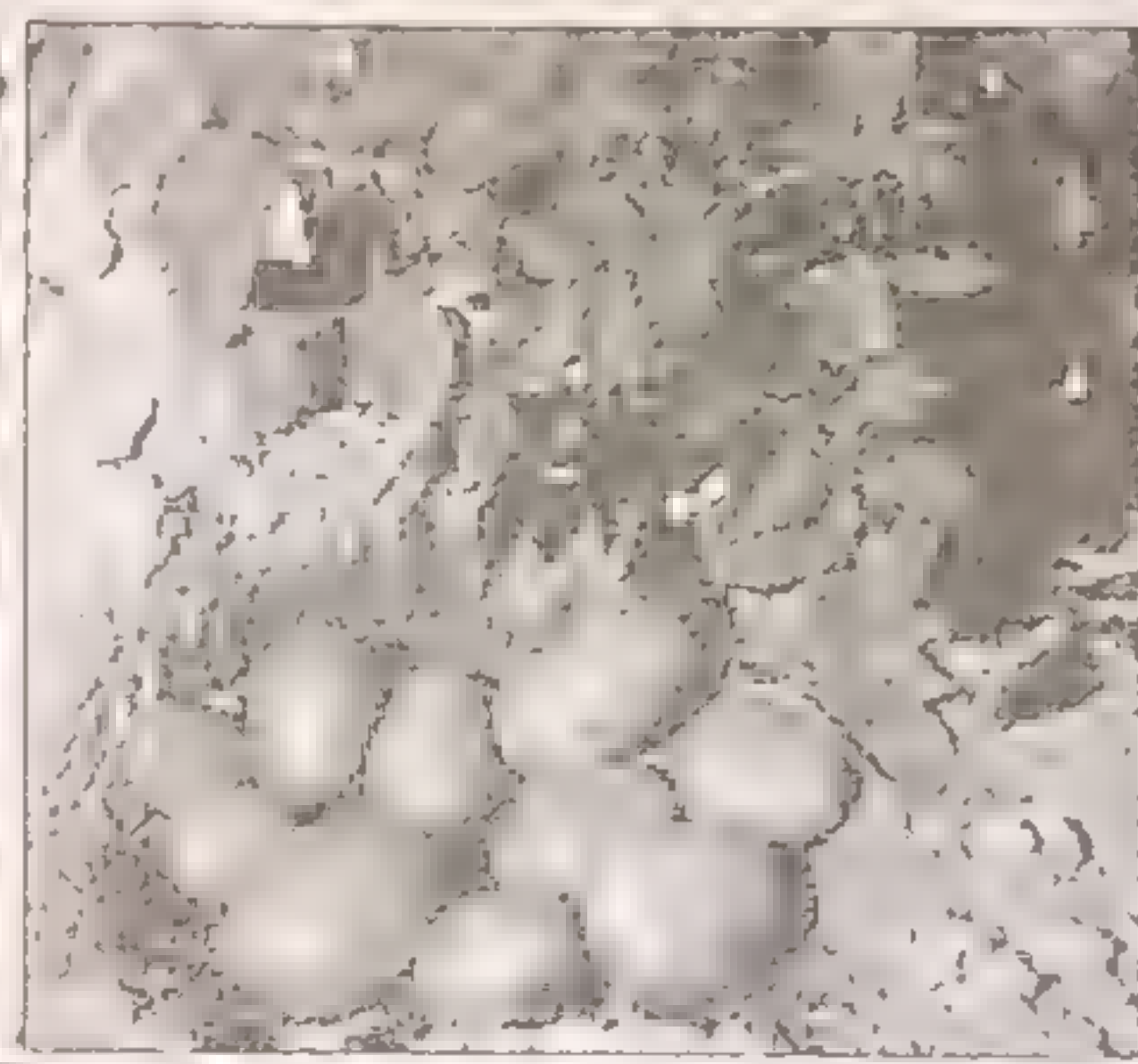
При покупке картофеля в запас без острого ножа не обойтись. Разрежьте картофелину надвое и тут же соедините. Повернутая вниз срезанной серединой не распалась - смело покупайте: не больна!

Чтобы приготовить печеный картофель на газовой плите, нужно воткнуть в отверстия металлической терки с обратной стороны деревянные клиночки на расстоянии 4-5 см один от другого. Наколоть на эти «шпили» несколько картофелин средней величины и поставить терку с картофелем в нагретую духовку. Через 30-40 минут картофель будет готов.

Чтобы картофель обжарился быстрее, опустите его на несколько минут в горячую воду.

Картофельные котлеты будут пышнее, если положить в них немного соды.

Картошку надо уметь готовить



Нужно сварить промерзший картофель. Опустите его на минуту в холодную воду, а потом в кипяток, куда, кроме ложки соли, добавлена и ложка уксуса.

Перед тем как жарить картофель во фритюре, подсушите его полотенцем, тогда получится сухая хрустящая корочка.

Картофель, сваренный в кожуре, сохраняет 75% витаминов, очищенный и сваренный целыми клубнями - 60-70%, а нарезанный на куски - лишь 35-50%.

Варить картофель надо на умеренном огне. Чтобы картофель не разваривался, нужно через 10-15 минут после начала кипения слить воду и доваривать на пару.

При варке картофеля нужно следить, чтобы вода покрывала его не больше чем на 1 см.

Чтобы картофель при варке в кожуре не разварился, его нужно посолить (на 1 кг картофеля 1/2 чайной ложки соли). Можно также добавить в воду немного капустного рассола или уксуса.

В очищенный картофель сыпать соль нужно в начале варки.

Если в состав салата входит картофель, его следует добавлять в последнюю очередь, так как картофель портится быстрее всех других овощей.

Чтобы картофель, сваренный в кожуре, легче очищался, надо сразу после варки обдать его холодной водой.

Сладкий привкус подмороженного картофеля исчезнет, если подержать его 5-7 дней в помещении при температуре +18-20.

Старый картофель не почернеет во время варки, если в воду добавить немного винного уксуса.

Варите картофель на умеренном огне, чтобы он разбухал равномерно. Если огонь слишком сильный, клубни снаружи развариваются и лопаются, а внутри остаются сырыми. Чтобы картофель не разваривался, слейте воду минут через 15 после начала кипения и доварите на пару.

Кстати

- ✓ В 100 г картофеля содержится примерно 16-20 г крахмала, 2 г белка, 1,2 г минеральных солей. В белках картофеля находятся практически все аминокислоты, встречающиеся в растениях, в том числе и незаменимые.
- ✓ Витамина С в картофеле сравнительно мало, но тем не менее в зимние и весенние месяцы это один из основных его источников. Около 200 г картофеля, сваренного «в мундире», включают в себя почти суточную норму витамина С.
- ✓ Картофель обладает целительными свойствами. Давно он известен, например, как антицинготное средство. Очень высокое содержание в его клубнях калия позволяет использовать картофель в качестве мочегонного средства. Свежий картофельный сок оказывает благотворное действие при гастритах и повышенной кислотности, способствует рубцеванию язвы, снижению кровяного давления.
- ✓ В народной медицине сырой картофель прикладывают к пораженным участкам кожи при ожогах, экземах и других заболеваниях.
- ✓ Каждый из нас неоднократно испытывал лечебное действие картофельного пара при заболевании верхних дыхательных путей. Маски из картофеля довольно эффективны для смягчения пересушенной или обожженной солнцем кожи лица. Для этой цели картофель варят «в мундире», очищают от кожуры, растирают со сметаной и полученную кашицу еще теплой тонким слоем наносят на лицо.



Салат из картофеля с луком и кислым молоком

1 стакан отварного размятого картофеля, 1 ч. ложка мелко натертого лука, 3 ст. ложки кислого молока, 1/2 ч. ложки горчицы, 1/2 ложки соли, 250 г майонеза.

Майонез, кислое молоко, горчицу, соль, лук выкладывают в глубокую миску и тщательно вымешивают. Добавляют размятый картофель и слегка размешивают. Подают в качестве гарнира к сосискам.

Салат картофельный с хреном

400 г вареного картофеля, 150 г вареной свеклы, 25 г мелко натертого хрена, 150 г растительного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль, черный перец по вкусу.

Вареные картофель и свеклу очищают и нарезают кубиками, добавляют мелко натертый хрен, соль, перец, заправляют растительным маслом и выдерживают 1-2 ч в холодильнике. Готовят соус из желтка и растительного масла. Салат заправляют яичным соусом, выкладывают в салатник и украшают кольцами вареного белка.

Салат из квашеной капусты и картофеля

6 шт. картофеля, 2 корня сельдерея, 1/2 литра квашеной капусты, 1 луковица, 1/2 стакана растительного масла, соль, сахар.

Картофель и сельдерей сварить отдельно, мелко нарезать, добавить квашеную капусту, нарезанный лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу, перемешать. За неимением растительного масла салат можно заправить сметаной или томатным пюре.

Вместо сельдерея в салат можно положить 1 стакан вареной фасоли.

Салат картофельный с майонезом

6 шт. картофеля, 2 огурца, 2 луковицы, стакан майонеза (или сметаны), зелень, 3 яйца.

Отварить картофель. Соленые огурцы очистить и удалить семена. Нарезать картофель и огурцы небольшими кружочками или продольными ломтиками, добавить нарезанные крутые яйца, мелко нарезанный лук, залить майонезом, перемешать и выложить в салатник. Сверху посыпать зеленью петрушки.

В картофельном салате соленые огурцы можно заменить маринованными или свежими огурцами, помидорами, салатом из свежей капусты, квашеной капустой, маринованными грибами. Во всех случаях добавки должны составлять не более 1/3 веса картофеля.

Салат из картофеля и шампиньонов

500 г картофеля, 300 г шампиньонов, луковица, 150 г зеленого горошка, банка майонеза, 100 г зелени петрушки.

К отваренному картофелю, нарезанному мелкими кубиками, добавьте мелко нарезанные отваренные шампиньоны, репчатый лук и консервированный зеленый горошек.

Салат картофельный с мясом

На 5 шт. картофеля - 1-2 огурца, 60 г зеленого горошка, 150 г говядины, 2 ст. ложки майонеза, зелень укропа, соль.

Отваренный картофель, соленые огурцы, вареное мясо нарезать мелкими кубиками. Все перемешать, добавить зеленый горошек и посолить по вкусу. Заправить майонезом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа. В этот салат можно добавить нашинкованный сладкий стручковый перец.

Салат картофельный с печенками домашней птицы

На 4 шт. картофеля - 1-2 печенки, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Картофель сварить в кожуре, очистить и мелко нарезать вместе с жареными печенками птицы. Добавить мелко нарубленный лук, посолить и заправить растительным маслом.

Салат картофельный со свежими огурцами и помидорами

На 5 шт. картофеля - 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 1/2 стакана салатной заправки, укроп, 2-3 листика зеленого салата.

Сваренный в кожуре картофель очистить, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Перемешать с мелко нарубленным репчатым луком, посолить и полить частью салатной заправки. Положить горкой в салатник, по краям кружочки огурца, а сверху дольки помидора. Блюдо полить оставшейся заправкой, украсить листьями зеленого салата, сеточками укропа.

Салат картофельный с солеными огурцами

На 5 шт. картофеля - 2 соленых огурца, 2 луковицы, 4 ст. ложки сметаны (майонеза или салатной заправки).

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, добавить нашинкованные огурцы и лук, заправить сметаной, майонезом или салатной заправкой.

Салат картофельный с огурцами и капустой

На 3 шт. картофеля - 1 соленый огурец, 75 г квашеной капусты, 1 луковица или 60 г зеленого лука, 1 морковь, 4 ст. ложки сметаны или майонеза (1/2 стакана салатной заправки), соль.

К сваренному в кожуре, очищенному и нарезанному мелкими ломтиками картофелю добавить нашинкованные лук, морковь, соленые огурцы, квашеную капусту. Готовое блюдо посолить по вкусу, полить сметаной, можно майонезом или салатной заправкой.

Салат картофельный с яблоками

На 3 шт. картофеля - 1-2 яблока, 70 г сельдерея, 100 г зеленого салата, 4 ст. ложки сметаны или майонеза (1/2 стакана салатной заправки), соль.

Сваренный картофель и свежие яблоки очистить, нарезать мелкими ломтиками, а корень сельдерея соломкой. Прибавить нарезанный зеленый салат, посолить по вкусу. Все перемешать и полить сметаной, можно майонезом или салатной заправкой.

Салаты из картофеля

Салат картофельный с яблоками и яйцом

На 3 шт. картофеля - 1-2 яблока, 1 помидор, 1 шт. свеклы, 6-8 листиков зеленого салата, укроп, 1-2 яйца, 1/2 стакана салатной заправки, соль.

Сваренный в кожуре картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Свежие очищенные яблоки, корень сельдерея нарезать соломкой, смешать с ломтиками картофеля, полить салатной заправкой. Положить горкой в салатник на листики зеленого салата, а по краям колокольчики из белка вареного яйца, наполненного рубленой свеклой. Сверху салат посыпать рублеными желтками, украсить дольками красного помидора и зеленью укропа.

Салат картофельный с редькой

На 5 шт. картофеля - 1 крупная редька, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Отварить в кожуре картофель, очистить его и размять, добавив мелко нарубленный лук. Редьку очистить, промыть и натереть на терке. Смешать с подготовленным картофелем и луком, посолить и заправить растительным маслом.

Салат картофельный со свеклой

На 5 шт. картофеля - 1 шт. свеклы, 1/2 стакана гороха, 4 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки эстрагона, 1 яйцо, 50 г маслин, перец, соль.

Очищенный картофель отварить в соленой воде, охладить и нарезать ломтиками, отдельно сварить горох или фасоль. Свеклу вымыть, вытереть и поставить в духовку. В готовом виде ее очистить и нарезать тонкими ломтиками. Все это смешать, посолить по вкусу, добавить перец, полить сметаной, посыпать нарубленными эстрагоном и желтком. Блюдо украсить маслинами и подать к столу.

Салат картофельный с кукурузой

На 4 шт. картофеля - 600 г кукурузы в початках, 50 г зеленого лука, 4 ст.

ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара и 4 ст. ложки 3%-ного уксуса, перец, соль.

Отваренный картофель очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Початки кукурузы (без волокон и листьев) залить холодной водой и варить до готовности. После этого отделить от них зерна, перемешать их с нарезанным картофелем, заправить маслом, уксусом, сахаром, добавить соль и перец по вкусу. При подаче на стол салат посыпать мелко нарубленным зеленым луком.

Салат из картофеля с зеленью

На 6-7 шт. картофеля - 250 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, 3-4 соленых огурца, 2 ст. ложки зелени, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки майонеза, соль.

Очистить и отварить картофель, слить отвар и обсушить. В горячий картофель положить нарубленный зеленый лук, петрушку или укроп, растертый с солью чеснок, растительное масло и деревянным пестиком истолочь в однородную массу. Добавить

нарезанные кубиками огурцы, хорошо перемешать и посолить по вкусу. Из полученной массы сделать рулет, положить его в салатник, полить майонезом и посыпать сверху зеленым луком.

Картофель с кукурузой и яблоками

На 2 шт. картофеля - 600 г кукурузы в початках, 2 яблока, 60 г зеленого лука, 4 ст. ложки салатной заправки, 20 г салата, укроп, соль.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Початки кукурузы без волокон и листьев залить холодной водой и варить до готовности. После этого отделить от них зерна. Яблоки очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Все посолить по вкусу, перемешать, полить салатной заправкой, украсить листьями зеленого салата и посыпать мелко нарубленным укропом.

Блицрецепт

Закуска с сюрпризом

Несколько крупных картофелин, филе сельди. Для фарша: 20 г шампиньонов (консервированные или жареные), 1 ст. л. мелко нарубленного лука, 20 г вареного рубленого яйца, 5 г хрена, 40 г майонеза. Для соуса: 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. горчицы, соль, сахар по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить и нарезать на 2-3 части поперек, чтобы получился ровный «пятачок» высотой 3-4 см. Вынуть из каждого «пятачка» сердцевину, не нарушая его формы. Сделать фарш, смешав между собой все ингредиенты, и нафаршировать картофель получившейся массой. Сверху закрыть «крышечками» из филе сельди. Разложить закуску на блюде, украсив зеленью, колечками маринованного репчатого лука и соломкой из сладкого красного перца. Подается с соусом: горчицу растереть с сахаром, постепенно ввести растительное масло и уксус, посолить.

Картофель с фасолью

На 3-4 шт. картофеля - 1/2 стакана белой фасоли, 1 луковица, 1/2 стакана салатной заправки, зелень петрушки или укропа, соль.

Сварить в кожуре картофель, очистить и нарезать ломтиками средней толщины. Отварить белую фасоль, смешать с нарезанным картофелем и луком, посолить по вкусу, полить салатной заправкой. Блюдо положить в салатник, украсить зеленью петрушки или укропа и подать к столу.

Картофель пикантный

На 8 шт. картофеля - 50 г зеленого лука, 4-5 ст. ложек растительного масла, сок лимона или 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень, перец.

Нарезать тонкими ломтиками отварной картофель, добавить перец, мелко нарубленный зеленый лук, посолить по вкусу. Заправить растительным маслом, соком лимона или уксусом и перемешать.

Положить в салатник, посыпать рубленым укропом или зеленым луком. Блюдо можно украсить веточками петрушки.

Салат картофельный с горчицей

На 5 шт. картофеля - 1 небольшая луковица, 1 ч. ложка уксуса, перец, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки горчицы, 50 г маслин или 1 яйцо, соль.

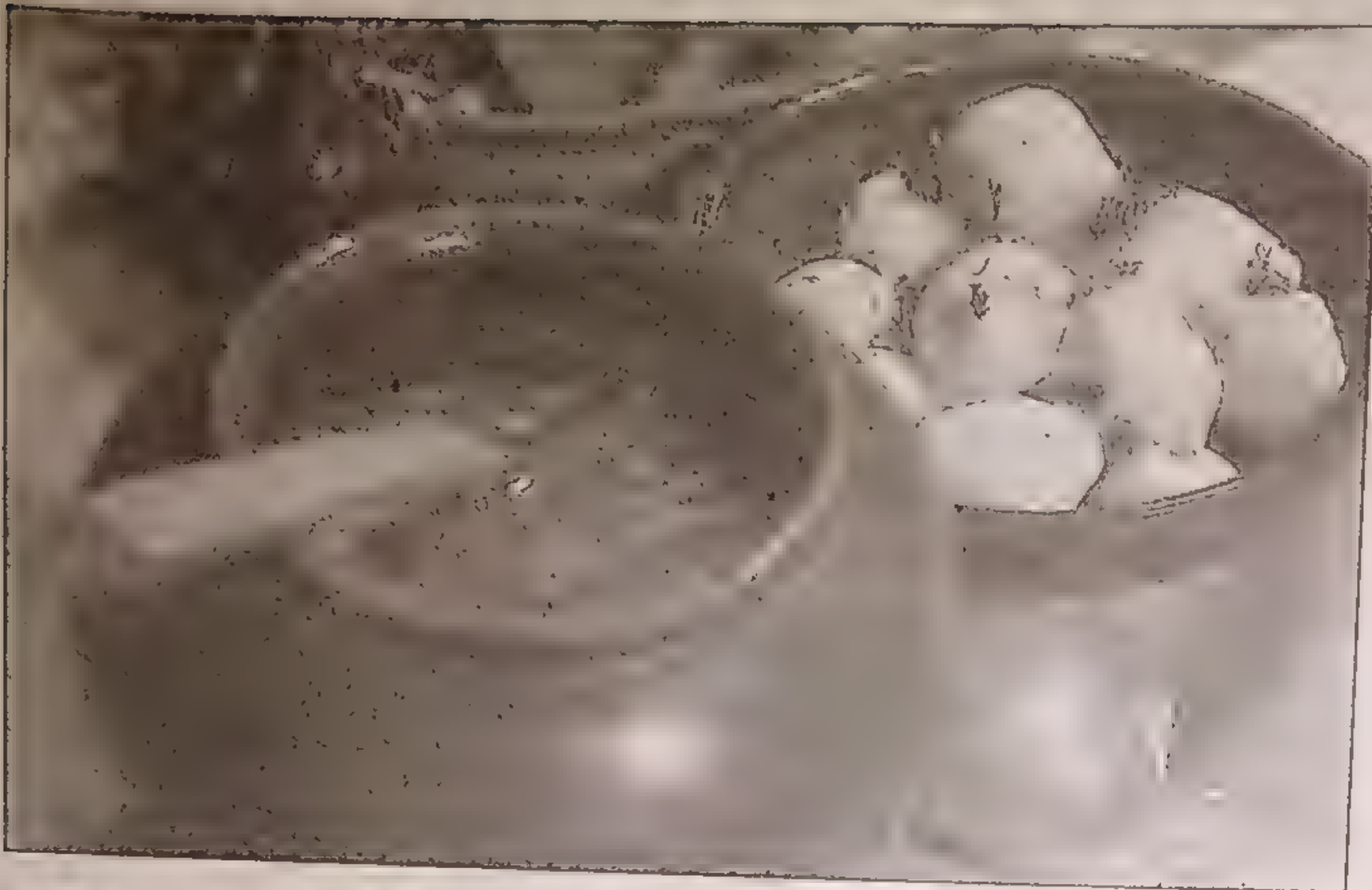
Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать ломтиками. Добавить нарезанный лук, перец, столовую горчицу, растительное масло, уксус и все хорошо перемешать. Салат украсить маслинами или ломтиками вареного яйца.

Пикантно

Салат картофельный с вином

На 5 шт. картофеля 1 луковица, 1 морковь, 1-2 дольки чеснока, 1/2 стакана сухого вина, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, перец, соль.

Сварить картофель в кожуре и отдельно морковь. Все охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, добавить соль, перец, мелко нарезанный лук и немного толченого чеснока. В содержимое влить сухое вино. Через один час, когда вино впитается, салат приправить уксусом и растительным маслом.



А мне бы горяченького, картофельного...

Суп из тертого картофеля

Картофель - 12 шт., яйца - 4 шт., сливочное масло - 40 г, зелень - 2 ст. ложки, специи, бульон или вода - 1,5 л.

Картофель натирают на крупной терке, смешивают с яйцами, кладут в кипящий подсоленный бульон или воду, добавляют часть сливочного масла и варят до готовности. При подаче в суп кладут сливочное масло и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

Суп картофельный с салатом и яйцом «в мешочек»

Картофель - 6 шт., зеленый салат - 400 г, репчатый лук - 2 головки, лук-порей - 2 головки, сливочное масло - 40 г, яйца - 4 шт., сметана - 4 столовые ложки, бульон - 1,5 л.

Очищенный сырой картофель нарезают крупными кубиками или дольками. Перебранный и хорошо промытый салат нарезают на 3-4 части, погружают в кипящую воду, откидывают на сито, дают стечь воде, кладут в сотейник и припускают с маслом в небольшом количестве бульона в течение 10-15 мин. Репчатый лук и лук-порей мелко нарезают и пассеруют. В кипящий бульон кладут картофель и варят до полуготовности, затем добавляют салат, пассерованный лук и варят до готовности картофеля. При подаче в суп кладут яйцо, сваренное «в мешочек», сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Варят яйца «в мешочек» так. Яйца опускают в подсоленную воду (из расчета 3 л воды, 40-50 г соли на 10 яиц), доводят до кипения и варят с момента закипания 4-5 мин., затем

быстро охлаждают холодной водой, осторожно надбивают скорлупу и дают им полежать в воде 20-30 мин., после чего скорлупа легко отделяется. У правильно сваренных яиц белок крутой, а желток - жидкий.

Похлебка нежинская крестьянская

Картофель - 8 шт., топленое масло - 80 г, пшеничная мука - 2 столовые ложки, бульон - 1,5 л, гренки - 200 г.

В кипящий мясной бульон кладут нарезанный ломтиками картофель и варят до готовности. В конце варки вводят мучную пассеровку.

Подают суп с гренками - сухариками, нарезанными кубиками.

Суп картофельный с субпродуктами птицы

Субпродукты птицы - 400 г, картофель - 5 шт., пшено - 4 столовые ложки, остальные продукты, как для супа картофельного (кроме картофеля).

Варят подготовленные куриные субпродукты (шейки, желудки, сердца, крылышки, печень - отдельно). Затем их вынимают, бульон процеживают, отстаивают, снимают жир и доводят до кипения. В кипящий бульон кладут подготовленное (ошпаренное) пшено, пассерованные коренья и лук и варят 25-30 мин. За 15-20 мин. до окончания варки добавляют картофель, нарезанный кубиками. При подаче в тарелку кладут подогретые в бульоне нарезанные субпродукты вместе с печенью.

Суп картофельный с пельменями

Для пельменей: пшеничная мука - 1 стакан, яйцо - 1 шт., вода - 1/4 ст., соль.

Для фарша: мякоть говядины - 200 г, репчатый лук - 1/2 головки, вода - 1/4 стакана, соль.

Готовят картофельный суп, разливают его в тарелки и кладут в них пельмени.

Пельмени готовят так. Муку насыпают горкой, делают углубление, наливают воду, нагретую до 30-35°C, добавляют яйца, соль и вымешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Приготовленное тесто выдерживают 30-40 мин. для набухания клейковины и придания тесту эластичности.

Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар, перец и холодную воду и все тщательно перемешивают. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного теста шириной 5-6 см смазывают яйцом. На середину смазанной полосы (вдоль нее) выкладывают рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают пельмени формочкой с заостренными краями и затупленным ободком (для зажима) или специальным приспособлением. Оставшиеся обрезки теста используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанную мукой деревянную доску и хранят при температуре ниже 0°C до использования.

Суп картофельный с рыбой по-домашнему

Треска, или хек тихоокеанский, или другая рыба, картофель - 6 шт., морковь, корень петрушки - по 1 шт., репчатый лук - 2 головки, бульон или вода - 1,5 л, специи, соль по вкусу.

Рыбу разделяют на филе с кожей и костями, отваривают, нарезают по одному

Пикантно

Суп картофельный с фрикадельками и чесноком

400 г картофеля, 200 г мясного фарша, 20 г корейки, 20 г кореньев, 10 г сухих грибов, 50 г репчатого лука, 10 г муки, 100 г сметаны, перец, лавровый лист, соль, зелень.

Из грибов и кореньев сварить суп с приправами, посолить по вкусу, прибавить нарезанный кусочками картофель, заправить корейкой, поджаренной с луком и мукой, варить до готовности картофеля. Фарш смешать с рубленым луком и перцем, из него сделать небольшие фрикадельки, положить в кипящий суп на 5-8 мин. Подавать на стол со сметаной и зеленью, в тарелки положить по зубчику растертого чеснока. В суп можно прибавить 2-3 ложки протертых помидоров и вскипятить.

два куска на порцию и кладут в тарелку при отпуске супа. Морковь шинкуют соломкой и варят в подсоленной воде до полуготовности, затем добавляют нашинкованный лук, картофель, специи, соль и варят до готовности овощей. Бульон, полученный при варке рыбы, процеживают и добавляют в суп одновременно с картофелем.

Суп картофельный рыбный с крупой

Картофель - 6-7 шт., перловая крупа - 1/3 стакана, морковь, корень петрушки - по 1 шт., репчатый лук или лук-порей - 2 головки, растительное масло - 20 г, бульон или вода 1,5 л, головизна рыб семейства осетровых - 500 г или свежий судак (филе с кожей и реберными костями) - 250 г.

Перловую крупу варят отдельно. Лук шинкуют, морковь, петрушку нарезают мелкими кубиками и все вместе пассеруют. Картофель нарезают кубиками. Обработанную головизну или судака варят до готовности.

В процеженный бульон кладут картофель, подготовленную крупу, пассерованные овощи и доводят суп до готовности.

Подают суп с куском отварной рыбы или головизны.

Суп картофельный с макаронными изделиями

Картофель - 6 шт., макароны (лапша, вермишель, фигурные изделия) - 80 г, морковь, корень петрушки - по 1 шт., репчатый лук - 2 головки, столовый маргарин - 20 г, бульон или вода 1,5 л, томат-пюре - 1 ч.ложка, специи, соль по вкусу.

Суп готовят на мясном или грибном бульоне. Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий; картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Коренья и лук пассеруют. Поскольку время варки различных макаронных изделий неодинаково, при закладке продуктов необходимо соблюдать очередь.

При использовании макарон

в кипящий бульон кладут сначала макароны и варят их 10-15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 10-15 минут до готовности супа. Добавляют специи, соль.

Суп готовят с курицей, субпродуктами птицы, говядиной, мясными консервами, грибами. Можно использовать томат-пюре.

Готовый овощной суп нужно выдержать на выключенной плите не менее 10-15 минут, плотно закрыв кастрюлю крышкой.

Картофель, тушеный в бульоне

700 г картофеля, 2 луковицы, 3-4 ст. ложки смальца или топленого масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан мясного (мож-



Просто, со вкусом

Суп картофельный с грибами

Блюдо простое, изящное и доступное. Потребуется горсть сушеных грибов, лучше белых (или 300 г свежих), 3-4 картофелины, морковь, средняя луковица, соль, жир для жаренья, столовая ложка консервированной зелени. Мелко нашинкованные коренья и лук обжарим на жиру, картофель нарежем кубиками. К этому времени будет готов грибной отвар, в который и зальем заправку, добавив по вкусу соль, специи. Весьма эффектно выглядит такой суп в глиняных мисках со сметаной и зеленью.

но из кубика) бульона, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Лук очистить, измельчить и поджарить на жире до золотистого цвета. В конце жаренья всыпать муку и подрумянить вместе с луком. Влить мясной бульон, прокипятить, помешивая. В этот соус опустить нарезанный дольками сырой картофель. Если соус не покрыл весь картофель, долейте еще бульона или горячей воды. Посолить, положить перец горошком, лавровый лист и варить под крышкой на слабом огне до мягкости (чтобы соус не пригорел, положите на огонь рассекатель или металлическую пластинку). Готовое картофельное жаркое положите на блюдо, сверху посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Суп картофельный с сосисками

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, затем его протереть и соединить с отваром. В суп добавить сливочное масло, снять с огня и заправить хорошо размешанными желтками со сметаной.

Суп подать со слегка поджаренными на масле сосисками.

На 5-6 шт. картофеля - 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца (желтки), 1/2 стакана сметаны, 150 г сосисок, соль.

Гороховый суп по-чешски

200 г гороха, 1,5 л воды, 40 г маргарина, 1 луковица, 40 г муки, 1 зубчик чеснока, соль, 100 г молока, 1 булочка, 20 г масла.

Горох залить на ночь холодной водой. На следующий день долить воды и варить до готовности на слабом огне. Если горох старый, то время варки может быть два и более часов. Если горох быстро разварится, суп надо солить позднее. Суп будет более вкусным, если сварить его на бульоне с копченым мясом.

Готовый горох протереть через сито.

Лук мелко нарезать и обжарить, затем добавить муку, влить небольшое количество воды и хорошо перемешать. Потом вылить это в гороховое пюре и прокипятить все вместе около 10 минут.

Зубчик чеснока натереть на мелкой терке, перемешать с солью, положить в пюре. В последнюю очередь добавить молоко.

К супу подать обжаренные кубики хлеба.

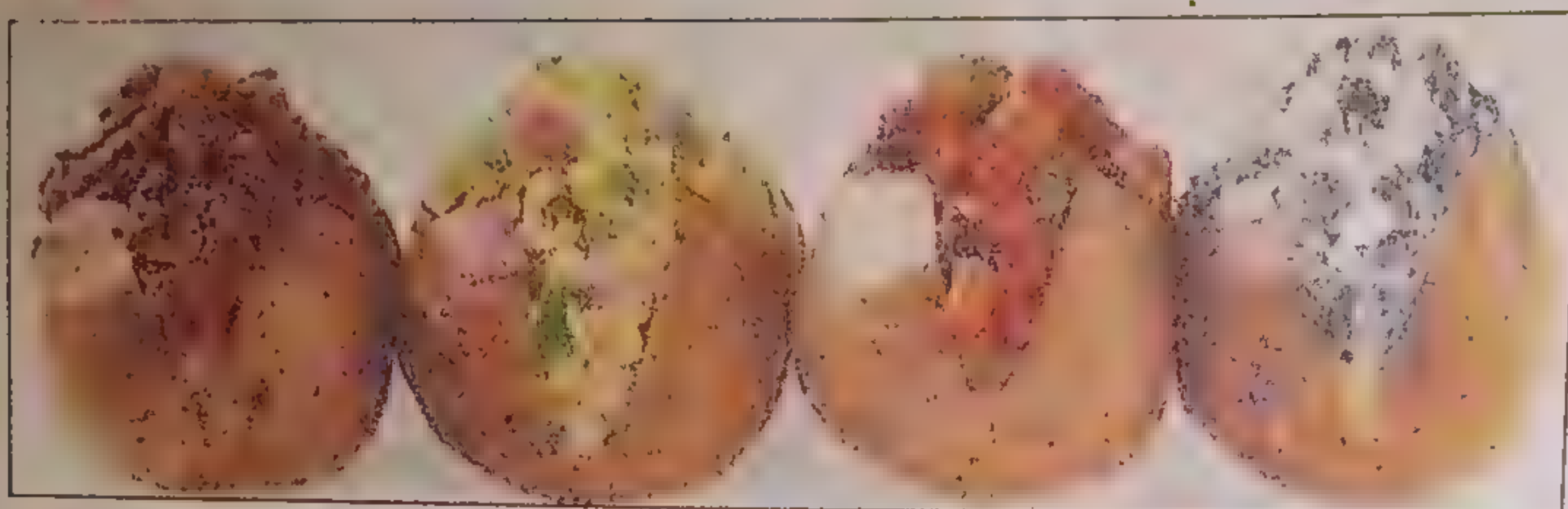
Суп с картофельными клецками

Надо сварить в подсоленной воде 12 или 15 картофелин в «мундире», очистить от кожицы и растереть на терке. 3 яйца и 2 желтка растереть с маслом, добавить полстакана сливок и посолить. Все это размешать с протертым картофелем. Дальше, как говорится в старинной поваренной книге, «положить столько молотых сухарей, чтоб тесто держалось, и потом класть его ложкою, делая клецки, в горячий мясной бульон и тотчас подавать на стол, потому что если клецки очень намокнут, то опустятся вниз».

Итак, для супа потребуется: 12-15 картофелин, 5 яиц, 100 г масла, полстакана сливок, сухари, соль.

Советик

Лавровый лист в первые блюда рекомендуется класть за 5 минут до окончания варки, во вторые - за 10 минут: если его положить раньше, то у пищи может появиться горький привкус. В куриный бульон лавровый лист не кладут.



Картошка с пылу, с жару

Крокеты картофельные

250 г картофеля, 1 яйцо, 20 г жира для фритюра, 10 г масла сливочного для поливки, 10 г муки, 20 г крошек белого хлеба, 50 г соуса.

Приготовить картофельную массу, как для пюре, заправить ее яйцами и маслом. Сформовать крокеты в виде шариков, груш, цилиндров, запанировать их в муке, смочить в яйцах и вторично запанировать в крошках белого хлеба. Жарить во фритюре при температуре 170-180°C. Перед подачей крокеты полить сливочным маслом; отдельно подать соус томатный.

Зразы картофельные

200 г картофеля, 1 яйцо, 25 г масла сливочного, 35 г лука репчатого, 15 г крошек белого хлеба, 50 г соуса, зелень.

Картофельную массу (отваренный, обсушенный и протертый картофель) заправить яйцами и маслом. Сформовать из этой массы круглые лепешки (по две на порцию), на середину которых положить фарш. Края лепешки завернуть, придать ей форму продолговатого прямоугольника, запанировать в сухарях или в муке и поджарить на жире сначала с одной стороны, а затем с другой.

Для приготовления фарша нарезать репчатый лук, слегка спассеровать на масле, смешать с мелко нашинкованными вареными яйцами, укропом или зеленью петрушки.

Соус сметанный к зразам подать отдельно или подлить его на блюдо.

Клецки картофельные

150 г картофеля, заварное тесто, 1/2 яйца, 20 г крошек белого хлеба, 5 г муки, 20 г жира для фритюра, 50 г соуса, перец, мускатный орех.

Картофельную массу заправить солью, перцем и мускатным орехом и перемешать с заварным тестом. Все это положить в смазанную маслом посуду и охладить. Из подготовленной массы разделить клецки в виде некрупных яиц, запанировать в муке, смочить во взбитом яйце и снова запанировать в крошках белого хлеба. Поджарить клецки в жире (во фритюре), разогретом до 170-180°C, и положить их на сито, чтобы стек излишний жир.

При подаче блюдо покрыть бумажной

салфеткой и уложить на нее клецки. Гарнировать зеленью петрушки, жаренной в жире. Отдельно подать соус томатный.

Картофель, тушеный с овощами

250 г картофеля, морковь, петрушка, репа, 60 г лука, 15 г сала свиного топленого, 50 г соуса, чеснок, лавровый лист, перец, зелень.

Морковь, репу, лук, петрушку нарезать ломтиками, положить на горячую сковороду с растопленным жиром и спассеровать. Сырой картофель нарезать дольками, положить в посуду, добавить лавровый лист, перец горошком, рубленый чеснок, спассерованные коренья, соль, залить красным или томатным соусом и тушить до готовности. При подаче посыпать зеленью петрушки или укропом.

Картофель, фаршированный рыбой

Картофель, 50 г маргарина, 20 г молотых сухарей, 500 г копченой трески или хека, яйцо, 50 г лука, 2 ложки томатной пасты, 150 г сметаны, 50 г тертого сыра, соль, перец.

Картофель очистить и вымыть. Из каждого клубня вынуть сердцевину таким образом, чтобы не повредить ни дна, ни стенок.

Приготовить фарш: маргарин растопить и смешать с сухарями. Рыбу очистить от кожи, костей, измельчить. Яйцо сварить вкрутую и тоже измельчить. Поджарить мелко нарезанный лук на маргарине. Рыбу, сухари, лук и яйца смешать с

томатным пюре, приправить по вкусу перцем и солью. Наполнить фаршем картофель, в фарше сделать небольшие углубления и влить в них сметану. Каждый клубень сверху посыпать молотыми сухарями и сыром. Картофель положить на противень, подлить полстакана воды и поставить в горячую духовку на 30-40 мин. Сверху картофель должен покрываться румяной хрустящей корочкой.

Картофель, фаршированный сосисками

1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 250 г сосисок или вареной колбасы, зелень петрушки, соль, перец.

Очистить картофелины и вынуть из них середину. Снять кожу с сосисок и нафаршировать ими картофелины. Растопить в сковороде масло и подрумянить на нем картофель. Посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и тушить 15 мин. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Картофель отварной с грибами

800 г картофеля, 300 г грибов белых свежих, по 600 г помидоров и кабачков, 150 г сметаны, 80 г масла.

Свежие грибы мелко нарезают и обжаривают с маслом; когда грибы обжарятся, добавляют сметану и дают ей почти полностью выпариться.

Помидоры отбирают плотные, среднего размера, ошпаривают кипятком и снимают кожицу, затем разрезают пополам и обжаривают на масле.

Молодые кабачки очищают, нарезают кружками, солят, обваливают в муке и обжаривают, затем подливают сметану и доводят до кипения.

Отварной картофель кладут на середину блюда, а вокруг раскладывают жаренные грибы, помидоры или кабачки.

Картофель, фаршированный грибами

1 кг картофеля, 100 г лука, 100 г грибов сухих, 200 г сметаны, 10 г муки, 50 г масла, 50 г сыра.

Оригинально

Котлеты в картофельной «шубе»

На 4 порции: 750 г картофеля, 3 яичных желтка, 100 г муки, соль, молотый черный перец, 1 пучок петрушки, 500 г говяжьего фарша, 2 яйца, 50 г панировочных сухарей, молотый мускатный орех, 2 стол. ложки топленого масла. Картофель отварить в мундире, затем очистить и еще горячим размять. Перемешать с желтками и мукой. Приправить.

Петрушку порубить. Добавить мясной фарш, яйца и сухари и перемешать. Приправить солью, перцем и мускатным орехом и свернуть рулетом диаметром 5 см.

Картофельную массу выложить на прозрачную пленку. Сверху положить фарш, закатывая пленку с продольной стороны, свернуть рулет и охлаждать в холодильнике минимум 1 ч. Рулет нарезать тонкими ломтиками, сделать котлеты, каждую обвалять в муке и обжарить в топленом масле.

Выбирают клубни картофеля правильной формы, очищают, ножом делают кольцевой надрез и варят почти до готовности. Середину клубня удаляют и используют для приготовления других блюд. Углубление заполняют жареными грибами с луком. Картофель укладывают в глубокую сковороду, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром или сухарями и запекают.

Картофельные котлеты с грибным соусом

Для котлет: 15 крупных картофелин, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 100 г растительного масла, 1 стакан панировочных сухарей, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 1 столовая ложка муки, 50 г растительного масла, 50 г сухих грибов, 2 1/2 стакана грибного бульона, сахар, лимонный сок по вкусу.

Картофель очистить от кожуры и сварить в подсоленной воде до полной готовности. Воду слить, а картофель хорошо обсушить и приготовить из него пюре. Добавить в пюре 50 г растительного масла, крахмал и все хорошо перемешать.

Из полученной массы сформовать котлеты, смазать их растительным маслом, запанировать в сухарях и обжарить на растительном масле до образования румяной корочки.

Приготовить грибной соус. Для этого сварить грибы, вынуть их из бульона и мелко нарезать. Обжарить муку на растительном масле, влить в нее грибной бульон и несколько минут смесь прокипятить. Затем добавить грибы, соль, сахар, лимонный сок, все хорошо перемешать и довести до кипения.

Горячие котлеты разложить в тарелки и полить грибным соусом. Сверху блюдо украсить зеленью петрушки или укропа.

Картофельная запеканка

8-10 картофелин, 3 сырых яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Для мясного фарша: 400 г свинины, 2 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, черный молотый по вкусу.

Для рыбного фарша: 250 г рыбного филе, 4-5 сушеных

Тушеный картофель

250 г картофеля, 40 г лука репчатого, 20 г масла топленого или сала свиного топленого, 75 г соуса, перец, лавровый лист, зелень. Картофель нарезать кубиками и обжарить. Лук нашинковать и пассеровать. Положить картофель и лук в посуду, добавить лавровый лист, перец горошком, залить томатным соусом и тушить до готовности. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропом.



грибов, 2 луковицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить картофельное пюре. Для этого в отварной толченый картофель добавить яйца, масло, соль, все хорошо перемешать, можно даже взбить.

Приготовить фарш. Свинину пропустить через мясорубку, слегка обжарить,

смешать с пассерованным луком, добавить соль и перец по вкусу. Если фарш рыбный, то рыбное филе также пропустить через мясорубку, обжарить. Репчатый лук нашинковать и обжарить с маслом. Грибы отварить, мелко порубить и тоже обжарить. Подготовленные продукты перемешать, добавив рубленое яйцо, соль, перец.

Картофельное пюре (2/3 объема) выложить ровным слоем на смазанный маслом противень, сверху так же ровно разместить фарш. Оставшимся пюре заправить кондитерский мешок или шприц и нанести орнамент на фарш. Сбрызнуть растопленным маслом. Противень

с запеканкой поставить в разогретую духовку и запечь.

Рагу из картофеля и овощей

На 500 г картофеля - 3 моркови, 2 репы, 2 головки лука, 2 помидора или 2 столовые ложки томата-пюре, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки и 2 стакана мясного бульона.

Для рагу могут быть использованы различные овощи, в зависимости от сезона - морковь, репа, брюква, капуста (цветная, белокочанная), стручки фасоли, репчатый лук и картофель. Очищенные, вымытые овощи нарезать крупными кубиками или дольками, мелкий лук оставить целыми головками. Морковь, репу, брюкву тушить, капусту и фасоль отварить в воде, картофель и лук обжарить на сковороде с маслом. Отдельно на сковороде поджарить муку, развести отваром от тушеных или отварных овощей, прибавить мелко нарезанные помидоры или томат-пюре и прокипятить. Приготовленным соусом залить овощи, сложенные в одну кастрюлю, добавить соль, перец, 3-4 шт. гвоздики, кусочек корицы, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 15-20 минут. При подаче на стол овощи посыпать зеленью петрушки.

Объединение

Картофель «фри»

300 г картофеля, 20 г жира, зелень.

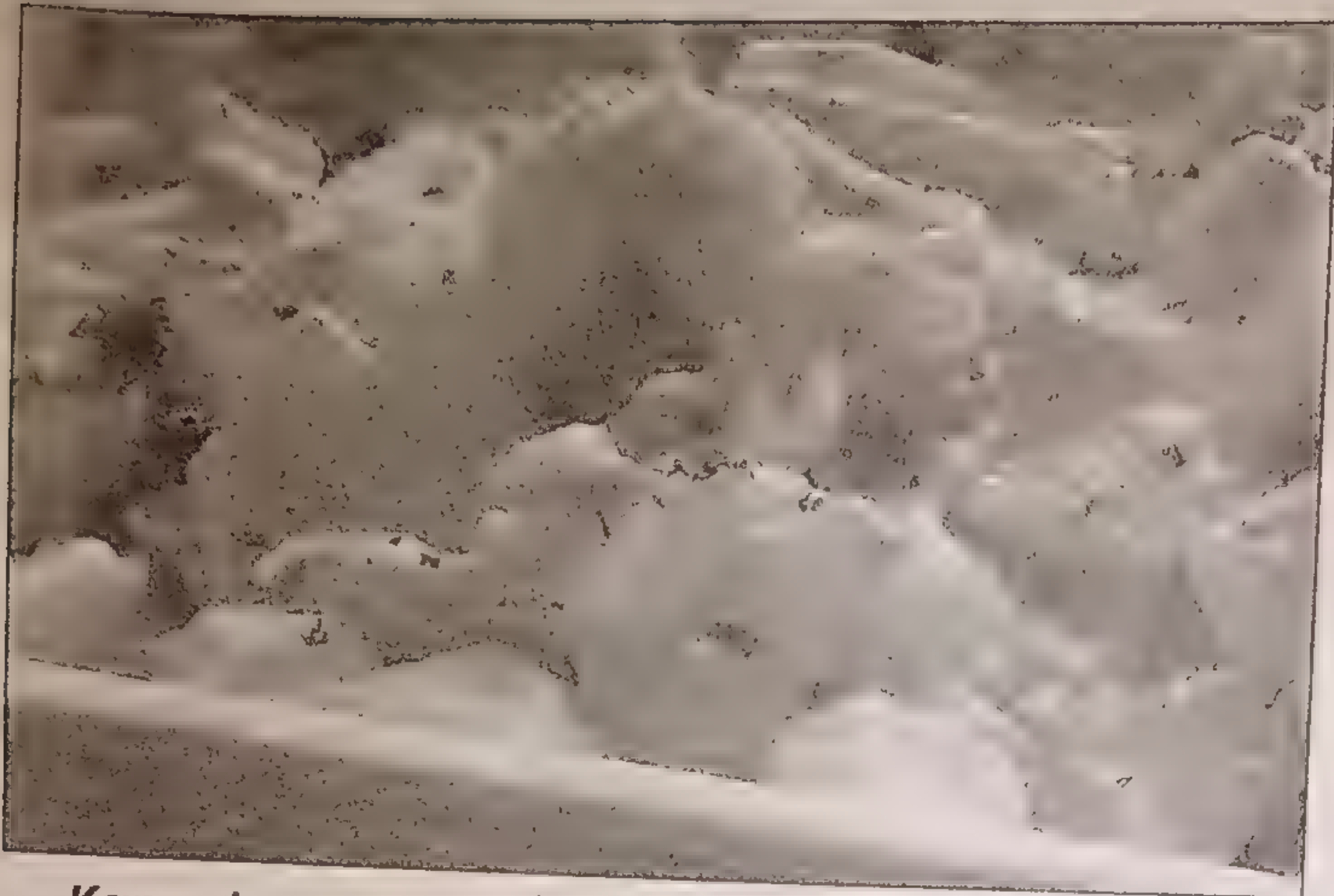
Сырой картофель нарезать кубиками, брусочками или дольками. Перед жаркой картофель промыть в холодной воде, чтобы кусочки во время жарки не склеились, и откинуть на дуршлаг или сито. В сотейнике или глубоком противне нагреть жир до 170-180°C, положить в него картофель и жарить, периодически помешивая, до образования румяной корочки и до готовности картофеля.

Готовый картофель вынуть из жира шумовкой и положить в дуршлаг или на проволочное сито, посыпать солью.

Перед подачей картофель уложить на сковороду или тарелку горкой и посыпать зеленью петрушки или укропом.

Кстати

В «пивных» странах - Англии, Германии, Чехии - считается, что рыба (вяленая, соленая) напрочь «убивает вкус пива». Лучшим сопровождением пивных вечеров считается хрустящий картофель только что с пылу, с жару!



Картофель отварной

8-10 картофелин, 30-40 г сливочного масла или 1/2 стакана сметаны, мелко рубленая зелень, соль по вкусу.

Очистить клубни от кожуры, промыть, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и сварить. Воду слить, картофель разложить по тарелкам, обсыпать зеленью. Отдельно подать масло, сметану или соус.

Отварной картофель можно использовать как гарнир для различных блюд. Если в кастрюлю, где варится картофель, добавить чайную ложку перца горошком, лавровый лист и другие специи, то процеженный отвар можно подать в чашках для бульона как дополнение к картофелю.

Отварной картофель можно разрезать на дольки и обжарить на сковороде с растительным маслом или подать с жареными грибами и луком, вокруг обложить дольками свежих помидоров и зеленью.

Картофель, фаршированный мясом

8-10 картофелин, 2 стакана сметаны, соль, зелень петрушки или укропа.

Для фарша: 400 г говядины, 1 луковица, 1 столовая ложка свиного жира, соль, перец черный молотый по вкусу.

Очистить картофель и придать клубням одинаковую круглую форму. Удалить из них середину, чтобы получились «чашечки». Приготовить фарш: говядину (мякоть) пропустить через мясорубку, смешать с обжаренным шинкованным репчатым луком, посолить, поперчить. Заполнить фаршем «чашечки», слегка их обжарить, затем положить в утятницу, немного посолить, залить сметаной и запечь в духовке. Запеченный картофель положить на блюдо, обсыпать зеленью, обложить солеными огурцами, помидорами.

Таким же способом можно приготовить картофель с грибным фаршем. Фарш готовят так: сварить белые сушеные грибы,

мелко нарубить их, добавить обжаренный на масле лук.

Обжарить с маслом муку, развести ее грибным отваром, соединить с грибами и луком, хорошо перемешать.

Картофельная каша с салом

10-12 картофелин, 2 луковицы, 150 г сала шпик, соль по вкусу.

Картофель отварить обычным способом, слить отвар, оставив в кастрюле примерно стакан жидкости. Растолочь картофель (прямо в кастрюле) толкушкой до однородной массы. Пока варится картофель, сало нарезать очень мелкими кубиками и обжарить на сковороде с нашинкованным луком до получения шкварок. Смешать шкварки и лук с картофельным пюре, посолить и снова перемешать. Эту кашу хорошо подать с квашеной капустой, солеными огурцами и грибами, салатом из свежих овощей.

Картофель, запеченный с луком и грибами

8-10 картофелин, 5-8 свежих грибов, 2 луковицы, 1/3 стакана тертого сыра или панировочных сухарей, соль по вкусу.

Отварной картофель обсушить и нарезать кружочками. Грибы обжарить, измельчить и смешать с обжаренным шинкованным луком, посолить.

Порционные сковороды либо форму смазать топленным маслом, уложить слой картофеля, посолить, на него слой лука с грибами, сбрызнуть маслом и сверху положить еще один слой картофеля. Залить картофель ровным слоем сметаны, обсыпать тертым сыром или сухарями и запечь в духовке так, чтобы он расплавился и слегка зарумянился.

Подавать либо в порционных сковородах, либо большими кусками на тарелках. С этим блюдом хорошо сочетаются также свежие овощи.

Картофель, тушеный с помидорами и луком

8-10 картофелин, 2 луковицы, 3-4 помидора, 1/4 стакана растительного масла, соль, пряности по вкусу.

Подготовленные клубни разрезать на 4 части и отварить в небольшом количестве кипящей воды. Лук нашинковать и обжарить на растительном масле, затем добавить к нему лавровый лист, соль, нарезанные дольками помидоры, вареный картофель. Накрыть посуду крышкой и тушить 7-10 минут, не мешая. Готовый картофель подать с соусом, в котором он тушился, посыпать рубленой зеленью.

Картофель, тушеный с бараниной

10 картофелин, 600 г баранины, 1 морковь, 1 луковица, 1 столовая ложка томата-пюре (или 2 помидора), 4 столовые ложки свиного жира, соль, перец по вкусу.

Картофель и морковь очистить, помыть, нарезать кубиками и обжарить. Отдельно об-

Пикантно

Разварной картофель под соусом из соленых огурцов

1 кг картофеля, 3 огурца с рассолом, 1 луковица, 3-4 сушеных гриба, 1 столовая ложка муки, соль по вкусу, зелень.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать продолговатыми кусочками. Ложку муки обжарить на масле, всыпать мелко нарезанную зелень (петрушки, укропа), развести 2-3 стаканами грибного процеженного бульона, сваренного из сушеных грибов с добавлением луковицы и кожицы соленых огурцов, смесь прокипятить.

В полученный соус положить разварной картофель, шинкованные грибы, огурцы и прокипятить в течение 2-3 минут.

кто картошки не едал...

жарить с луком нарезанную на куски ба-
минну. Все смешать, положить в кастрю-
лю (или глиняные горшочки), добавить
немного бульона или воды, томата-пюре
(помидоры), соль, специи, накрыть крыш-
кой и поставить в разогретую духовку.
Тушить до готовности всех продуктов.
Перед подачей посыпать зеленью.

Картофель в сливках

Картофель - 225 г, сливки - 100 г,
масло сливочное - 10 г, мука - 2 г, ли-
монная кислота.

Сырой картофель нарезать ломтиками,
толстыми кружочками или дольками, сло-
жить в сотейник, посыпать солью, моло-
тым перцем, залить кипятком так, чтобы
картофель весь был покрыт водой, и ва-
рить почти до готовности. Затем слить
воду, залить картофель сливками, доба-
вить масло и варить до готовности. Зап-
равить по вкусу лимонным соком или ли-
монной кислотой, посыпать зеленью.

Если соус получился слишком жидким,
можно добавить мучную пассеровку и
вскипятить один раз.

Картофель в сливках можно подавать
как самостоятельное блюдо, так и в каче-
стве гарнира к мясным блюдам без соусов.

Картофель с рисом

Картофель - 4-5 шт., рис - 100 г, ко-
ренья для супа, масло сливочное - 50 г,
масло растительное, томатный соус.

Картофель отварить в кожуре, очис-
тить и нарезать тонкими ломтиками. В
одном литре воды сварить две моркови,

Суфле картофельное

Картофель - 200 г, сыр - 30 г, слив-
ки - 30 г, яйцо - 1 шт., масло сливоч-
ное - 20 г, мука пшеничная - 2 г.

Картофель отварить, обсушить и ра-
столочь или протереть через сито. В по-
лученную массу добавить тертый сыр,
желток, часть масла, хорошо переме-
шать, ввести взбитые сливки, взбитый
белок. Выложить массу на порционную
сковородку, смазанную маслом и посы-
панную мукой, посыпать тертым сыром,
сбрызнуть маслом и запечь.

пастернак, корень петрушки и луковицу
до размягчения, затем вынуть овощи из
отвара. Рис перебрать, промыть, разме-
шать на небольшом огне с двумя столо-
выми ложками растительного масла, по-
солить. Залить рис овощным отваром и
варить до размягчения. В кастрюлю выло-
жить ряд ломтиков картофеля, поверх -
слой кусочков масла, затем ряд риса и снова
кусочки масла, поверх снова ряд картофе-
ля, на него рис, под конец картофель. Блю-
до поставить в духовку на 30 минут.

Подавать к столу с томатным соусом.

Яхнии из картофеля

Картофель - 500 г, лук репчатый -
3 шт., соль, корень сельдерея неболь-
шого размера, лавровый лист, кусочек
сахара, немного томатного соуса (томат-
пюре), красный молотый перец, рас-
тительное масло - 2 ст.ложки, мука -
1 ст.ложка, укроп, петрушка.

Муку подрумянить в разогретом рас-
тительном масле, добавить мелко нарезан-
ный лук. Когда лук порозовеет, положить
нарезанный картофель и залить кипятком
в таком количестве, чтобы вода покрывала
картофель. Добавить сельдерея, соль,
красный молотый перец, сахар, лавровый
лист. Варить при слабом кипении, пока не
смягчится картофель, затем добавить то-
мат, нарезанную зелень и оставить на мед-
ленном огне, пока не выкипит соус. Пода-
вать к столу в теплом или холодном виде.

Картофель печеный, с творогом

Картофель - 300 г, свежий творог -
100 г, сливочное масло - 20 г, соль.

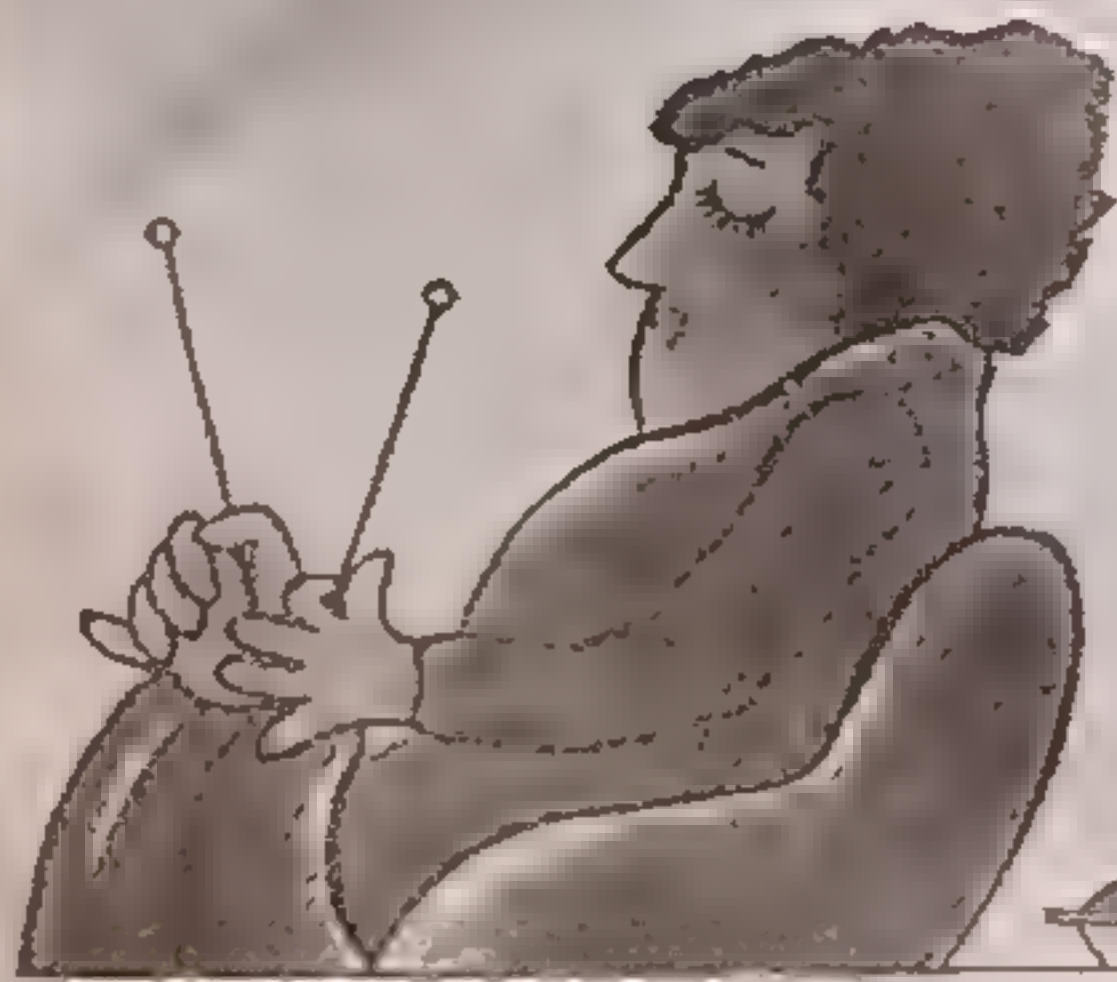
Картофель очистить, разрезать попо-
лам вдоль, уложить на сухой противень,
посолить и запечь в горячей духовке. Плос-
кую сторону уже готового картофеля сма-
зать сливочным маслом и подать на стол
вместе со свежим творогом.

Картофельное пюре с майонезом

Картофель - 4 шт., горчица, крас-
ный перец, маленькая луковица, соль,
несколько маслин для украшения, май-
онез.

Отваренный в кожуре картофель ост-
удить, очистить, пропустить через мясо-
рубку и посолить. Майонез, горчицу, крас-
ный перец хорошо размешать с карто-
фельным пюре и натертой луковицей, пока
вся смесь не превратится в однородную
массу. Украсить блюдо маслинами.

СВЧ-кулинария



Готовим в микроволновке

Картофель с грибами (2 порции)

Грибы - 50 г сухеных или 300 г
свежих, картофель очищенный - 300 г,
лук - 100 г, масло - 30 г, сметана - 50 г,
мука - 1 ст.ложка, соль и перец - по
вкусу.

Нарежьте промытые грибы, карто-
фель и лук (сушеные грибы предвари-
тельно залейте водой на 2 часа), все

тщательно перемешайте, добавьте мас-
ло и варите в кастрюле под крышкой 14
минут.

Не забудьте по истечении половины
указанного времени все тщательно пере-
мешать.

Смешайте четверть стакана воды, сме-
тану и муку, добавьте соль и перец, залей-
те этой смесью картофель с грибами, пе-
ремешайте и варите еще 6 мин.

При подаче на стол посыпьте зеленью.

Картофель, тушеный в сметане (2 порции)

Картофель очищенный - 300 г, сме-
тана - 150 г, масло - 30 г, соль - по
вкусу.

В нарезанный картофель добавьте
масло, посолите и нагрейте 6 мин. Пе-
ремешайте и грейте еще 6 мин.

Картофель, тушеный с овощами

Картофель очищенный - 360 г, мор-
ковь - 150 г, лук - 50 г, масло - 1 ст.лож-
ка, зеленый горошек - 50 г, соль - по
вкусу.

Для соуса: сметана - 100 г, вода -
3 ст.ложки, мука - 1 ст.ложка, соль и
сахар - по вкусу.

Смешайте нарезанные картофель,
морковь и лук; добавьте 50 г воды и
масло и варите под крышкой 10 мин.
Перемешайте все, добавьте зеленый
горошек, лавровый лист, соль и залей-
те сметанным соусом. Варите еще 6
мин.

Для получения соуса хорошо пере-
мешайте сметану с водой и мукой.

Пирожки из картофеля с грибами и печенкой

Крупный картофель - 4 шт., растительное масло - 50 г, лук репчатый малых размеров - 1 шт., петрушка - 1 пучок, соль, яйца - 3 шт., молотые сухари и мука для обваливания - 50 г.

Для фарша: грибы - 200 г, говяжья или свиная печень - 200 г, лимонный сок, соль, перец, растительное масло.

Сваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку. Лук и мелко нарубленную петрушку поджарить в разогретом растительном масле, посолить, добавить картофель, все вместе нагревать при непрерывном помешивании, пока смесь не превратится в пасту. Оставить для охлаждения, после чего добавить желтки двух яиц. Полученную массу тщательно вымесить и раскатать в пласт толщиной в три пальца на разделочной доске, смазанной растительным маслом. Стаканом вырезать из теста цилиндры, обвалять в муке, оставшемся яйце и сухарях.

Для приготовления фарша в сильно разогретом растительном масле поджарить нарезанную маленькими кусочками печенку, а затем грибы. Добавить лимонный сок, перец и заправить солью.

Обжарить заготовки из картофельного теста на сковороде с разогретым растительным маслом с обеих сторон. Острым ножом срезать верхушки, чайной ложкой выскоблить небольшие углубления, в которые положить фарш. Пирожки покрыть срезанными верхушками и тотчас же подавать к столу.

Советик

Молодой картофель очистится, если, предварительно вымыв, положить в мешочек, всыпать туда горсть крупной соли, завязать мешочек и покатавать по столу.



Картофельные оладьи

I вариант. 250 г картофеля, 1/2 яйца, 20 г пшеничной муки, 15 г жира.

Картофель очистить от кожицы, вымыть, натереть, добавить яйцо, соль, муку и все перемешать. Массу выложить ложкой на сковороду и жарить до появления коричневатой корочки.

Картофельные оладьи получаются плотными, имеют своеобразный вкус сырого картофеля. Чтобы лепешки были рассыпчатыми, надо к тертому сырому картофелю (200 г) добавить протертый сквозь сито отварной картофель (50 г).

II вариант. 250 г картофеля, 25 г сметаны или простокваши, питьевая сода, 5 г сахара, соль, 1/2 яйца, 10 г пшеничной муки, 15 г жира.

Картофель натереть, сок отжать (дать ему отстояться, и крахмал использовать для приготовления сладких блюд), добавить соль, яйцо, сметану или простоквашу, смешанную с содой, муку и все перемешать и испечь лепешки.

Поскольку тертый картофель под действием кислорода воздуха темнеет, то натирать его и готовить картофельную массу надо по возможности быстро.

Подавать в горячем виде со сметаной, соусом из сала или брусничным вареньем.

III вариант. 300 г картофеля, 50 г муки, 1/2 яйца, 2 г дрожжей, 20 г масла подсолнечного или сала свиного топленого, 40 г сметаны или масла сливочного.

Сырой картофель быстро (во избежание потемнения) измельчить на терке, положить в посуду, добавить дрожжи, разведенные в теплой воде, посолить, всыпать муку: можно добавить яйцо. Все это хорошо размешать и поставить в теплое место для подъема. Выпекать оладьи на сильно разогретой сковороде с жиром. Подавать горячими со сметаной или маслом.



Драники горяченькие

Картофель натереть на крупной терке. Сок слить. Посолить, добавить сырые яйца. Перемешать и жарить как оладьи.

А можно и с мясным фаршем! Его пережарить на сковороде с луком. Разделать изделия в виде пирожков. Очень вкусно!



Пирог «Зразы»

Отвариваем в соленой воде картофель (примерно 1 кг). Воду сливаем, картофель протираем или разминаем, как для пюре. Вбиваем 2-3 яйца, 100-150 г сливочного масла и муку - столько, чтобы можно было замесить картофельное тесто.

Готовим 3 начинки:

1 - любые грибы, отваренные в соленой воде и обжаренные с луком в растительном масле;

2 - мелко рубленные вареные яйца, смешанные с измельченным зеленым луком и заправленные растопленным сливочным маслом;

3 - мясной фарш, обжаренный в масле (любом) до готовности.

На сковороду или противень кладем большую часть теста, разравнивая его руками так, чтобы оно и бортики прикрыло. Затем поочередно ложкой кладем слоями первую, вторую и третью начинки, и так до верха сковороды. Сверху кладем вторую половину теста, смазываем маслом и выпекаем в



духовке на умеренном огне до получения румяной корочки. Получается пирог-«мозаика»: когда режем его на куски, то в каждом

видны три начинки разных цветов и вкусов. Если некогда возиться, можно, конечно, приготовить такую зразу и с одной начинкой.

Картофельные лепешки

200 г картофеля, 15 г репчатого лука, 10 г сливочного масла или маргарина, 10 г пшеничной муки, 1/2 яйца, 10 г панировочных сухарей, соль, 10 г жира.

Картофель отварить в соленой воде, воду слить, клубни обсушить, размять пестом и остудить до 40-50°C. К картофельному пюре добавить мелко наре-

занный, обжаренный на масле или маргарине лук, яйцо, муку, соль, и все хорошо размешать.

Подготовленную массу разделить на круглые лепешки, обвалять их в панировочных сухарях, положить на сковородку в растопленный жир и подрумянить.

Выложить в мелкую посуду и подавать с соусом (сметанным, грибным, то-

матным и др.) и салатом из свежих овощей.

Репчатый лук в картофельной массе можно заменить мелко нарезанным жарким из свинины или вареным окороком, обжаренными грибами, тертым сыром, рубленой зеленью укропа или петрушки. В этом случае лепешки подают со сливочным маслом.



Блинчики из картофеля с мясной начинкой

8 шт. картофеля, 4 яйца, 2 луковицы, 2 столожки муки, 3 столожки подсолнечного масла, соль, перец по вкусу.

Сырой картофель очистить, натереть на мелкой терке и слегка посолить. Через несколько минут отжать, смешать с перцем, яйцами, натертым луком и мукой в таком количестве, чтобы тесто получилось, как для блинов. Блинчики выпекать на горячей сковороде, подрумянивая с обеих сторон. Фарш из отварного мяса смешать с поджаренным луком, посолить, поперчить, тонким слоем положить на блины, завернуть и подать к столу теплыми.

Картофельные пирожки

10 картофелин, 2 яйца, 2 столожки муки, 30 г сливочного масла, 1 стакан сметаны.

Для фарша: 5-8 сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы.

Приготовить картофельное пюре, охладить его до 60°C, добавить яйца, заправить солью и хорошо перемешать. Для лучшей связи в пюре добавить муку.

Фарш: сушеные грибы отварить, промыть, нашинковать, поджарить с шинкованным луком.

Картофельную массу разделить на шарики с куриное яйцо, из которых сформовать лепешки толщиной 7-8 мм. На середину лепешки положить фарш и, защипывая края, придать изделию форму пирожка. Пирожки смазать яйцом и выпекать в разогретой духовке, на смазанном маслом противне.

К пирожкам подать сметану. Приготовить их можно с любым другим фаршем.

Суп картофельный, овощной

Требуется: 7-8 картофелин, по 120 г капусты белокочанной и цветной, 2 моркови, 60 г корня петрушки, 1 луковица, 150 г фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 3 небольших помидора, 50 г маргарина, 2 л мясного бульона, соль, специи, зелень.

Белокочанную капусту нарежьте соломкой, цветную разделите на мелкие кочешки и отварите в воде. Коренья и лук нарежьте соломкой и пассеруйте на маргарине. Картофель и помидоры нарежьте дольками. В кипящий бульон заложите капусту, фасоль, специи, соль и спассерованные овощи, картофель, помидоры, горошек и проварите 3-5 минут. Готовый суп посыпьте зеленью.

Картофель, жаренный с капустой

Требуется: 1 кг картофеля, 500 г капусты, луковица, морковь, 50 г маргарина (или растительного масла), соль, лавровый лист, зелень укропа.

Мелко порежьте капусту, лук, морковь и поместите овощи на горячую сковородку с маслом. Жарьте их до полуготовности. Очистите и помойте картофель, порежьте его соломкой и добавьте к овощам. Положите соль, лавровый лист и жарьте картошку до полной готовности.

Картофель, жаренный с яйцом

Требуется: 500 г картофеля, 5 яиц, 5-6 помидоров, 2 ст. л. маргарина, луковица, зелень укропа и петрушки, соль.

Очистите и нарежьте небольшими кусочками картофель. Обжарьте его в маргарине. Порежьте помидоры ломтиками и обжарьте отдельно на сковороде. Затем по краям томатов разложите картошку, посыпьте все мелко нарезанным и спассерованным луком, залейте взбитыми яйцами и жарьте на медленном огне до полной готовности. Готовое блюдо украсьте зеленью укропа и петрушки.

Картофель отварной с маслом

Требуется: 1 кг картофеля, по 4 ст. л. сливочного масла и сметаны, соль.

Картофель клубнями положите в кастрюлю, залейте водой, посолите, закройте крышкой и варите на медленном огне до полной готовности. Готовый картофель подавайте к столу со сливочным маслом или сметаной.



Блюда из картошки по-старинному

Картофель с творогом

Требуется: 1 кг картофеля, 2 яйца, 3 головки лука, 1 стакан молока, 3 ст. л. масла, 300 г творога.

Сварите картофель, протрите его через сито, добавьте горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное сливочное масло, все хорошо размешайте. Затем переложите половину всей массы на сковороду, смазанную маслом, разровняйте, закройте сверху слоем поджаренного лука, слоем творога и оставшегося картофеля. Блюдо смажьте сметаной и поставьте в хорошо прогретую духовку на 25 минут. Подавайте со сметанным соусом.

Картофель, тушеный с мясом

Требуется: 500 г мяса, 1 кг картофеля, луковица, зелень укропа и петрушки, 50 г маргарина или любого другого жира, соль, перец, лавровый лист.

Небольшими кусочками нарежьте мясо, поместите его на горячую, смазанную маслом сковороду и обжарьте до полуготовности. Очистите картофель и порежьте его соломкой, добавьте в мясо и закройте крышкой. Оставьте тушиться на медленном огне, в процессе готовки подливайте понемногу воды. За 5 минут до готовности положите порезанный лук, соль, перец, лавровый лист. Готовое блюдо посыпьте зеленью укропа и петрушки.

Картофель, тушеный с мясом в томате

Требуется: 500 г картофеля, 300 г мяса (говядина или свинина), 1-2 луковицы, томатная паста, растительное масло, соль,

перец, лавровый лист, несколько горошин черного перца.

Лук мелко нашинкуйте и пожарьте в кастрюле в растительном масле до золотистого оттенка. Мясо порежьте мелкими кусочками, пожарьте его вместе с луком и томатной пастой до готовности. Затем добавьте немного воды и проварите. Положите порезанный крупно картофель и варите, добавив перец, соль, лавровый лист, 20 минут.

Картофель фаршированный

Требуется: 2 кг картофеля одинакового размера, 150-200 г свинины, 350-400 г говядины, 1/2 стакана сметаны, 300 г батона, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 1 стакан бульона, 5-6 ст. л. портвейна, уксус, соль, перец.

Способ приготовления. Картофель почистите, придайте ему форму цилиндра и с помощью

приспособления для удаления сердцевинки у фруктов выдавите в середине каждого клубня сквозное отверстие. Свинину, говядину и размоченный в молоке батон пропустите через мясорубку, добавьте сметану, сливочное масло, яйца, соль, перец. Фаршем начините картофелины.

В кастрюле растопите сливочное масло, добавьте горячий бульон, положите фаршированный картофель и тушите на медленном огне до мягкости. Соус, в котором тушился картофель, слейте, добавьте разведенную в воде муку, дайте прокипеть, процедите и влейте обратно в кастрюлю. Добавьте уксус, портвейн, сметану и доведите до кипения. Картофель выложите на блюдо, залейте соусом и посыпьте зеленью.

Пудинг из картофеля

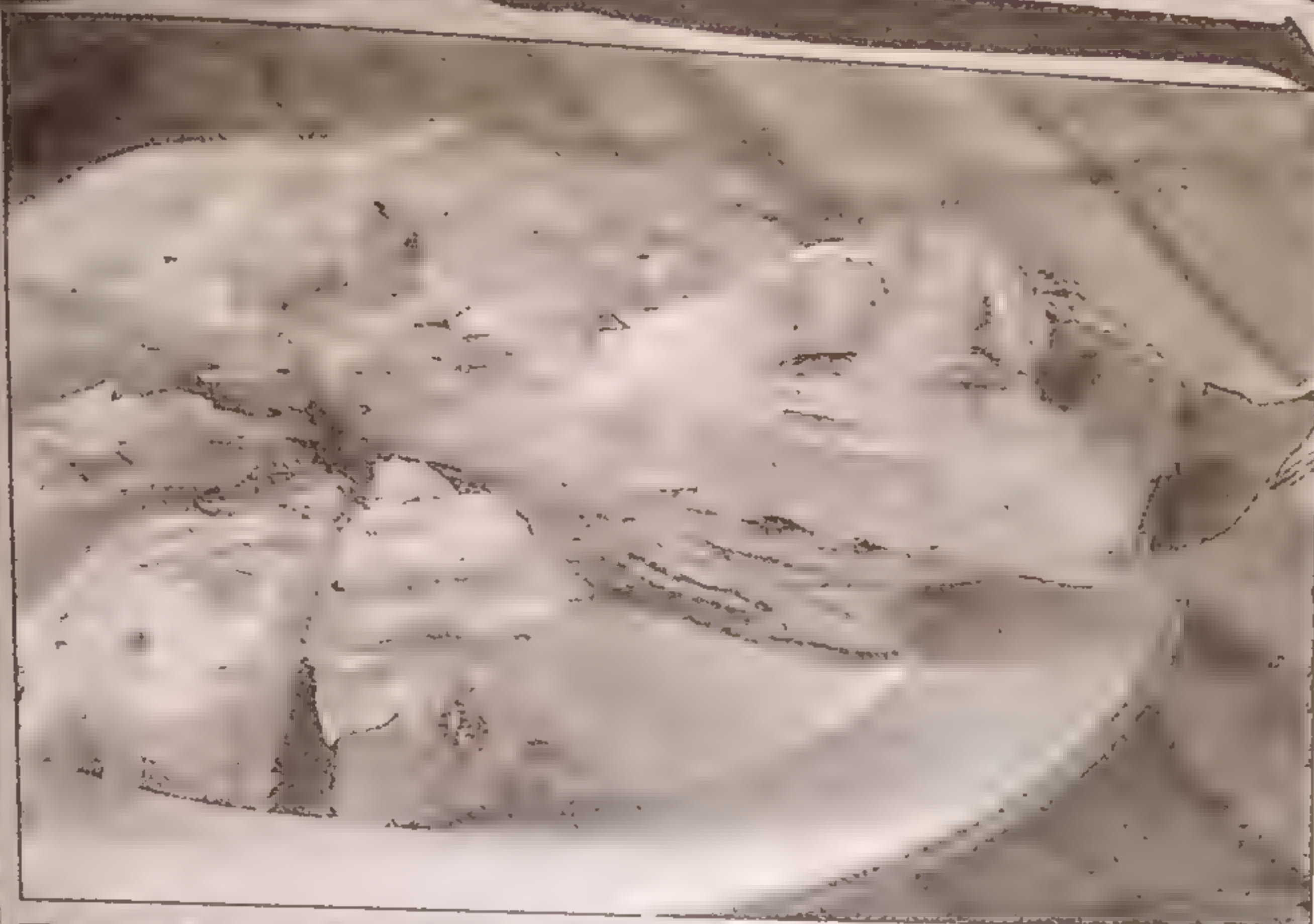
Взять 400 г слив. масла, 3 яйца, 200 г картофеля, 500 г ветчины, 100 г сыра.

200 г масла растереть до бела и смешать с 3 сырыми яйцами, 200 г вареного и мелко нарезанного картофеля, 600 г мелко изрубленной ветчины, сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь - когда готово, выложить на блюдо, обсыпать сыром и облить маслом.

Картофель с яйцами

Требуется: 1 кг картофеля, 3 яйца, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите картофель, нарежьте соломкой и поджарьте на сливочном масле до образования румяной корочки. За 5 минут до окончания жарки взбейте яйца с солью в густую пену и залейте этой массой картофель. Можете посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью лука и петрушки или кружочками помидоров.



За бугром ее тоже уважают

Немецкая кухня

«Небеса и земля»

1 кг картофеля, 1 кг яблок (лучше кислых), 500 г колбасы, 2-3 луковицы, 2 ст. ложки нарубленного кубиками шпика, соль и немного сахара.

Картофель и яблоки очистить, нарезать на дольки. И то и другое в отдельности потушить. Из картофеля приготовить картофельное пюре, а яблоки протереть через сито, после чего соединить с картофельным пюре и хорошо взбить. Приправить солью и сахаром. Кубики шпика растопить, обжарить в образовавшемся жире кольца лука и колбасу. Подать к этому приготовленную из картофеля и яблок массу.

Отварной картофель с зеленым соусом

По 1 ст. ложке зеленого лука, петрушки, укропа, эстрагона, 2 бутылки йогурта, немного майонеза или сметаны, щепотка сахара, перец, соль, горчица (по вкусу), 4-8 яиц.

Всю зелень мелко порубить и залить йогуртом, который предварительно смешать со сметаной или майонезом. На каждую порцию взять по 1-2 сваренных вкрутую яйца, протереть их через сито, смешать с соусом и приправить сахаром, перцем, солью и горчицей. Перед подачей на стол соус выставить на холод, затем подать к горячему отварному картофелю: картофель макать в приготовленный соус.

Зеленый соус, только без добавления яиц, подают также к отварному мясу.

Польская кухня

Отварной картофель с луком и сметаной

1/2 л густой сметаны, 2 крупные луковицы, 1 чайная ложка сахара, соль и перец по вкусу.

Лук нарезать кольцами, полить сметаной, приправить солью, сахаром и перцем. Настаивать 1/2 ч, после чего подать с отварным картофелем. Рассчитано на 2-3 порции.

Китайская кухня

Картофельные пирожные

250 г вареного картофеля, 1 стакан муки, 60 г жирного шпика, 6 ст. ложек растительного масла, зеленый лук.

Картофель отварить, размять или пропустить через мясорубку, прибавить муку, 1 стакан воды и крупно нарезанный зеленый лук. Все перемешать.

Нарезать кубиками шпик. Из пюре приготовить лепешки, на каждую положить по несколько кубиков шпика. Лепешки жарить в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Мексиканская кухня

Картофель с рисом в горшочке

6 больших картофелин, 1/4 стакана сливочного масла или маргарина, соль, перец, 2 взбитых яйца, 1 луковица, 1 стакан нарезанного кубиками сыра.

Картофель отварить и размять. Добавить сливочное масло (оставить 1 чайную ложку), яйца, лук и в конце - кубики сыра. Картофельное пюре посолить и сильно поперчить. Выложить в смазанную маслом форму, на поверхности разложить небольшие кусочки сливочного масла. Запекать в духовке при средней температуре 30 мин.

Французская кухня

Картофель с луком

500 г картофеля, 2 крупные луковицы, 2-3 ст. ложки слив. масла, 3 неполные ст. ложки муки, 1/4 л мясного бульона, перец, немного соли и побольше мелко нарубленной зелени петрушки.

Лук нарезать некрупными кольцами и слегка обжарить в масле. Добавить муку, мясной бульон и приготовить довольно густой соус. Картофель отварить в мундире, еще в теплом виде очистить, нарезать дольками и вложить в соус. Сильно поперчить и посолить и оставить на небольшом огне на 5 мин. Прибавить как можно больше зелени петрушки и подать к столу в горячем виде. Рассчитано на 2-3 порции.

Печеный картофель

1 кг картофеля (по возможности круглые картофелины одинаковой величины), 10 небольших кусочков сливочного масла, соль, перец, 3-4 ст. ложки тертого сыра.

Картофелины очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелина внешне казалась целой. Форму смазать изнутри маслом и поместить в нее картофелины, посыпать сверху солью и перцем и на каждую положить кусочек масла. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить форму в духовой шкаф со средним нагревом для запекания. Золотисто-коричневый картофель подать с зеленым салатом, мясом или тушеной рыбой.

Испанская кухня

Картофель, зажаренный в духовке с чесноком

На 10 порций: 2 кг красного или белого картофеля средней величины, не очищая, нарезать каждую картофелину на 4 части, 2 средние красные луковицы, каждую разрезать на 6 долек, 1 ст. ложка нарубленного свежего тимьяна или 1 ч. ложка сухого, 60 мл оливкового масла, 1 1/4 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца грубого помола, 2 зубчика чеснока, мелко рубить.

Нагрейте духовку до 220°C. В большом противне смешайте картофель с остальными ингредиентами. Жарьте, время от времени переворачивая металлической лопаточкой, 1 час, пока овощи не станут золотистыми и мягкими (проверьте вилкой). Подавайте блюдо горячим или комнатной температуры.

Праздник картошки

Модно рассуждать о вредности картошки. И нитраты она в себе копит, и крахмалу в ней многовато, отчего у людей отрастают свинные бока. Действительно, не самая легкая пища. А кто говорил, что будет легко? Врачи не рекомендуют употреблять картошку с мясом. Но это ведь не единственное возможное сочетание.

Каждый год я устраиваю себе праздник. Он связан с некоторыми расходами, но любой праздник связан с расходами. Как только на рынке появится первая молодая картошка - не поспешите, купите пару килограммов. Еще вам понадобится укроп, чеснок, сливочное масло, буханка свежего черного хлеба и, извиняюсь, конечно, бутылочка водочки. Просто сварите картошку (не вздумайте чистить!) в чуть подсоленной воде - варится она очень быстро. Слейте воду, бросьте в кастрюлю изрубленный укроп с чесноком, кусок сливочного масла, накройте крышкой, потрясите, чтобы все перемешалось, немедленно несите к столу. И праздник войдет в ваш дом.

Американцы берут крупную взрослую картофелину, моют, но не чистят, делают у нее на спине продольный вырез, кладут туда соль, масло, чеснок, заворачивают в фольгу, пекут в духовке, положив выре-

зом вверх. Не разворачивая фольги, раскладывают по тарелкам. Неплохо.

Места не хватило бы, если бы я взялся перечислять способы приготовления картошки и блюд из нее. Остановлюсь на одном блюде. Это, вы будете смеяться, пюре. При кажущейся простоте это штука очень тонкая, испортить его ничего не стоит. Некоторые наивно полагают, что чем больше добавить в пюре молока и масла, тем лучше. Чудовищное заблуждение!

Итак, мой способ:

очищенная и крупно порезанная картошка варится в небольшом количестве воды, слегка подсаливается. Как только картошка сварилась, сливаем воду, но не в раковину, а в посудину - она нам еще понадобится. Кастрюля при этом остается на минимальном огне, картошка моментально подсыхает, и тут следует ее размять, постепенно подливая ту самую воду, в которой она варилась. Высшее мастер-



с Андреем Макаревичем

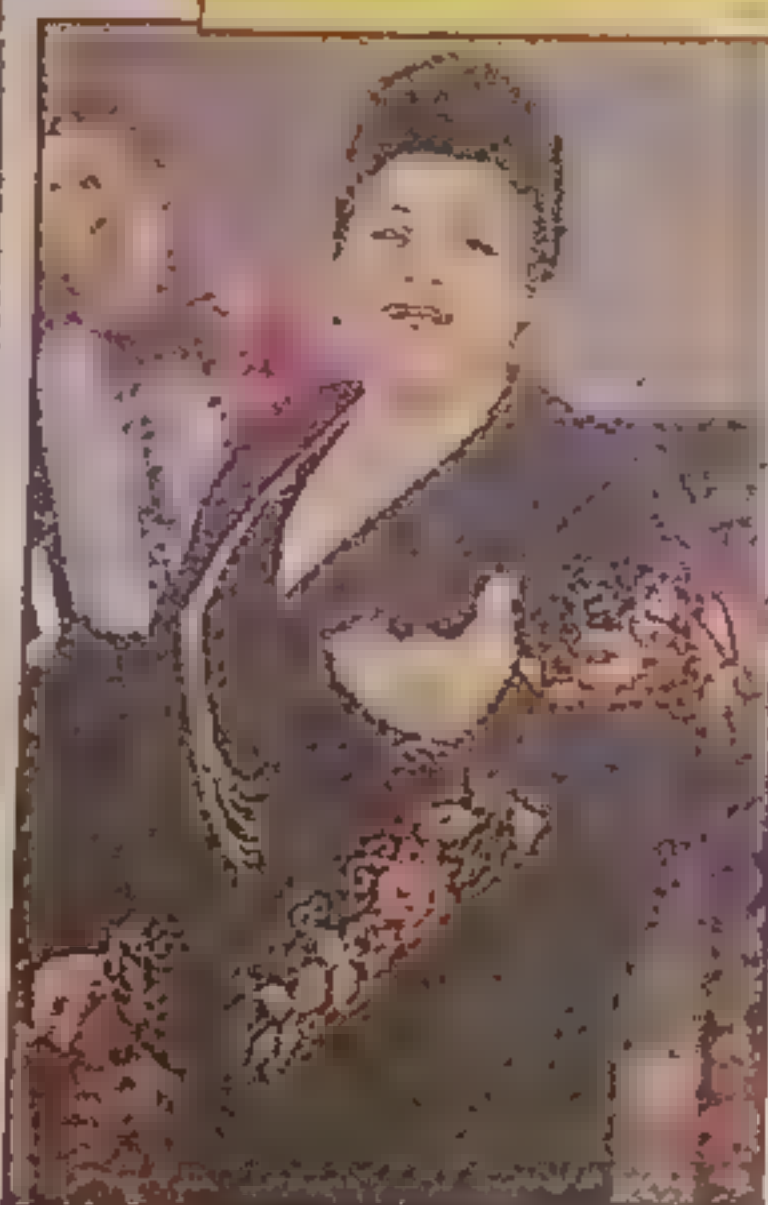
ство - не снимать ее при этом с огня и, конечно, не ошибиться с количеством воды. Одновременно берем примерно равное количество молока и сливочного масла, разогреваем молоко и растворяем масло в нем. Эта суспензия вливается в помещиваемое пюре последней.

И еще одно. Никогда не разогревайте пюре на сковороде - загубите продукт. Пюре разогревается в той же кастрюле, в которой делалось и хранилось, на самом медленном огне с добавлением небольшого количества горячей воды. И - помещивать! Непременно помещивать.

По материалам «СМАКа».

Картошечка «Универсал»

от ЛЮДМИЛЫ ЗЫКИНОЙ



800 г картофеля, 125 г молока, 70 г топленого масла, 8-10 долек чеснока, соль, зелень петрушки и укропа по вкусу.

В небольшую кастрюлю влейте топленое масло, положите нашинкованный чеснок,

а сверху крупно нарезанный сырой картофель, немного посолите, накройте крышкой и поставьте на огонь. Через пять минут кипения обязательно перемешайте картофель с чесноком и досолите, на 10-й минуте снова все перемешайте, на 12-й сбрызните молоком, на 15-й обильно посыпьте зеленью и подавайте к столу. Это блюдо может служить закуской, вторым блюдом или гарниром. Вкусно и в горячем, и в холодном виде!

Картошка-объедение

Влад не прихотлив в еде. Может неделю питаться сосисками. Одно из самых любимых блюд - картошка. Знает очень много способов ее приготовления.

Положить в кастрюлю масла, перца, соли, рубленых петрушки и лука, немного муки; налить бульона, стакан вина или более, смотря по количеству приготавливаемого соуса; поставить этот соус на огонь, прибавить в него сваренный и нарезанный ломтиками картофель; варить соус до густоты.

Картофель 1 кг, сельдь 200 г, растительное масло 2 столовые ложки, репчатый лук 2 головки, яйцо 1 шт., сметана 1/2 стакана, соль, специи по вкусу.

Картофель хорошо промывают, заливают кипятком, солят и варят до полуготовности. Затем очищают, срезают с одной стороны боковину и вынимают ложкой сердцевину. Мякоть, вынутую из сердцевины, с очищенной сельдью пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный лук, душистый перец, лавровый лист, сырое яйцо



от Влада Сташевского

и сметану. Все это хорошо взбивают. Полученным фаршем наполняют картофель, обжаривают его в масле, заливают сметаной и запекают в духовке.

Спецвыпуск газеты «Соляночка»

Главный редактор С.А.МАНДРУСОВ

Телефон (8312)32-78-16(220)

Учредитель ООО «Слог»

Адрес: 603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Телефон (8312)32-78-14;

e-mail: slog@idnp.ru

Генеральный директор К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:

тел.: (8312)32-78-16(124), 34-91-15, факс 34-88-22

E-mail: reclama@gmi.ru

Служба распространения и доставки:

телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67, 75-97-53, 75-97-54; e-mail:sales@gmi.ru

Распространение в Республике Беларусь - ИООО «Арго-НН» Адрес: 220050, г. Минск, ул. Володарского, 16, офис 408. Тел./факс 227-74-10

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 20.01.2003 г. Регистрационное свидетельство ПИ №77-14483. Подписано в печать 10.09.2003 г. в 17.00 (по графику - в 17.00)

Тираж 150 458 Заказ № 4362

Цена договорная

Отпечатано в ОАО «Нижегородский печатник», Н.Новгород, ул. Гордеевская, 7. Материалы, помеченные знаком *, размещены на правах рекламы.

СОЛЯНОЧКА

«Вкусная» газета
для любителей готовить

Рецепт
от звезды

№4(56)
2004 г.

Известный шоумен,
певец, артист, спорт-
смен помимо всего еще
прекрасно готовит.

Николай ФОМЕНКО считает, что настоящий муж-
чина для себя никогда не будет готовить. А делает
он это исключительно для женщины.

Поэтому будем считать нынешний кулинарный
шедевр Николая подарком прекрасному полу
накануне 8 Марта.

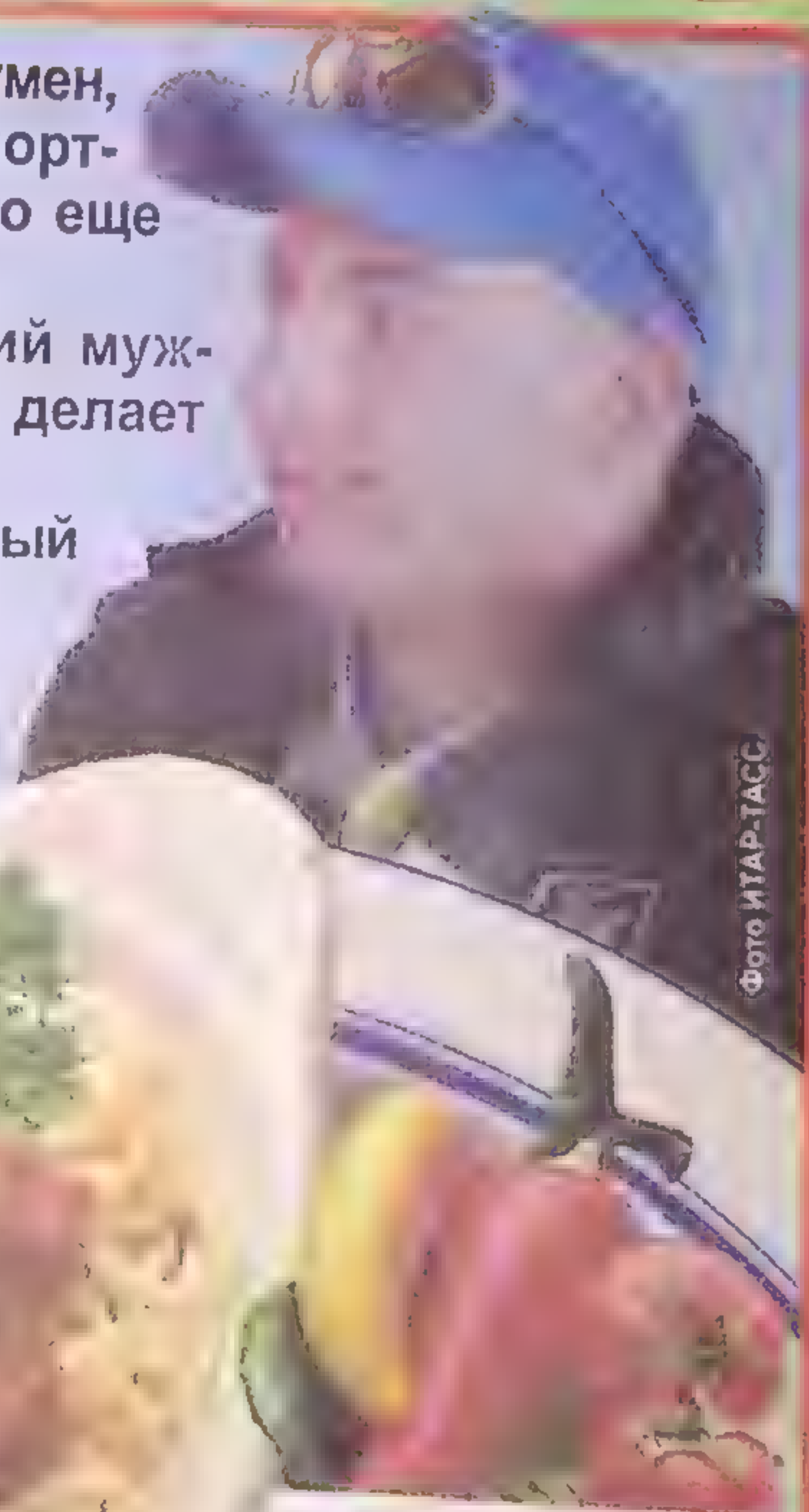


Фото ИТАР-ТАСС



«Арабуата» от Николая Фоменко

Ингредиенты (на 2 порции):
300 г макарон, 1 луковица, 150 г
сырокопченой грудинки, 2-3 боль-
ших помидора, 3 зубчика чеснока,
2 ст. л. оливкового масла, неболь-
ших свежих красных перцев, пар-
мезан, петрушка, соль.

Лук и корейку нарезать мелкими кубиками. Масло хорошо разогреть в глубокой сковороде, обжаривать в нем корейку 2-3 минуты, огонь уменьшить, добавить лук. Обжаривать до тех пор, пока жир в корейке не растопится. Тем временем положить помидоры в кипяток на 1 минуту, потом под холодную воду и очистить их от кожицы. Мелко нарубить и добавить в сковороду, увеличив огонь. Чеснок нарезать довольно крупными кусочками и бросить в соус. Туда же отправить перцы чили, разрезанные вдоль пополам и очищенные от косточек. Закрыть сковороду и тушить до тех пор, пока соус не превратится в более или менее однородную массу, причем негустую (около 10 минут). Чили вынуть, а соус посолить и поперчить. Пока он готовится, отварить макароны в большом количестве кипящей воды с добавлением соли и 2-3 ложек растительного масла. Макароны нужно помешивать, чтобы они не слипались во время варки. Откинуть макароны на дуршлаг, дать стечь воде и положить их в соус. Хорошенько перемешать, посыпать тертым пармезаном, мелко рубленой петрушкой.

По материалам «Гастронома».



ЕСЛИ ВЫ ПОСТИТЕСЬ

С 23 февраля у православных начался Великий пост. Он продлится до 10 апреля.

САЛАТ «ОСВЕЖАЮЩИЙ»

Небольшая редька, морковь, яблоко (лучше антоновское), 3-4 зубчика чеснока, 1/4 лимона, 1/2 чайной ложки сухой лимонной цедры или свежая цедра с 1/4 лимона, соль.

Редьку, морковь и яблоко натереть на мелкой терке. Тщательно смешать массу. Добавить толченый чеснок и цедру. В конце выжать в салат сок лимона, снова перемешать и слегка посолить.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ

2-3 картофелины, 2 дольки чеснока, пучок зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль, 1 чайная ложка уксуса.

Очищенный картофель нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде до полуготовности, воду слить, закрыть крышкой и довести до готовности на пару. Картофель охладить, положить в салатник. Очищенный чеснок растолочь с солью, заправить растительным маслом и уксусом, перемешать, полученным соусом приправить картофель, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

КАРТОФЕЛЬ С ОРЕХАМИ И ГРАНАТОМ

2-3 картофелины, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1/3 стакана сока граната, 1-3 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки мелко измельченной зелени.

Картофель, отваренный в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Подготовленный картофель уложить в салатнике горкой, полить соусом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Для соуса мелко измельченные ядра грецких орехов и чеснок истолочь с солью, добавить мелко нарезанный лук, сок граната и все тщательно перемешать.

СЫТНО

САЛАТ СЛОЕНЫЙ С ЛОСОСЕМ

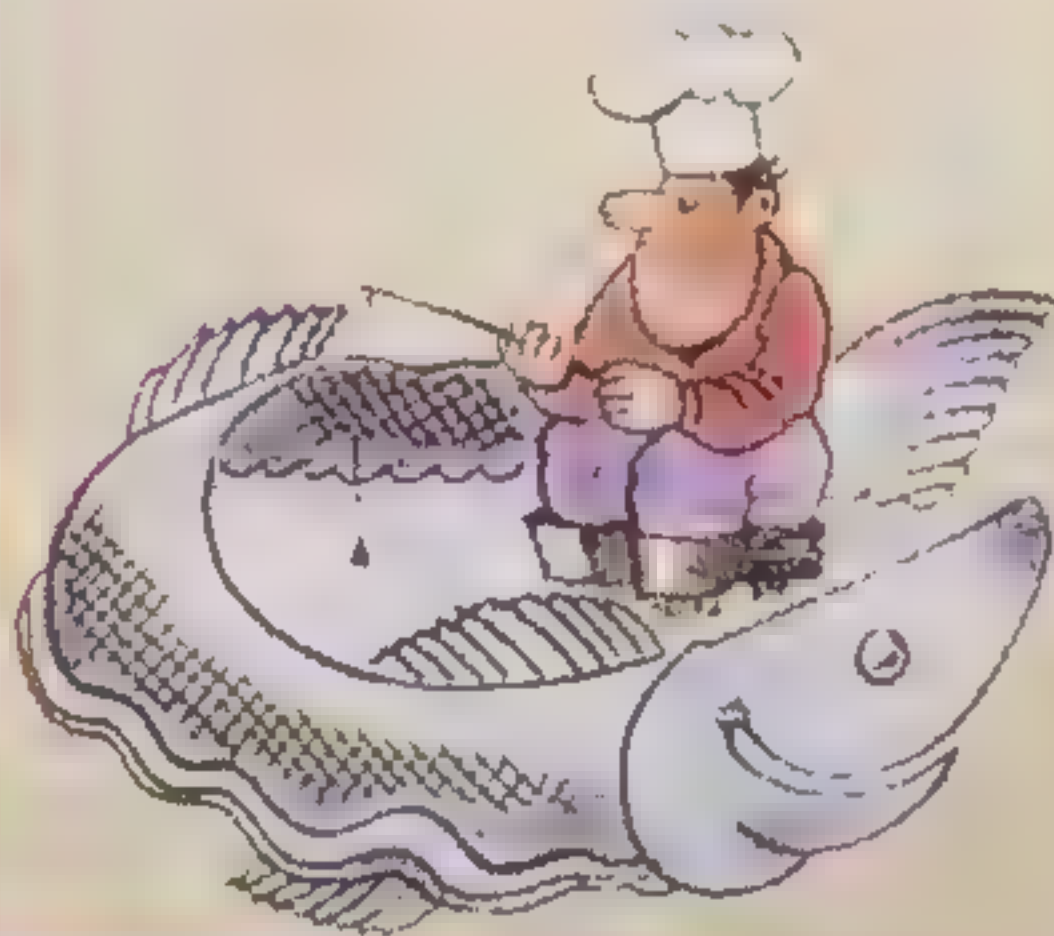
Для приготовления салата вам потребуется: 1 банка консервированного лосося (горбуши, кеты), 2 вареные картофелины, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки подсолнечного масла (без запаха), зеленый лук, 1 ч. ложка сока лимона, 0,5 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки черного перца.

Жидкость с консервированного лосося слить в миску. Лосося поломать на кусочки. В миску с жидкостью всыпать соль и перец и влить сок лимона. Размешивать до растворения соли. Влить подсолнечное масло. Хорошо размешать.

Вареный картофель почистить и порезать маленькими кубиками или потереть на крупной терке. На дно глубокого блюда положить половину потертого картофеля. Равномерно залить половиной получившейся жидкости. Выложить слой лосося (1/2 банки). Натереть на крупной терке 1 яйцо и выложить слоем поверх лосося. Посыпать порезанным зеленым луком.

Слой повторить: картофель, заливка, лосось, яйцо, зеленый лук.

Если салат делается заранее, то последние два слоя - яйцо и лук - класть не нужно. Они за время настаивания завянут и заветрятся. Их нужно положить непосредственно перед подачей на стол.



Маленькие хитрости

• Для удаления горечи репчатый лук, нарезанный кольцами, или смешивают с солью и заливают на 5-10 мин. холодной водой, или выкладывают в дуршлаг, обдают вначале кипятком, а затем - холодной водой из-под крана.

• Овощи и фрукты рекомендуется хранить в нижних ящиках холодильника, под стеклом, в полиэтиленовом пакете.

ТВОРОЖНЫЙ САЛАТ

Творог (жирный) - 200 г, молоко - 1 1/2 столовой ложки, репа - 1/2 шт., корень сельдерея - 40 г, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу, сок лимона - 1/5 стакана, листья зеленого салата - 5-9 шт.

Творог протирают, смешивают с молоком, солью. Репу, сельдерей очищают, натирают. Зелень петрушки, укропа мелко нарезают.

Подготовленные овощи и зелень соединяют с творожной массой и все тщательно перемешивают. Листья салата укладывают на тарелку, поливают лимонным соком, на них выкладывают подготовленную творожную массу.

САЛАТ «НЕВА»

Мелко нарезать картофель, яблоки, соленые огурцы, маслины, отварную рыбу (пропорции произвольные). Все перемешать с зеленым горошком и посолить. Уложить горкой на блюдо, залить майонезом и украсить кусочками рыбы и яйца.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

1 сельдь, 20 г хлеба пшеничного, 0,5 луковицы, 1 яблоко, 2 ст. ложки масла сливочного, 1/2 ст. ложки 3-процентного уксуса, сахар, зелень.

Вымоченное филе сельди, сырой лук, яблоки и размоченный пшеничный хлеб мелко порубить, тщательно перемешать с размягченным сливочным маслом, сахаром и уксусом, добавить тертое яблоко.

Сельдь сложить в селедочницу, придать ей форму рыбки, представить голову и хвост, а затем обложить ломтиками очищенных яблок и украсить петрушкой.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ

Мясо курицы - 300 г, картофель - 150 г, огурцы свежие или соленые - 100 г, салат зеленый - 100 г, яйца - 2 шт., яблоки - 80 г, майонез - 100 г, уксус или сок лимонный - 10 г, пудра сахарная - 4 г, соль по вкусу.

Мясо жареной или вареной курицы, вареный картофель, огурцы, сваренные вкрутую яйца и очищенное яблоко нарезают тонкими ломтиками; листья салата нарезают на 2-3 части каждый. Складывают все в миску, солят и смешивают с майонезом, добавляют уксус или лимонный сок и сахарную пудру.

Заправленный салат укладывают горкой в салатник, украшают листиками зеленого салата и дольками вареного яйца.

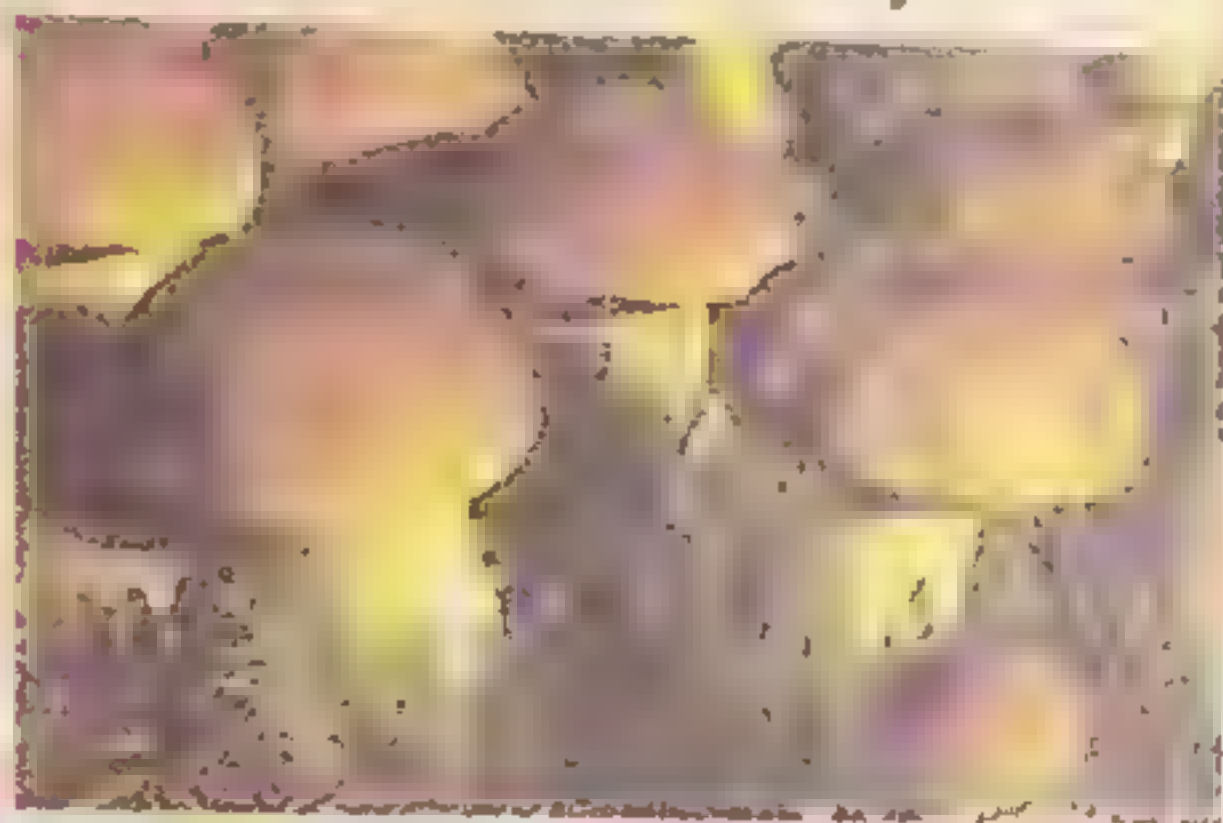
ПИКАНТНО

ИКРА ГРИБНАЯ

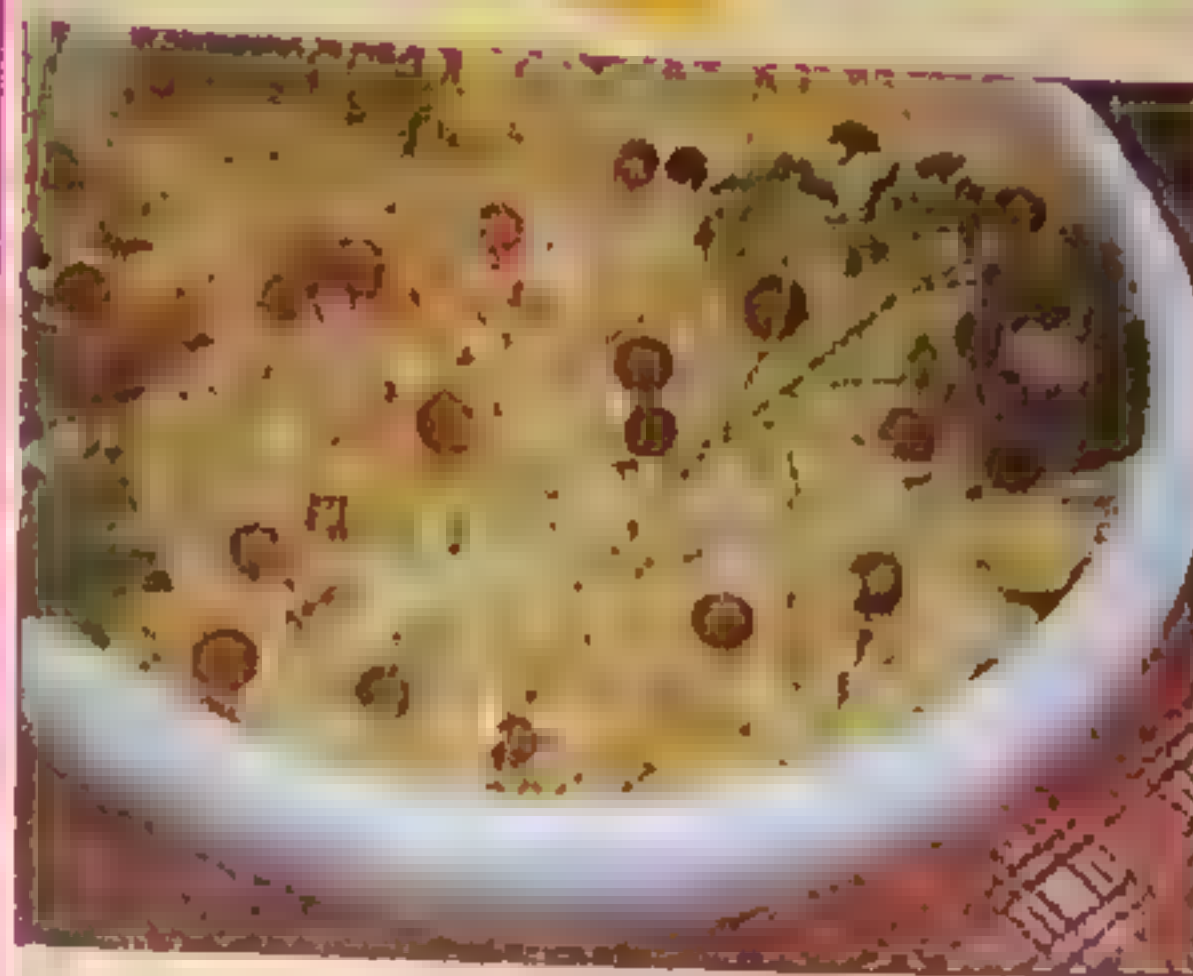
На 250 г соленых грибов (или 50 г сухих) - 1 головку лука, 1-2 ст.ложки растительного масла.

Икру грибную приготавливают из разных соленых или сухих сваренных грибов. Соленые грибы промыть и, дав стечь воде, мелко нарубить, затем нарезать репчатый лук, слегка поджарить его на растительном масле, охладить и смешать с грибами, добавив немного перца.

Из сваренных сухих грибов икру готовят таким же способом. Для более острого вкуса можно прибавить лимонный сок или уксус, соль и перец, а также посыпать мелко нарезанным зеленым луком.



КАПУСТА - ОБЪЕДЕНИЕ



КАПУСТА ПОД МАРИНАДОМ

Капусту нашинковать шашечками, добавить 2 зубчика чеснока, одну нарезанную кружочками морковь и уложить все это плотненько в 3-литровую банку, залить охлажденным маринадом. Затем добавить сверху 2 ст.ложки растительного масла и, выдержав 2 суток в тепле, убрать в холодильник. Для маринада взять 1,5 л воды, 150 г сахара, 2 ст.ложки (с горкой) соли, столовую ложку 70-процентного уксуса, 12 горошин душистого перца, 2 лавровых листа и все это вскипятить.

С МИРУ ПО ЛОЖКЕ

ЛИПТАУЭРСКИЙ ТВОРОГ

Творог - 250 г, сливочное масло или маргарин - 65 г, горчица - 35 г, репчатый лук - 1 головка, филе сельди - 15 г, красный молотый перец, сахар, соль по вкусу.

Творог протирают, масло размягчают, филе сельди

измельчают, лук мелко шинкуют. Размягченное масло смешивают с творогом и добавляют сельдь, лук, сахар, перец и соль. Массу тщательно вымешивают.

Подают творог как закуску или используют для приготовления бутербродов.



ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Хотелось бы подать на праздничный стол фаршированную щуку. Не могли бы подсказать рецепт ее приготовления?

Т.СМИРНОВА.



Сегодня секретами приготовления этого блюда делится шеф-повар ресторана «У Шаховского» А.В.ЩУКИН.

Требуется: одна щука - 1,5-2 кг, хлеб пшеничный без корок - 200 г, молоко - 300 г, жареный лук - 300 г, масло сливочное - 200 г, яйца сырые - 3 шт., чеснок - два зубчика, для бульона - лук, морковь, лаврушка, для украшения на выбор - лимон, апельсин, виноград, киви, сладкий перец и пр.

Рыбу очистить от чешуи, удалить жабры, голову не отрезать! Делаем разрез по спине вдоль хребта, удаляем кости и внутренности. Столовой ложкой зачищаем кожу от мякоти. Затем мякоть пропускаем через мясорубку, добавляем молоко, сливочное масло, хлеб, замоченный в молоке, желтки яиц, чеснок и еще раз пропускаем через мясорубку. В полученную смесь кладем жареный лук, взбитые белки, подсаливаем, еще раз хорошо перемешиваем и фаршируем рыбу. Разрез зашиваем.

Подготовленную щуку заворачиваем плотно в пищевую пленку или в марлю и варим в кипящей воде 40-50 мин. Если готовим в пленке, не надо добавлять в воду специи и овощи, если в марле, то кладем лук, морковь, лаврушку, перец горошком, соль.

Готовую рыбу осторожно вынимаем, даем остыть на противне, снимаем пленку и украшаем овощами, фруктами, как подскажет ваша фантазия. Можно нанести кондитерским шприцом украшения из майонеза.



Фото В. СЕННИКОВА.



ЩИ - КАК НАЦИОНАЛЬНОЕ ДОСТОЯНИЕ

Не надо никому доказывать, что щи сотни лет были главным блюдом на русском столе. Вроде бы простое блюдо, но чтобы приготовить настоящие щи, надо приложить немало стараний.

Мозговые кости и кусок говядины (именно говядины!) положите в кастрюлю, залейте водой и варите минут 30-40 до полуготовности.

В горшок положите квашеную капусту (ни в коем случае не промывайте ее, а только отожмите), залейте кипятком и добавьте две ложки сливочного масла. Поставьте горшок в духовку на малый жар и томите, пока капуста не станет мягкой. Это придаст блюду неповторимый вкус. Ленивым, конечно, можно произвести эту операцию просто в сковородке на газу. Тоже будет неплохо, но все же не то.

Отдельно сварите два-три сухих гриба вместе с разрезанной картошкой.

Все ингредиенты (капуста, грибы и картошка вместе с водой, в которой они варились) соединяем, кладем в мясной бульон, добавляем мелко порезанный лук, морковь, репу (если есть), корень и зелень петрушки, несколько раздавленных горошин черного перца, два лавровых листа, солим по вкусу все это великолепие и варим минут 20. Снимаем с огня, заправляем чесноком и укропом. Если есть возможность потерпеть, поставьте кастрюлю в нагретую духовку минут на 30.

Перед подачей на стол в щи можно положить крупно нарезанные соленые грибы (частенько в этот момент мой свояк, кстати, капитан речного флота, не выдерживает и идет за хорошей водкой, что не возбраняется).

Пока он ходит, готовлю заbelку, приготовленную из смеси сметаны со сливками. Она кладется в уже налитые щи.

Ну что можно сказать об этих щах? Сказка - ставшая былью!

**С.МАНДРУСОВ, редактор
газеты «Соляночка».**

С миру по ложке

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ПО-ЛАТЫШСКИ

На одну порцию: 400 г бульона из говяжьих костей, 200 г картофеля, 50 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки, соль, перец.

Для фрикаделек: 65 г говядины без костей, 5 г белого хлеба, 5 г репчатого лука, 5 г жира, 1/4 яйца, 10 г воды, соль, молотый перец.

В кипящий бульон опустить измельченную морковь, нарезанный соломкой лук и петрушку и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, все кипятить на слабом огне примерно 10 минут, после чего положить приготовленные фрикадельки, соль, перец и довести суп до готовности.

Приготовление фрикаделек: говядину вместе с размоченным в воде белым хлебом и обжаренным луком дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, молотый перец и все хорошо размешать. Фарш разделить на фрикадельки.

Суп с фрикадельками можно варить из свинины или телятины.

Перед подачей суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

СУП-ЛАПША ТРЕННАЯ

100 г белых сушеных грибов, 2 л воды, по 2 луковицы, моркови, 1 корень петрушки, 200 г домашней лапши, 1 ст.л. масла, соль.

Для лапши: 200 г муки, 2 ст.л. воды, 3-4 яйца, соль.

Из подготовленных грибов, корней и 1 луковицы сварить бульон. Когда грибы станут мягкими, вынуть их из кастрюли, мелко порубить и поджарить на сливочном масле с добавлением мелко нашинкованного лука.

Приготовление лапши. Муку высыпать на стол горкой, сделать сверху ямку, вылить туда яйца, растертые с солью, воду и замесить крутое тесто. Дать тесту расстояться и очень тонко (как бумагу) раскатать скалкой. Нарезать тесто лентами шириной 5-6 см и сложить ленты одна на другую, пересыпая мукой. Нашинковать лапшу, разрезая ленты поперек как можно мельче. Растряссти лапшу по столу на полотенце, чтобы лапшинки отделились одна от другой, и дать ей подсохнуть. Лапшу обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и опустить в суп. Туда же положить и обжаренные грибы. Суп еще раз хорошо прокипятить.

Рисовый пир

СУП РИСОВЫЙ С ЯБЛОКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

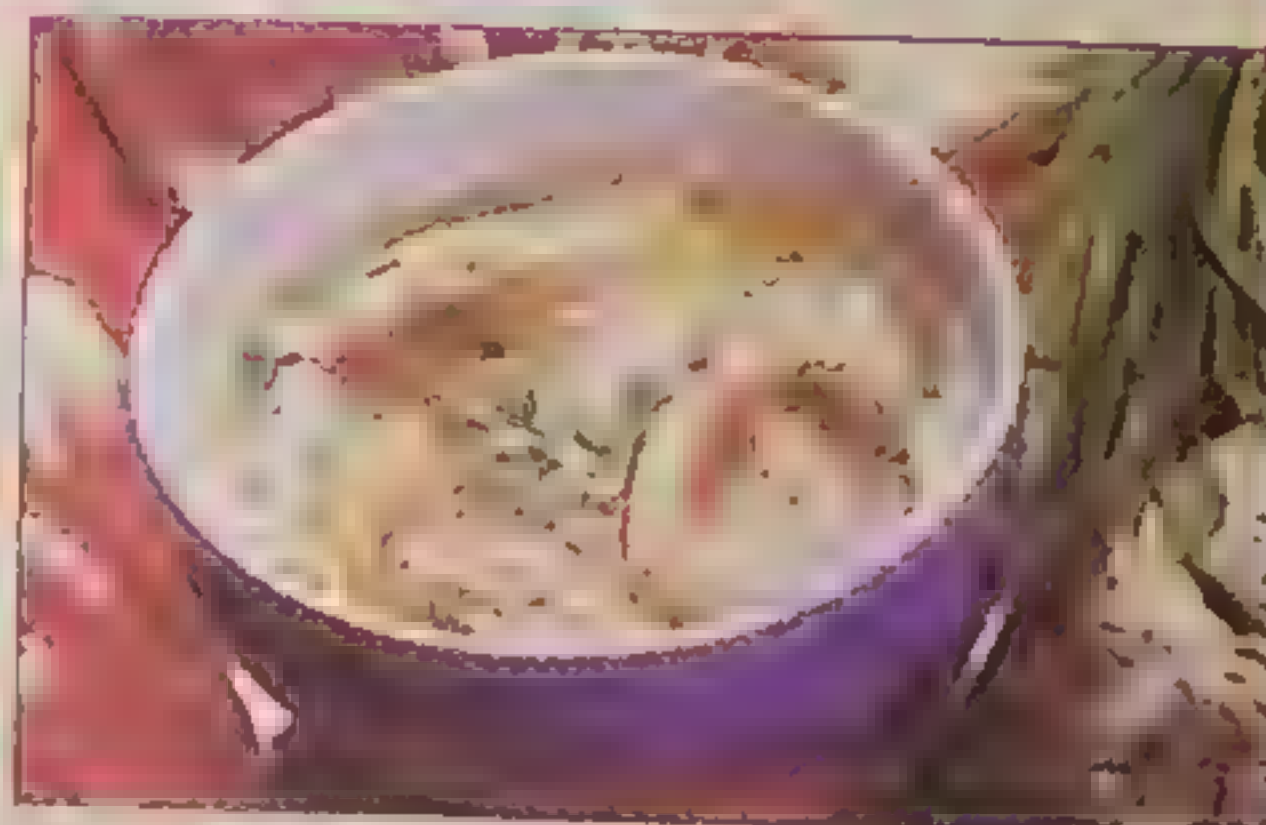
5 яблок, 1/2 стакана риса, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов, 1 1/2 л воды, 2 ст. ложки изюма, корица на кончике ножа, соль.

Замоченный рис залить стаканом соленой кипящей воды, довести до кипения. Когда крупа впитает всю воду, высыпать промытый изюм, кусочки яблок, снова довести до кипения, накрыть кастрюлю крышкой и настаивать 10-15 мин. Добавить рубленые орехи, корицу, залить холодной кипяченой водой.

СУП-ПЮРЕ ИЗ РИСА И ГОРОХА

Продукты: 1 стакан риса, 200 г сухого зеленого гороха, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 желтка, укроп, петрушка, соль по вкусу.

Переберите и промойте до чистой воды рис. Отварите 1 стакан риса в 3 стаканах воды. Воду не сливайте. Отдельно отварите предварительно замоченный сухой зеленый горох. Соедините рис и горох вместе с отварами, в которых они варились. Все перемешайте и посолите. Вбейте 2 яичных желтка, 2 столовые ложки сливочного масла, посыпьте сверху



мелко нарезанным укропом и петрушкой и прогрейте на слабом огне до кипения, все время помешивая. Как только суп-пюре закипит, снимите его с плиты и подавайте к столу.

СУП РИСОВЫЙ С ТЫКВОЙ И МОЛОКОМ

Продукты: 1 стакан риса, 400 г очищенной тыквы, 1 литр молока, 1/2 литра воды, 5 картофелин, 50 г сыра, соль по вкусу.

Переберите и промойте рис. Сыр натрите на мелкой терке. Тыкву и картофель нарежьте на мелкие кусочки и отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Выложите овощи в сито и протрите. Переложите в кастрюлю и влейте, постоянно помешивая, молоко и воду. Всыпьте подготовленный рис и варите на слабом огне в течение 20 минут. При подаче к столу посыпьте тертым сыром.

уроки кулинарного мастерства

Прозрачные супы могут быть легкими или густыми с кусочками нежного мяса и овощей. «Суп из курицы по-римски» сварен на ароматном бульоне из курицы и овощей. Особый вкус придают ему лимонный сок и кинза. Если по рецепту требуется крепкий бульон, вы можете сэкономить время, воспользовавшись бульонным кубиком или пакетиком с уже готовым бульоном. Но домашний бульон все же вкуснее.

ПРОЗРАЧНЫЙ СУП ИЗ КУРИЦЫ ПО-РИМСКИ

Подготовка: 25 минут.
Варка: 1 1/4 часа.
Получается 8 порций

Курица весом 1,5 кг, нарезанная на 8 кусков,
3 крупных стебля сельдерея, разрезанных на три части,
3 небольшие моркови, разрезанные на три части,
2 небольшие нечищенные головки репчатого лука, разрезанные на четыре части,
10 веточек кинзы,
2 лавровых листа,
1 ч. ложка горошин черного перца,
1 кг картофеля,
400 г консервированной сладкой кукурузы,
2 ч. ложки соли,
60 мл свежесжатого лимона,
2 ст. ложки нарезанной кинзы,
дольки лимона (желательно).



1 Положите в кастрюлю курицу, следующие 6 ингредиентов, 450 г целых картофелин. Налейте 2 1/2 литра воды, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения.

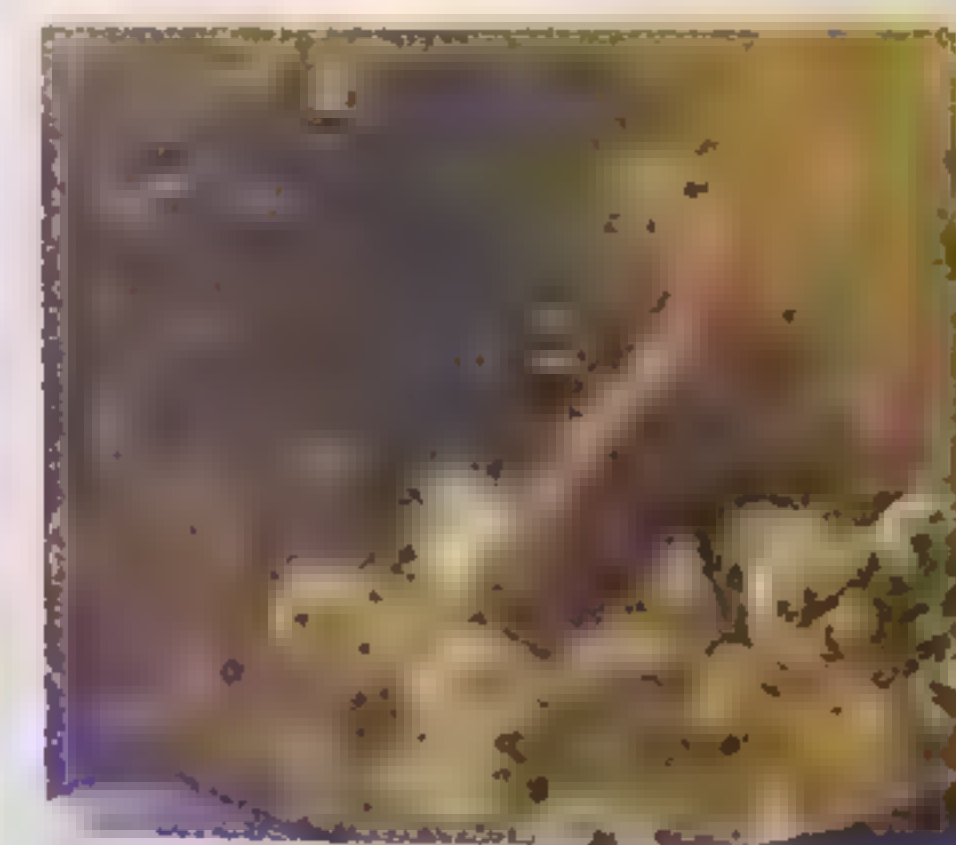


3 Добавьте оставленный бульон в миску с картошкой и сделайте из нее пюре. Добавьте пюре в кастрюлю и хорошо перемешайте. Остальной картофель нарежьте кубиками. Положите в кастрюлю и доведите ее содержимое до кипения.

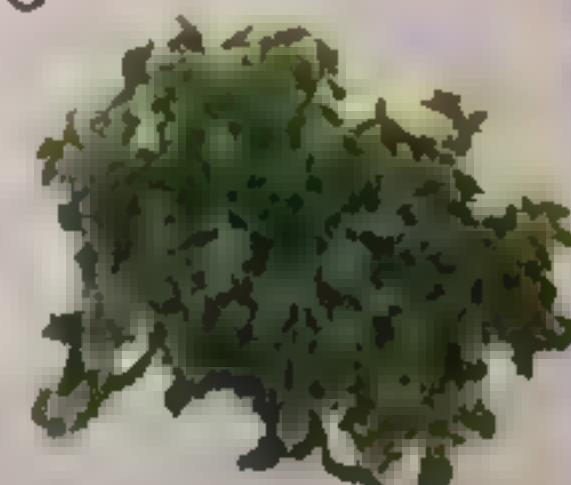
2 Уменьшите огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите 35-45 минут, пока курица не сварится, а картофель не станет мягким. Выньте шумовкой курицу и картошку и положите в разные миски. Процедите бульон, соберите и выбросьте жир. Вылейте бульон (оставив 225 мл) в кастрюлю и выкиньте овощи.



4 Уменьшите огонь, закройте крышкой и варите 10 минут или до тех пор, пока картошка не станет мягкой. Отделите курицу от кожи и костей и нарежьте ее на маленькие кусочки.



5 Положите курицу, кукурузу и соль в суп и нагрейте. Перед подачей на стол добавьте лимонный сок и нарезанную кинзу. Подавайте по желанию с кусочками лимона.



Андре Ж. Куантро.
«Искусство кулинарии».

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ЭКСМО





ЕСЛИ ВЫ ПОСТИТЕСЬ

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ

10 клубней картофеля, 1 морковь, 1 луковица, соль, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка растительного масла.

Очищенный картофель порезать на 4 части, залить водой на 2/3 объема, добавить тертую морковь, лук, лавровый лист, соль, специи, растительное масло. Тушить 30 мин.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ

500 г картофеля, 2 столовые ложки растительного масла, 2-3 дольки чеснока, соль.

Очищенный картофель отварить, воду слить, обсушить его, приправить маслом, посыпать мелко нарубленным чесноком, на 1-2 мин. прикрыть крышкой и тут же подать к столу.

КАША ТЕРКУЛЕСОВАЯ

0,5 л воды, около 1,5 стакана овсяных хлопьев, 1/3 стакана зрелых орехов, соль, сахар по вкусу.

В кипящую воду всыпать овсяные хлопья, сахар, соль по вкусу, очищенные орехи. Варить 15 мин. помешивая.

РИСОВЫЕ КОТЛЕТЫ

1 стакан риса, 4 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана измельченных белых сухарей.

Для соуса: 3-4 сухих гриба, луковица, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан изюма (кишмиша), 1/2 стакана сладкого миндаля, сок лимона и сахар по вкусу.

Рис отварить в соленой воде до мягкости, откинуть, дать воде хорошенько стечь, сложить в кастрюлю, немного примять, чтобы не рассыпался, полить 1 столовой ложкой масла и дать остыть.

Из этой массы разделить котлеты, обвалять в сухарях и быстро поджарить с обеих сторон.

Для соуса из размоченных грибов сварить бульон. Мелко нарезанный лук поджарить в масле, прибавить муку и прожарить вместе. Влить, постепенно помешивая, стакан грибного бульона и прокипятить. Изюм и миндаль несколько раз ошпарить кипятком. Дать стечь воде. Добавить в соус сок лимона, сахар, соль по вкусу, изюм, нашинкованный миндаль. Дать соусу закипеть. Этим соусом полить котлеты.

с миру по ложке

КАПУСТА И КАРТОШКА ПО-ИРЛАНДСКИ

Для приготовления 4 порций вам потребуется: 650 г картофеля, очищенного, 350 г тонко нашинкованной капусты, 75 г сливочного масла, 1 пучок порезанного зеленого лука, 75 мл сливок, щепотка мускатного ореха, соль и черный молотый перец.

Порезать картофель на кусочки и отварить в подсоленной воде до готовности. Тем временем отварить капусту в течение 10 минут до мягкости; воду слить. На-

греть половину масла в сковороде и обжарить лук в течение 1-2 минут. Держать капусту и лук в тепле.

Слить воду из картофеля, вернуть в кастрюлю и поставить на огонь на одну минуту, чтобы он обсох. Добавить сливки и нагреть. Сделать пюре с 25 г сливочного масла; приправить мускатным орехом, солью и перцем.

Добавить капусту, зеленый лук и уложить на тарелку. Сделать углубление в середине и добавить оставшееся сливочное масло.

гурманам на заметку

ГОВЯДИНА ПОД БАНАНОВО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Для приготовления блюда вам потребуется: 700 г-1 кг мякоти говядины, 1-2 банана, 200 г сливок (10-15% жирности), 100-150 г сыра, сок 1 крупного лимона, 1 ч.ложка соли, 1/2 ч.ложки перца.

Говядину порезать поперек волокон на ломти толщиной 1-2 см и хорошо отбить. Уложить в небольшой противень с высокими краями. Дно смазывать не нужно.

Укладывать куски мяса нужно внахлест или вплотную друг к другу, причем нужно их сжимать так, чтобы они заняли меньший объем. Это требуется потому, что при нагреве мясо сильно уменьшается в размерах. Когда куски мяса уменьшатся, между ними появится пустое пространство, куда затечет соус, который тут же начнет пригорать.



Бананы, сливки, соль, перец и нарезанный небольшими кубиками сыр положить в блендер и взбить до получения однородной массы. Не переставая взбивать, влить свежесжатый сок лимона. При отсутствии блендера бананы нужно размять в кашицу, сыр натереть на мелкой терке и взбить миксером со сливками, солью и перцем. В конце взбивания добавить сок лимона. Получившимся соусом залить говядину. Запекать в духовке при 180-200 град. до готовности мяса (45 мин.-1 час). Готовность мяса проверять, протыкая его вилкой или ножом. Если инструмент входит мягко и без характерного скрипящего звука, значит, мясо готово.

СЫТНО

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА



В протертый горячий вареный картофель (1 кг) добавьте стакан горячего молока, соль, 3 ст. ложки растопленного масла. Все как следует перемешайте. Половину пюре положите ровным слоем на сковороду, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Сверху на этот слой мясной фарш. На него оставшееся пюре. Разровняйте, смажьте яйцом. Поставьте в духовку минут на двадцать. Для фарша можно использовать любое вареное мясо. Его надо пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, соль, молотый перец.

рыбный пир

ГУЛЯШ ИЗ ЩУКИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Филе щуки - 1 кг, масло растительное - 1 стакан, мелко рубленая зелень петрушки, укропа и эстрагона - 1 стакан, чеснок - 4 зубка, лук репка - 3 головки, томатная паста - 2 ст.ложки, лимон - 1 шт., перец стручковый сладкий - 2 шт., соль - по вкусу.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком, выжатым из половины лимона. Нарезанный кольцами лук, перец и оставшийся лимон смешать с половиной зелени и обжарить в масле на сильном огне. Добавить томат, рыбу и тушить на медленном огне до готовности (не более 10 минут). Перед подачей на стол посыпать оставшейся зеленью.

ТУШЕНАЯ ТРЕСКА

Треска - 1 кг, молоко - 1,5 стакана, крахмал - 1 столовая ложка, яйца крутые - 2 шт., масло сливочное - 3 столовые ложки, соль - по вкусу.

Рыбу очистить, нарезать на куски толщиной 1,5-2 см, посолить, уложить на смазанную маслом сковороду, посыпать рублеными яйцами. Крах-

мал развести в молоке, посолить, и этой смесью залить рыбу. Тушить в духовке 20 минут. Перед подачей на стол полить подрумяненным маслом.

ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ

Филе судака, 700-800 г, дважды пропустить через мясорубку вместе с размоченными в сливках белым хлебом и сливочным маслом. Массу посолить, поперчить, добавить в нее еще немного сливок и хорошо все вымешать или еще раз прокрутить на мясорубке. Масса должна получиться однородная и сочная. Из оставшейся рыбы приготовить начинку. Рыбу нарезать на очень мелкие кусочки, посолить, поперчить и вместе с мелко шинкованным луком припустить в небольшом количестве бульона (1/4 стакана). Приготовленную рыбную массу на смоченной холодной водой доске разделить на шарики величиной с яйцо. Каждый шарик расплющить ножом в плоскую лепешку, положить на нее немного начинки, края лепешки (лучше с помощью ножа) завернуть внутрь, придав ей форму полумесяца.

Каждое изделие смазать яйцом (лучше кисточкой), а затем осторожно обваливать в

панировке. Обмакивать тельное в яйцо не рекомендуется, так как оно от этого размокает и теряет форму.

В чугунной сковороде распустить сливочное масло и изжарить на нем тельное так, чтобы оно подрумянилось с обеих сторон. Затем сковороду на 10-15 минут поставить в хорошо разогретую духовку.

К тельному можно подать зеленый (консервированный) горошек, жареный картофель, отдельно в соуснике - любой соус или сметану.

Для этого блюда можно использовать и другую рыбу, например щуку, главное, чтобы она обладала хорошей клейкостью.

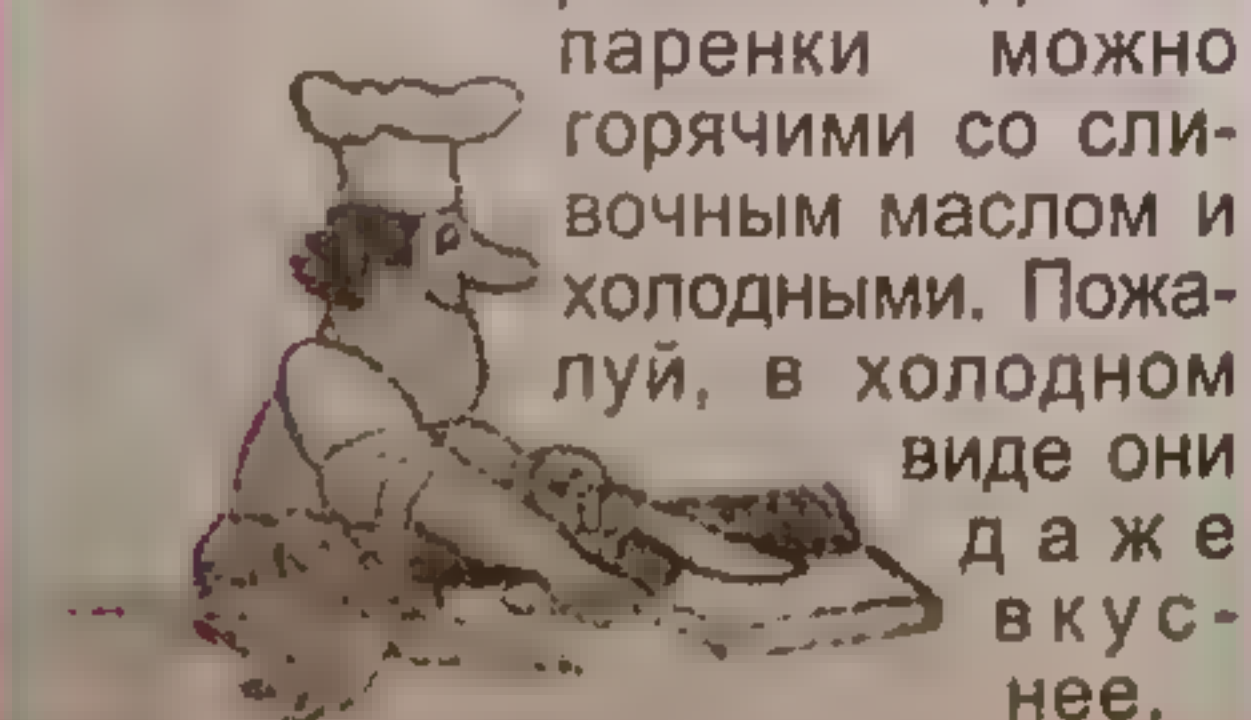


просто, со вкусом

ПЕРМСКИЕ ПАРЕНКИ ИЗ МОРКОВИ И РЕПЫ С ИЗЮМОМ

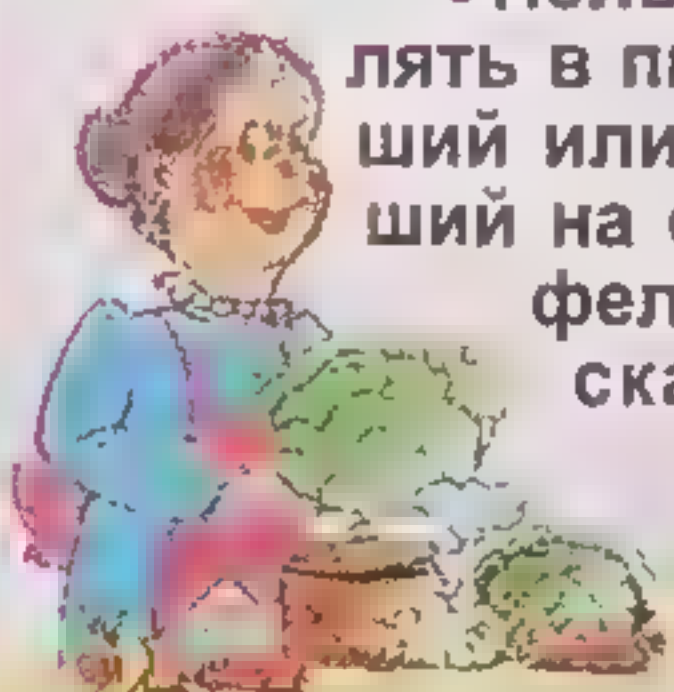
10-12 морковок или 8 репок, 1 стакан изюма, 0,5 стакана воды, сливочное масло по вкусу.

Овощи промыть, очистить, нарезать крупными кусками, положить в толстостенную посуду (мелкую морковь положить целиком), немного залить водой, плотно закрыть крышкой и поставить в духовку на слабый жар. Через 1,5-2 часа добавить промытый изюм, перемешать и парить до готовности, пока овощи не станут мягкими. Паренки можно приготовить из одной моркови или репы, или из репы пополам с морковью. Подавать



паренки можно горячими со сливочным маслом и холодными. Пожалуй, в холодном виде они даже вкуснее.

маленькие хитрости



●Нельзя употреблять в пищу проросший или позеленевший на свету картофель, в котором скапливается ядовитое вещество - соланин. При очистке картофеля нужно снимать кожуру как можно тоньше, потому что непосредственно под ней сосредоточена наибольшая часть белков, витаминов и минеральных солей.

●Если сушеные грибы подержать несколько часов в молоке, в которое добавлено немного соли, они станут как свежие.

●Острых приправ в грибные блюда, чтобы не заглушить приятного вкуса, не кладут. По этой же причине их не принято сильно солить.

●Грибы нужно варить на умеренном огне, иначе они станут либо чересчур жесткими, либо дряблыми и вкус их ухудшится.

грибной стол

ГРИБЫ ПО-ТОЛСТОВСКИ

1 кг свежих грибов, 100 г масла, 1 стакан сметаны, 0,5 головки чеснока, 50 г сыра, соль и перец по вкусу.

Свежие грибы промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, положить на сковороду, разогретую с топленным или сливочным маслом, и тушить около 30 мин. на слабом огне. Затем растолочь чеснок, перемешать с грибами, поперчить по вкусу, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до готовности.

ГРИБЫ ПО-РЯЗАНСКИ

800 г свежих грибов, 6-7 картофелин, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 40 г сыра, соль по вкусу.

Грибы отварить, нашинковать и обжарить с луком. Картофель очистить с луком, кубиками, посолить, нарезать кубиками, посолить, слегка обжарить, смешать с грибами и луком, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь на сковороде в духовке.

К праздничному столу

МАСЕДУАН ИЗ ГРУШ
И АПЕЛЬСИНОВ

На 8 порций: 165 г меда, 50 г сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, 6 шт. гвоздик, 1,9 кг твердых спелых груш, 4 маленьких апельсина, 1 небольшой лимон, нарезанный кружочками, листья мяты для украшения (если есть).

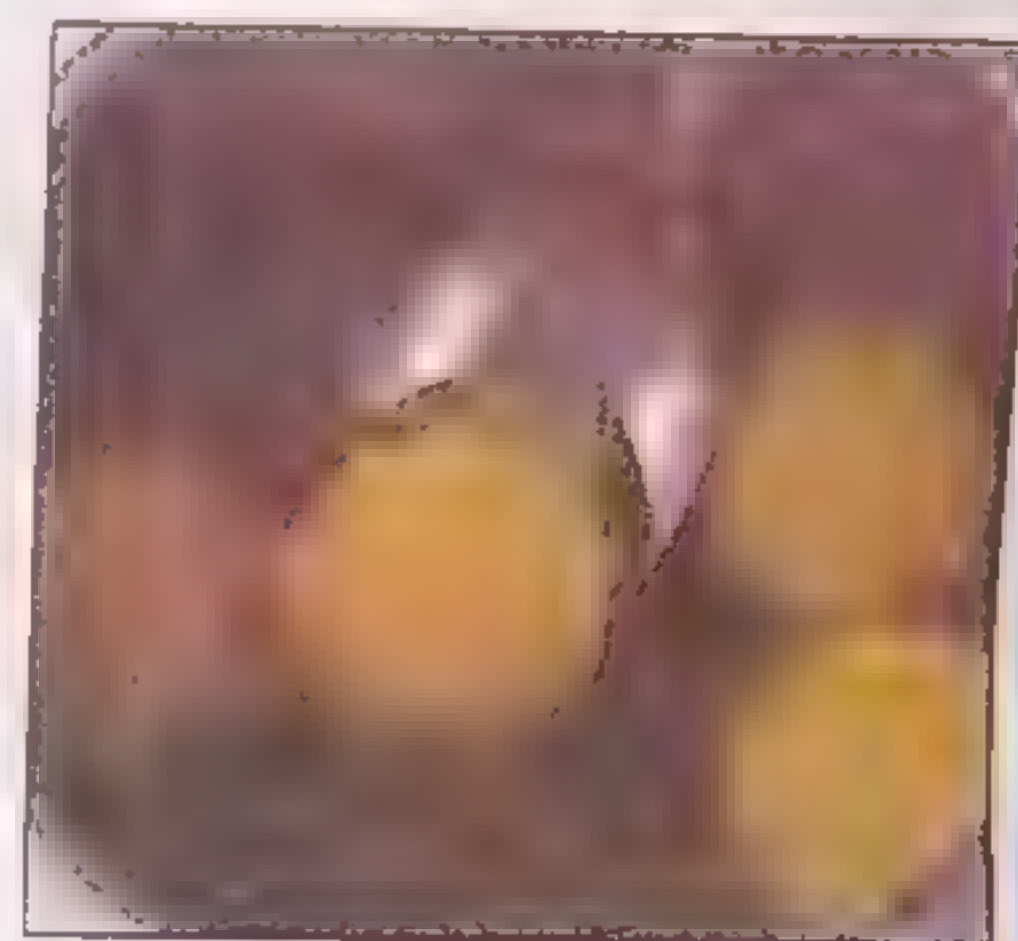


1 В пятилитровой кастрюле смешайте мед, сахар, лимонный сок, гвоздику и 900 мл воды. Снимите кожуру с груш. Снизу выньте из них сердцевину. Хвостик оставьте. Сразу положите груши в смесь с медом, перемешайте. Доведите до кипения на сильном огне.



2 Уменьшите огонь. Закройте кастрюлю крышкой и варите 10-20 минут, пока груши не станут мягкими. Переложите груши шумовкой в большую миску. Срежьте с апельсинов кожу и белую мякоть, удалите.

3 Положите апельсины в кастрюлю. Вновь доведите до кипения. Уменьшите огонь, варите апельсины без крышки 5 минут, изредка переворачивая.



4 Переложите апельсины шумовкой в миску с грушами. На среднем огне вновь доведите жидкость в кастрюле до кипения. Варите минут 10 без крышки. Жидкость должна слегка увариться. Вылейте горячий сироп на фрукты. Слегка охладите. Закройте и поставьте в холодильник часа на 3, изредка переворачивая фрукты. Перед подачей на стол добавьте в миску ломтики лимона. Украсьте веточками мяты.

издательство
ЭКСМО

Андре Ж. Куантро.
«Искусство кулинарии».

К чаю

«ДАМСКИЕ ПОЦЕЛУЙЧИКИ»

Возьмите 150 г очищенного от скорлупы и коричневой кожуры фундука, 150 г муки, 250 мл молока, 150 г сливочного масла, 150 г горького шоколада.

Измелчить в комбайне орехи. Добавить муку, сахар и яйца, замесить тесто. Отложить на 30 минут в холодильник.

Раскатать из теста цилиндрики диаметром 2 см, нарезать на квадратики и скатать шарики. Выложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, выпекать при 50°C, пока печенья не зазолотятся и не станут хрустящими.

Растопить шоколад на водяной бане, обмакнуть в него нижнюю часть печенья и прикрепить к другому.

Читайте в газете

«Твоя лучшая подруга»



Газета
появится
в продаже
в феврале!

Мода. Весна 2004

Девиз сезона - женственность и непринужденность. Идеальный костюм для любимого мужчины. Актуальные украшения. Модные тенденции.

Секреты идеальной прически

Как подобрать прическу и цвет волос индивидуально. Календарь Златовласки на 2004 год. Когда можно стричь, завивать, красить и лечить волосы.

Худеем легко и вкусно

Как худеют манекенщицы. Лунные подсказки: худеем по магическому календарю. Корректирующее белье. Правила подбора для разных типов фигуры.

Весна - пора преображения

Простые рецепты омоложения кожи. Овал лица и «правильные» брови. Секреты макияжа звезд.

Эти вкусные сытные пироги можно есть в любое время года, но лучше всего они согреваются зимой. Хрустящие, в пятнышках зелени, с сырами или сделанные из слоеного теста с обильной начинкой, они непременно понравятся вашим домашним и гостям.

ПИРОГИ С ГОВЯДИНОЙ



Подготовка: 1 1/4 часа.

Запекание: 35 минут.

Получается 6 порций.

Тесто с петрушкой (см. внизу),

450 г постной бескостной лопатки, нарезанной кубиками размером 1 см,

3 ч. ложки оливкового или другого растительного масла,

1 очень мелко нарубленный зубчик чеснока,

2 ст. ложки порошка карри,

2 небольшие моркови, нарезанные кружочками,

1 небольшая нарезанная кубиками головка репчатого лука,

1 раскрошенный бульонный говяжий кубик,

1/2 ч. ложки соли,

1 ст. ложка муки,

300 г замороженного (или из банки) горошка.

Тесто с петрушкой

В большой миске смешайте 300 г муки, 30 г нарубленной петрушки и 1 ч. ложку соли. Миксером или при помощи двух ножей порубите эту смесь со 175 г маргарина. Она должна превратиться в крупные крошки. Влейте 5-6 ст. ложек холодной воды, по 1 ложке за раз, перемешивая после каждого добавления вилкой, пока тесто не схватится. Разделите тесто пополам. Скатайте из каждой части шар.

1 Приготовьте тесто с петрушкой, заверните и положите его в холодильник.

Обсушите говядину бумажными полотенцами. Поставьте сковороду с антипригарным покрытием на средний огонь, нагрейте 2 ч. ложки масла.

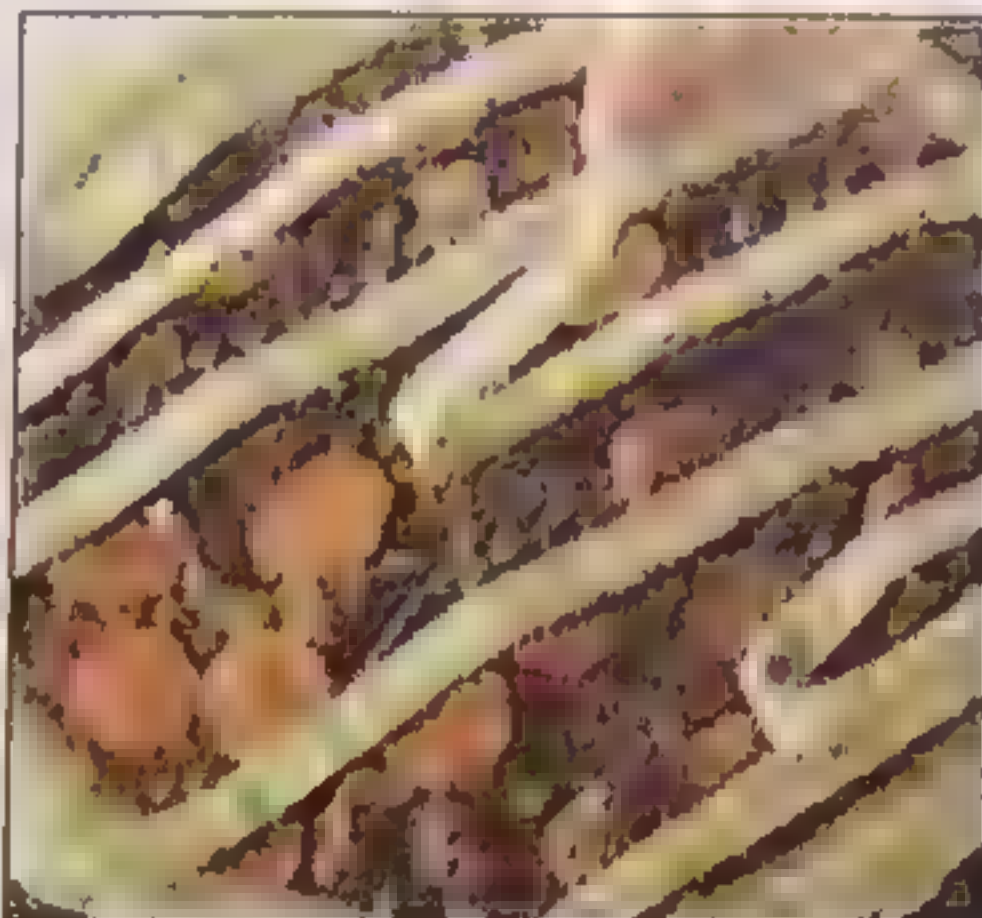
Положите говядину и подрумяньте ее со всех сторон.

Добавьте чеснок и порошок карри, жарьте еще 1 минуту.

Переложите говядину шумовкой в миску.

В той же сковороде нагрейте оставшуюся 1 ч. ложку масла.

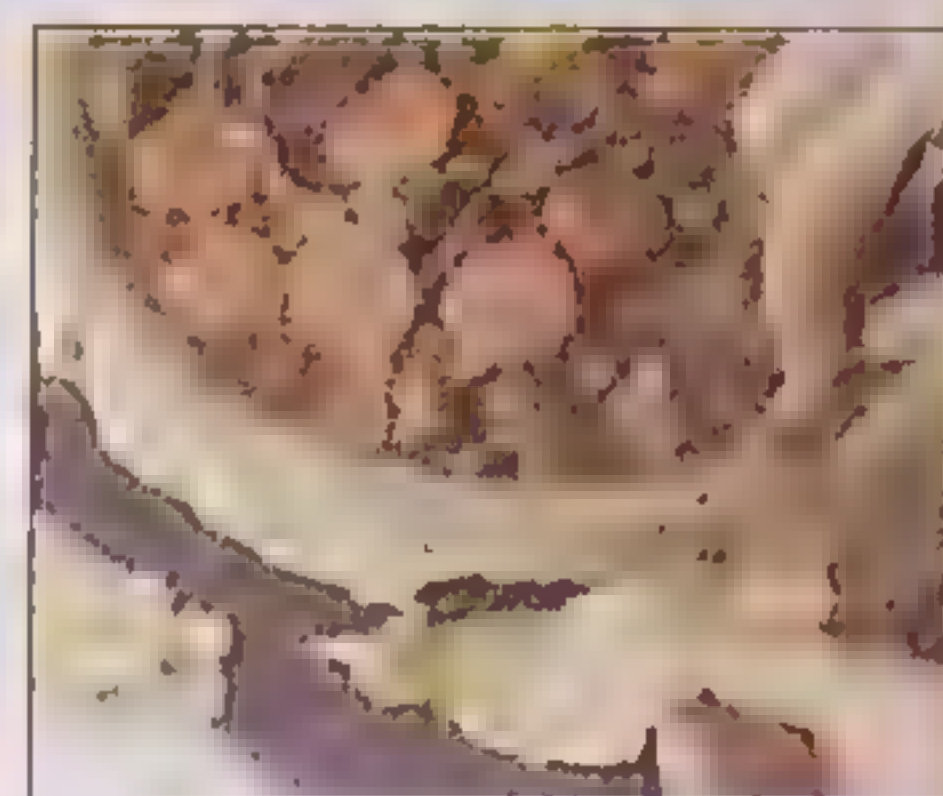
Положите лук и морковь и пассеруйте их 10 минут.



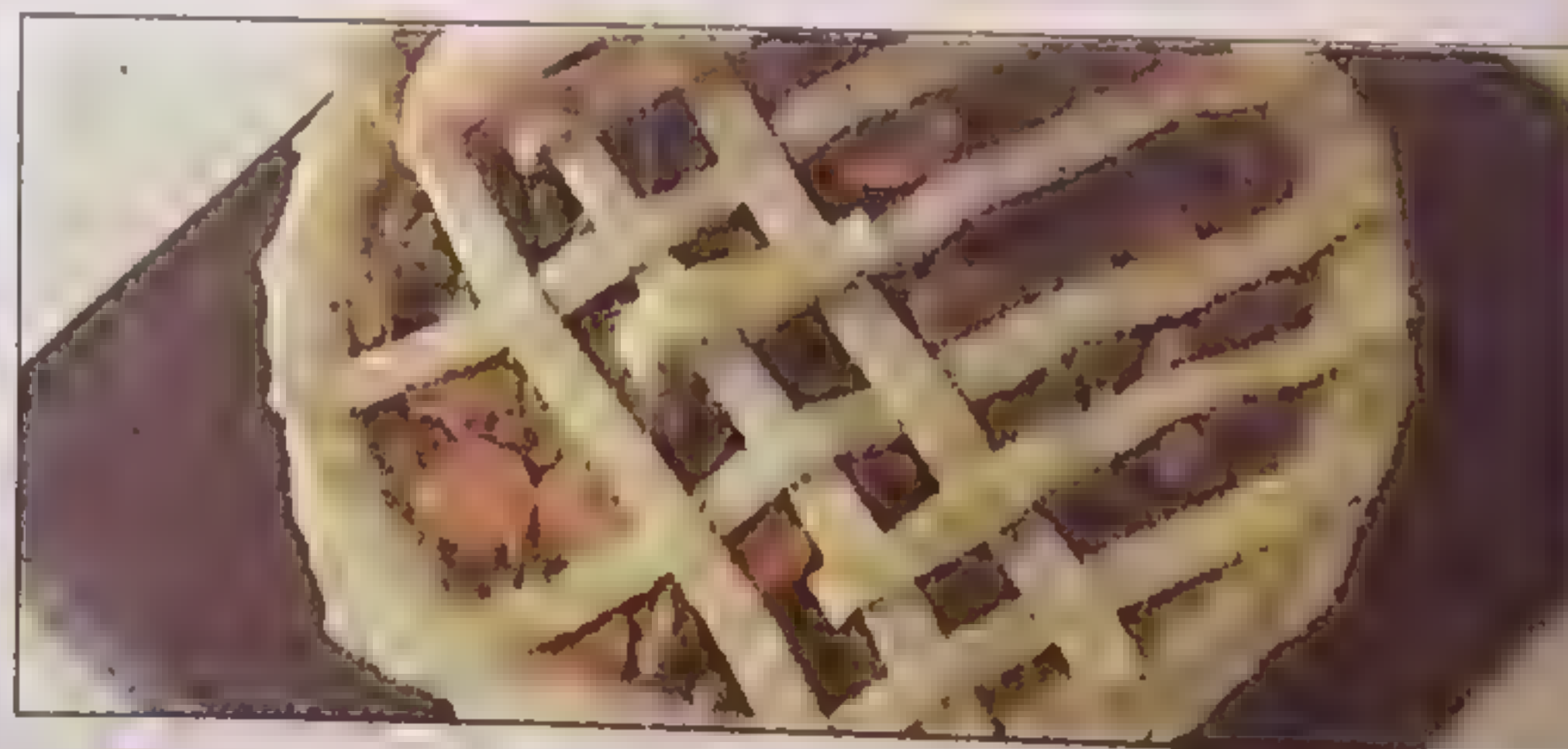
4 Раскатайте оставшееся тесто в круг диаметром 25 см. нарежьте его на полосы шириной полтора см. Положите половину полосок на пирог на расстоянии 2 см одна от другой. Не защипывайте края. Отогните каждую вторую полосу назад от центра пирога.



2 Добавьте говядину, бульонный кубик, соль и 300 мл воды. Доведите до кипения на большом огне. Уменьшите огонь, закройте крышкой и варите 30 минут. Смешайте муку и 60 мл воды, постепенно влейте эту смесь в сковороду. Варите на большом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Кипятите 1 минуту. Добавьте горошек, снимите с огня.



3 Нагрейте духовку до 220°C. Раскатайте половину теста посыпанной мукой скалкой. У вас должен получиться круг на 3 см больше, чем форма для пирога. Положите тесто в форму. Положите начинку, обрежьте края теста, оставив на 2 см больше.



5 Положите одну полосу в центре пирога. Переместите отогнутые части полосок. Отогните назад другие полоски, положите еще одну центральную полосу. Продолжайте переплетать полоски решеткой. Защипните края. Пеките на противне 35 минут, пока тесто не станет золотистым, а начинка не начнет пузыриться.

Андре Ж. Куантро.
«Искусство кулинарии».

ЭКСМО

накануне праздника 8 Марта

МУЖЧИНЫ, ЗАСУЧИВАЕМ РУКАВА!

Каждый листок календаря не только предвещает теплое дыхание весны, но и приближает к празднику - Международному женскому дню. В предпраздничные дни едва ли не больше всех озабочены мужчины. Каждый старается приготовить к этой дате самый лучший, самый оригинальный подарок матери, жене, дочери или невесте.

Хочется прийти мужчинам на помощь и дать добрый совет: ваш подарок, уважаемые мужчины, только тогда принесет наибольшую радость и приятно удивит, когда, вручив своим подругам сувениры и букетики подснежников, вы сами накроете праздничный стол и освободите женщин от работы на кухне.

Приглашая в этот знаменательный день гостей, сделайте так, чтобы женщины были окружены особым вниманием и заботой. Мобилизуйте своих сыновей и других членов семьи мужского пола. Пусть заменят они женщин во всех домашних делах, освободят по возможности от хлопот и забот. В этот день не следует устраивать пышное пиршество, загружать женщин грязной посудой на кухне. В основе этого банкета изысканный десерт, цветы, подарки, подчеркнут



тое внимание к женщинам, музыка, танцы.

Прежде всего закажите или купите торт, если сами не сможете его испечь. Закупите необходимые продукты или полуфабрикаты, из которых потом приготовите кушанья.

Сервировка стола - дело не такое уж сложное. Под каждую тарелку желательно постелить небольшую полотняную или бумажную салфетку. Справа от тарелки положите лезвием к ней столовый нож, если собираетесь подавать суп, то возле ножа - ложку, слева от тарелки вилку. Фужер или бокал для вина ставят перед тарелкой справа так, чтобы им было удобно

пользоваться. Перед каждым прибором поставьте в небольшой рюмочке подснежники - символ вечной весны.

Холодную закуску можно разложить на одном овальном блюде: сначала кружочки колбасы, затем в один ряд - нарезанный огурец, за ним - приготовленный салат, все посыпьте нарезанным зеленым луком. Украсьте закуску сваренным вкрутую яйцом, нарезанным кружочками или дольками.

Подавая напитки, помните, что они должны быть охлажденными. В стакан или рюмку бросьте кусочек льда, кружочек лимона, дольку апельсина или ягоду из варенья.

Вся «соль» подготовленного вами торжества должна заключаться в том, чтобы хотя бы одно блюдо приготовить собственноручно. Загляните в кулинарную книгу, выберите несложный рецепт и смело беритесь за работу. Действуйте полностью самостоятельно, ни в коем случае не обращайтесь к женщинам за помощью.

Не забудьте о цветах на праздничном столе. В этот день они особенно порадуют женщин. Удобнее всего поставить цветы в низкую вазу, так как высокие букеты заслоняют лица. Иногда букетики или цветок кладут на тарелку каждой женщине - она может приколоть их к платью.

Нет сомнения в том, что ваши старания и внимание будут оценены женщинами по достоинству. Желаем вам, мужчины, успеха!

© «Золотая кулинарная книга».

меню на 8 Марта

КОЛБАСА С СОУСОМ

ИЗ ХРЕНА

500 г колбасы. Для соуса: 2 ст. ложки тертого хрена, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки майонеза, 3 сваренных вкрутую яйца, сахар, соль.

Колбасу, сняв с нее кожицу, нарежьте кружочками. Кружочек колбасы намажьте соусом, накройте другим кружочком, сверху капните немного соуса. Украсьте листочками петрушки, нарезанным помидором.

Приготовление соуса. Желтки разотрите с майонезом, сметаной, добавьте хрен, соль, сахар по вкусу. Соус должен быть густым и острым. Выложите на тарелку, застланную листьями салата.

ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ РЫБЫ

На одну порцию: 150 г филе рыбы (судак, рыба-капитан и др.), соль, молотый перец, горчица, 5 г пшеничной муки, 6 г панировочных сухарей (из хлеба высшего сорта), 1/4 яйца, жир, 10 г сливочного масла.

Филе рыбы (без кожи) нарезать порционными кусками, слегка отбить, посыпать солью и перцем, обмазать горчицей и положить на 20 минут в холодное место. Затем рыбу обвалить в смеси муки и панировочных сухарей, обмакнуть в разболтанное яйцо и положить в растопленный жир и обжарить.

Готовое филе выложить в плоскую тарелку и залить растопленным сливочным маслом. Подавать с жареным картофелем и салатом из свежих овощей.

ДЕСЕРТ ИЗ ЯБЛОК И АБРИКОСОВ

500 г яблок, 100 г сахара, 1 л воды, 1 банка консервированного компота из абрикосов, 1 ст. ложка желатина, лимонная цедра.

Яблоки очистите, разрежьте на четыре части, выньте сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками, залейте холодным сиропом, сваренным из воды, сахара и лимонной цедры. Спустя 2-3 ч разложите яблоки и абрикосы по тарелочкам для компота и залейте желе, охладите.

Желе приготовьте следующим образом. Залейте желатин холодной заваркой чая (0,5 стакана). Через час поставьте в посуду с горячей водой и растворите, затем смешайте с 1 л сиропа от компота.

ВОЛШЕБНЫЙ ДАР ЕВЫ

Чаще других россияне пьют яблочный сок. Диетологи все-сторонне одобряют такое наше пристрастие. Поскольку лучше потреблять фрукты, растущие в той климатической зоне, где вы проживаете.

Яблоки содержат почти все необходимые организму витамины: В₁, В₂, В₆, С, Е, К, РР, фолиевую кислоту, каротин, а также от 8 до 15 процентов сахара, микроэлементы кальция, натрия, фосфора и много железа.

Яблоки незаменимы при малокровии, или анемии, возникающей из-за нехватки минеральных солей в пище. Это одно из самых распространенных заболеваний в мире. Особенно часто им страдают женщины. Так что яблоки для дам просто необходимы. Как, впрочем, и для детей, поскольку недостаток железа в растущем организме может отразиться на умственном и физическом развитии малыша. И абсолютно все должны есть яблоки как профилактическое средство против снижения иммунитета и сопутствующих частых болезней.

Зимние сорта яблок хорошо хранятся и поэтому являются кладо-

вой витаминов на протяжении большей части года. Регулярное поступление в организм с пищей природных витаминов группы В обеспечивает нормальный уровень гемоглобина, хороший обмен веществ, сохраняет здоровыми нервы.

Но для того чтобы получить от яблок максимальную целебную помощь, надо знать несколько правил.

При повышенной кислотности, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки нужно отдавать предпочтение сладким сортам, и, наоборот, людям, страдающим гастритом с пониженной кислотностью, спастическим колитом и дискинезией желчного пузыря, больше подходят кислые сорта. Тщательно вымытые яблоки нужно есть вместе с кожурой, так как именно под ней сконцентрировано много витаминов и микроэлементов.

Целительное воздействие оказывают и содержащиеся в яблоках пектины. Многие сердечно-сосудистые заболевания развиваются вследствие избытка холестерина в крови. Пектины же поглощают его и тем самым очищают сосуды. В результате снижается артериальное давление. Одновременно пищевые волокна абсорби-



руют различные токсичные вещества, в том числе ионы тяжелых металлов и радионуклиды. Поэтому при атеросклерозе и гипертонии, а также для профилактики ишемической болезни сердца и рака толстой кишки следует ежедневно за час до завтрака съедать два яблока, желательно несладких сортов.

Евгения МОНАСТЫРСКАЯ.
Глобус

РЫБА ПРОЧИЩАЕТ МОЗГ

Жирная пища вредит не только фигуре, но и умственной деятельности - к такому выводу пришли канадские ученые.

Они обнаружили, что группа подопытных крыс, в чьем рационе набиралось до 40% жиров, значительно проигрывала в сообразительности своим сородичам, которым доставалось лишь 10% жирной пищи. Следовательно, не случайно после сытного обеда нас и тянет вздремнуть, отложив в сторону все дела.

Кстати, чтобы быстрее соображать, специалисты советуют включать в ежедневный рацион жиры из семейства «омега-3», которые содержатся в рыбах - сельди, треске, карпе.

Глобус.

Как делают деньги?

Производственное предприятие "Киров-Стройиндустрия" предлагает 100 наименований оборудования для малого бизнеса, в том числе для производства:

- Облицовочной и потолочной плитки. Стоимость от 2 тыс.руб.
- Стеновых, строительных и фундаментальных блоков (себестоимость 5 руб., при цене реализации до 50 руб.), кирпича, черепицы, брусчатки (фигурной тротуарной плитки) для строительства, утепления и благоустройства коттеджей, садовых и дачных домов, гаражей и т.д. из местного сырья. Разместить производство можно даже в обычном гараже, а от +5°C - под открытым небом. Стоимость от 4 до 30 тыс.руб.

Качество подтверждено семью патентами РФ!

- Витражей - росписи по стеклу - 950 руб.
- Плазменный аппарат для резки и сварки ЛЮБОГО ЗЕМНОГО МАТЕРИАЛА - 17900 руб.
- Аппарат для нанесения бархата - от 500 руб.
- Коптильни для продуктов - от 1900 руб.
- Мини-фабрика - выращивание грибов - 900 руб.

Для получения **БЕСПЛАТНЫХ** цветных каталогов нашего оборудования пишите по адресу:

Оборудование доставляется по почте (цены с доставкой).

610000, г.Киров, а/я 10,
Киров-Стройиндустрия, отд. 27.
Тел. в г.Кирове: 8(8332) 56-30-29, 57-31-24,
29-38-44, www.ksin.ru.

Организовать эти производства по силам каждому. Это подтверждает открытие сотен производств по всей России, от самых малых - семейных - до крупных производственных предприятий.



МОЖЕШЬ САМ - НАУЧИ ДРУГОГО!

Лучшие кулинарные рецепты от читателей

г.Оренбург

Здравствуйте! Пишет вам Светлана Суханова из Оренбурга. Очень рада была увидеть на страницах «Соляночки» свои рецепты! Сегодня на конкурс «Можешь сам - научи другого!» хочу представить рецепты выпечки. Надеюсь, что они вам понравятся.

Кекс с желтками

1/2 ст.сливочного масла, 1 1/2 ст.сахарной пудры, 5 желтков, 1 яйцо, 1/2 ст.молока, 1/2 ч.л. соды, цедра 1/2 лимона, 2 1/2 ст.муки.

Взбить масло с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, добавить по одному желтку и яйцо. Влить тепкое молоко с растворенной в нем содой, ванилин или цедру и муку. Вылить в смазанную и подпыленную мукой форму, выпекать при умеренной температуре в духовом шкафу. Когда остынет, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Рогалики

3 1/2 ст.муки, 1/2 ст.сахара, 1/4 ст.сливочного масла, 3 яйца, 1 ст.молока, 3/4 ч.л. соли, 25 г дрожжей, 1/2 ст.варенья.

Тесто ставить опарным способом. Готовое тесто выложить на стол, подпыленный мукой, раскатать в пласт толщиной 1 см и нарезать ромбами с сильно вытянутыми сторонами. На середину каждого ромба положить варенье, тесто свернуть с угла на угол, затем согнуть полумесяцем. Рогалики уложить на смазанный противень и

дать расстояться 40 минут. После смазать яйцом и через 10 минут поставить в духовку. Выпекать рогалики при температуре 220-230°C 20-25 минут.

Торт «Людмила»

Тесто: 1 ст.сметаны, 250-375 г маргарина растопленного, 1 ч.л.соды, 4 желтка, 1 ст.сахара, 2 ст.л.вина - все смешать и добавить муки на глаз.

Крем «бизе»: 4 белка взбить с 1 ст.сахара.

Слой можно пропитать сиропом. В тесто можно добавить изюм, мак, арахис.

Торт «Королева»

Для теста: 4 яйца, 2 стакана сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки жидкого меда, 1 стакан толченых орехов, 2,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, ванилин.

Для крема: 300 г сливочного масла, 1,4 стакана сахара, по 300 г молока и сметаны, 1 ст.измельченных орехов.

Взбить яйца с сахаром, добавить растительное масло, мед, орехи, погашенную уксусом соду, ванилин и муку. Замесить тесто, разделить его на 3 части и выпечь коржи, остудить их.

Теперь приготовить крем: взбить размягченное масло с сахаром, постепенно влить в эту смесь тепкое молоко, не переставая помешивать, добавить сметану и молотые орехи. Этим кремом смазать охлажденные коржи, посыпать тертым шоколадом и оставить для пропитывания на 1 сутки.

Приятного аппетита!

Нижегородская обл., г.Городец

Уважаемая редакция!

Я решила принять участие в конкурсе вашей газеты. Посылаю вам рецепт одного из моих любимых блюд.

М.Г.ПЛЕХАНОВА.

«Птичьи гнезда» из сельди

Сельдь - 400 г, **яйца вареные** - 4 шт., **лук репчатый** - 1 шт., **салат листовой или зелень петрушки**, **огурец свежий** - 1 шт.

Сельдь разделяем на филе и мелко рубим. Рубленую сельдь формируем в виде полушара, кладем на листья салата или петрушки. Белок яйца мелко нарезаем и посыпаем им массу сельди, в центре которой делаем углубление и кладем в него желток яйца. Основание рубленой массы украшают бордюром из ломтиков свежего огурца и колец репчатого лука.



За хозяйку дома!

Не замечаете ли вы, господа, парадокса? Несмотря на уютный полумрак в гостиной, здесь очень светло, как будто солнышко светит!

Открою вам секрет: это солнышко - хозяйка дома. Она из тех, кто умеет осветить жизнь другим.

Выпьем же за нее!

Прислала Р.В.ЛОБАНОВА,
п. Правдинск
Нижегородской обл.

Мудреца спросили, куда бы он хотел попасть после кончины - в рай или в ад?

Мудрец ответил:

- Трудно сказать. С одной стороны, в рай лучше - климат прекрасный, а с другой стороны - в ад компания интереснее...

Выпьем, друзья, за хорошую компанию, которая всегда и везде ценится!

Прислал О.Л.АНОСОВ,
г.Воронеж.

Беларусь, г. Минск

Здравствуйте, дорогая «Соляночка»! Пишет вам ваша читательница и почитательница из г. Минска Зоя Черкас. Очень люблю вашу газету и готовить по вашим рецептам - одно удовольствие. Хочу выслать вам на конкурс рецепты.

Салат «Надежда»

100 г куриного филе, 1 яблоко, 1 апельсин, 1 киви, майонез, 50 ядер грецких орехов.

Отварить куриное филе, нарезать кубиками. Апельсин и яблоко очистить и нарезать, соединить с куриным мясом.

Салат заправить майонезом, посыпать измельченными орехами и украсить ломтиками апельсина и киви, цветным фруктовым джемом, выложить целыми орехами в виде звезды. Можно украсить взбитыми сливками и как подскажет фантазия хозяйки.

Курица «Анжелика»

1 кг курицы разделить, слегка обжарить, залить 500 мл сметаны и 500 мл бульона из кубика «Магги».

После закипания отлить 1 ст. жидкости, остудить, развести в ней 2 ст.л. муки. Отдельно пожарить 1 луковицу измельченную. Когда

курица станет мягкой, влить разведенную муку, положить лук и за 3 мин. до снятия с огня - головку толченого чеснока. На гарнир - картофельное пюре.

Пельмени «Загадочные»

Приготовить пельменное тесто: 1/4 ст. воды или молока, одно яйцо, соль, муки столько, чтобы тесто было плотным, крутым.

Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать кружки, слепить пельмени с грибной начинкой.

Варить в подсоленной кипящей воде, подать со сметаной.

Грибная начинка: свежие грибы отварить, обжарить на сковороде и пропустить через мясорубку. Отдельно поджарить мелко порезанный лук до золотистого цвета, положить в грибной фарш, добавить соль, перец и еще немного обжарить все вместе.

Ставропольский край, г. Лермонтов

Здравствуйте, уважаемая редакция! Прочла вашу газету и сразу же захотелось поделиться рецептами, которые любимы в моей семье.

И.В.БАРАБАНОВА.

Салат «Слава королю»

8 яиц, 100-150 г сыра, 1 крупная луковица, 1 морковь, 1-2 дольки чеснока, 10 грецких орехов.

Салат укладываем слоями, промазывая майонезом.

1-й слой - 4 белка натереть на терке.

2-й слой - сыр натереть.

3-й слой - маринованный лук с рублеными орехами. Замариновать лук лучше на ночь: нарезать полукольцами, посолить, поперчить, залить 1 ст. воды с 2 ст.л. уксуса.

4-й слой - морковь натереть, потушить в растительном масле, охладить и добавить давленный чеснок.

5-й слой - 4 тертых белка.

6-й слой - 8 желтков.

Салат украсить зеленью и цветочками из моркови и яиц.

Буженина по-особому

Кусок вырезки 1,5-2 кг, 1 морковь, 2-3 дольки чеснока, 2-3 корешка кориандра (можно 1 ч.л. семян), 2-3 ст. рассола от маринованных огурцов или помидоров, соль, перец.

Вырезку нашпиговать чесноком и морковью, посолить, попер-

чить, обжарить на большом огне целым куском с двух сторон.

В эмалированную кастрюлю положить 2 веточки вишни крест-накрест, на них - мясо, добавить кориандр, залить рассолом. Семена обязательно завернуть в марлю, потому опустить в кастрюлю.

Закрываем крышкой и тушим на медленном огне 2-2,5 часа, по необходимости добавляя рассол.

Летний торт с фруктами

Для теста миксером взбить 3/4 пачки маргарина с 1/3 ст. сахара, продолжая взбивать, добавить 1 яйцо, ваниль, соль. Всыпать 2 ст. муки и вымесить тесто. Раскатать, выложить в форму с бортиком и испечь.

Сварить крем: 2 ст.л. муки и 2 ст.л. крахмала растворить в 1 ст. холодного молока. 1 литр молока довести до кипения, влить раствор муки и крахмала, варить 1 минуту, помешивая. 3 яйца взбить с 2/3 ст. сахара, влить в молоко, варить еще 2 мин.

Крем охладить, выложить на песочный корж. Сверху, плотно друг к другу, фрукты или ягоды: клубнику, малину, половинки аб-



Газета «Соляночка» открывает новый сезон - сезон досрочной подписки

Почему подписаться выгоднее, чем купить?

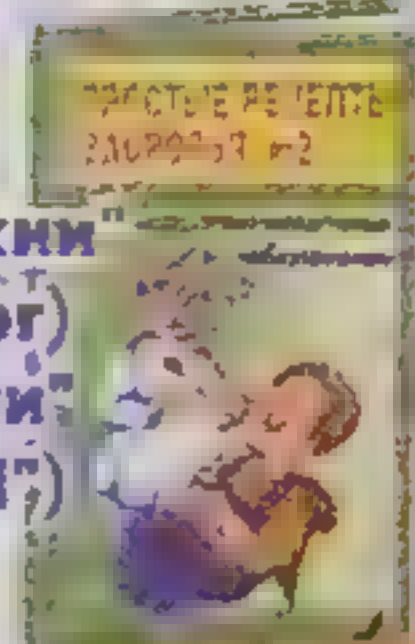


Индекс 39888 в каталоге «Пресса России»

1 том (Зеленый каталог)

Индекс 16549 в каталоге «Почта России»

(«МАЛ»)



Подписная цена остается прежней, а розничная цена растет.

При подписке газета сама приходит к вам, а не вы ищете ее.

Первые 10 читателей, приславших в редакцию копию квитанции о подписке на II полугодие 2004 года, получат в подарок 116-страничную брошюру «Простые рецепты здоровья», №2.

рикосов, слив и т.д. Залить желе. Для желе: в 1 ст. фруктового сока растворить 1 пачку желатина.

Торт заварной на рассоле «Мама, не горюй»

0,5 ст. рассола от маринованных огурцов (помидоров), 0,5 ст. сахара и 10 ст.л. растительного масла закипятить, снять с огня, добавить 0,5 ч.л. соды. Как пена осядет, всыпать 2 ст. муки (с верхом). Быстро перемешать. Разделить на 6-7 частей, тонко раскатать коржи. Испечь на сухом противне. Горячие коржи ровно обрезать, смазать вареной сгущенкой. Верх и бока обсыпать измельченными обрезками коржей.

Плов мясной с орехами

0,5-0,8 кг мяса, 1 ст. риса, 2 ст.л. молока, 10-15 грецких орехов, 1 ч.л. семян кориандра, 1 луковица, 2-3 дольки чеснока, гвоздика, шафран, соль, перец, жир для жарки.

Семена кинзы (кориандра) растолочь, добавляя воду, мясо натереть этой смесью, оставить на 1,5-2 часа. Рис промыть, обсушить на полотенце, обжарить в масле до прозрачности, налить 2 ст. горячей воды и тушить 5-7 минут.

Лук и чеснок мелко нарезать, добавить специи, мясо кусочками, тушить, добавляя воду, пока мясо не станет мягким.

Добавить к рису, смешать, влить молоко, всыпать рубленые орехи и тушить под крышкой до готовности риса.



«СВИНИНА ИЗ НИЦЦЫ»

Свиная корейка - 1 кг, чернослив - 100 г, курага - 100 г, бекон или ветчина - 50 г, соль, перец, горчица.

Чернослив и курагу нарезаем кусочками. В свиной корейке делаем сквозные проколы. В проколы с одной стороны вставляем чернослив, с другой - курагу. Мясо перчим и солим, можно обмазать горчицей. Проколы закрываем тонкими ломтиками бекона или ветчины. Все перевязываем жгутом для закрепления, обжариваем с двух сторон и ставим в духовку, нагретую до 180-200 градусов, на 40-50 мин. Готовую свинину можно полить соусом: к красному сухому вину (100 г) добавить 1/4 бульонного кубика, сливки (200 г), все прогреть.

Г. В. ПОЗДНЯКОВА,
шеф-повар кафе
«Mon Paris»



На гарнир подается запеченное картофельное пюре и морковь.

А. В. ЩУКИН,
шеф-повар ресторана
«У Шаховского»

На одну порцию: утиная грудка - 150 г, масло оливковое - 20 г, помидоры - 30 г, листья салата - 50 г, базилик - 1 пучок, майонез - 10 г, сок лимона - 10 г, зелень петрушки - 5 г, соль, перец.

Утиную грудку зачистить от лишней кожи и пленок. Обжарить целиком до полуготовности, нарезать тонкими кусочками, посыпать черным перцем и солью и слегка поджарить. Лист салата нарвать крупно, мякоть помидора без кожи нарезать кубиком. Овощи смешивают, сбрызгивают соком лимона и мелко нарезанным ба-

САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ



зиликом, поливают маслом. Грудку выкладывают на подготовленные овощи в виде солнышка, оформляют майонезом и зеленью.

Фото В. СЕННИКОВА.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Куриное филе - 4 шт., шампиньоны или белые грибы - 100 г, лук-репка - 1 шт., укроп - 1 пуч., масло сливочное - 50 г, лимон - 1/3 шт., помидор - 1 шт., яйцо, мука, сухари панировочные.

Грибы крупно порезать, лук порубить, обжарить, добавить нарезанные кубиком и очищенные от кожи помидоры, убрать с огня, посолить, поперчить.

Масло сливочное смешать с лимонным соком и рубленым укропом.

Куриное филе отбить тонко, на середину уложить фарш с грибами, рядом масло, свернуть края, запанировать в муке, смочить в яйце и обвалять в сухарях, жарить в масле

М. А. ШИГИН,
шеф-повар кафе-бара «Мишель»



до появления корочки, а затем доводить до готовности в духовке.

рецепт народной медицины

«ЧАША ТРЕЗВОСТИ» ИДЕТ, ПЬЯНСТВУ БОЙ ОНА ДАЕТ!

Погибал красивый молодой человек. Ему всего 25 лет, а он не мог и одного дня прожить без спиртного. Родители пробовали разные способы, но улучшения были кратковременные. Потом запои возобновлялись с новой силой, а под горячую руку пьяницы попадали родственники и маленькие дети. Пропивал все, что наживалось годами. Родные уже сложили руки. Не сдавалась только жена Лена, которая, несмотря ни на что, все еще любила своего Вадима и

шала от мужа слова благодарности. А дальше было еще лучше. Два месяца Вадим пил чай-целитель. За это время он два раза даже пробовал пить вино, но желания напиться не возникало. Вернулся на работу и помог бросить пить двум своим коллегам таким же способом. Прошло четыре месяца. Вадим иногда выпивает на празд-

1. До приема алкоголя с целью снижения интоксикации организма и быстрого выведения токсинов.

2. После приема алкоголя с целью снятия интоксикации и похмельного синдрома.

3. Утром для снятия похмельного синдрома (если забыли выпить чай вечером).

Любой человек, который употребляет спиртное, имеет шанс сохранить свое здоровье, употребив после застолья чай «Чаша трезвости».

И все-таки самое главное свойство чая - это способность останавливать алкоголика. В

нашей практике много примеров лечения от пьянства.

- Предвидя вопрос читателей, сразу же спрошу, где купить этот замечательный травный чай «Чаша трезвости» и какова его стоимость?

- В большинстве своем люди, потребляющие алкоголь, не очень богаты, поэтому мы решили использовать самый удобный, доступный и дешевый способ покупки - это наложенный платеж.

Стоимость одной упаковки 230 рублей + 8% почтовые расходы. В регионах России с авиадоставкой цена 300 руб. + 8% почтовые расходы. Рассылка только по территории России.

Для заказа необходимо позвонить по тел.

(0862) 43-90-02,
76-29-72

с 8-00 до 18 -00 (время московское), или отправить заявку по адресу:

302028, г. Орел, а/я 54,
ИЦ «Академия здоровья»,
или по E mail: zn@rekom.ru.

В заявке укажите разборчиво: индекс, адрес, Ф.И.О. и количество пачек чая «Чаша трезвости». Оплата при получении на почте.

Внимание!!! Производите заказ на травный чай тогда, когда точно знаете, что сможете его выкупить на почте. Нерешительные действия не ведут к выздоровлению.

Чай, созданный по старинным рецептам, хотя и выпускается недавно, но уже прославился своей

эффективностью, за что и получил народное название «Чаша трезвости».

ЧАША ТРЕЗВОСТИ



Прошла клинические испытания в Национальном Научном Центре Наркологии Минздрава РФ

очень хотела, чтобы он перестал пить. И ее терпение было вознаграждено. Однажды, когда Вадим очередной раз лежал в больнице, она взмолилась к старому лечащему врачу: «Доктор, неужели Вадим так и погибнет, неужели ему уже ничем нельзя помочь?» Ничего не сказал старый врач, но на следующий день принес пакетик с травами и объяснил, как нужно заваривать и принимать их. С этого-то все и началось!

В этот же день Лена начала давать Вадиму пить этот «эликсир трезвости». И - о чудо! Через десять дней приема чая из трав Вадим перестал вспоминать о спиртном, стал спокойнее, внимательнее к жене и детям. Елена и родители радовались, а Вадим выздоравливал. Еще через две недели у него появился нормальный аппетит, а с ним и желание жить. И тут Лена рассказала, что вместо чая давала ему сбор из лекарственных трав, который посоветовал доктор. И впервые за несколько последних лет услы-

восстановления функций печени, почек, сердца.

Десяткам тысяч людей помогает избавиться от пагубного пристрастия к спиртному замечательный чай от пьянства «Стимул», выпускаемый под торговой маркой «Чаша трезвости». Чай, созданный по старинным рецептам, хотя и выпускается недавно, но уже прославился своей эффективностью, за что и получил народное название «Чаша трезвости».

В наш адрес приходит огромное количество благодарных писем.

Мы задали несколько вопросов одному из разработчиков рецепта чая «Чаша трезвости» известному врачу А.С. СЕДОВУ

- Чай «Чаша трезвости» помогает только алкоголикам или его можно применять людям, которые редко выпивают и хотят быстро вывести алкоголь из организма?

- Состав чая настолько универсален и безопасен, что его полезно применять людям:



от Валерия
Меладзе

- Валерий, какие кулинарные традиции были в вашей семье?

- Как в обычной советской семье, по будням мы ели супы, жареную картошку, макароны, но по праздникам, конечно, готовили национальные блюда - хачапури,

сациви, пхали, лобио с орехами.

- Говорят, настоящий грузинский тост - не заученный текст, а импровизация на тему.

- Конечно. Тост - это то, что тебя сейчас волнует. Он должен слетать с кончика языка. Иногда говоришь и сам не знаешь, куда тебя заведет.

- Я обожаю блюда из баклажанов. В Грузии существует много способов их приготовления. Для овощного рагу «аджапсандали» баклажаны режутся кубиками и тушатся одновременно с другими овощами в собственном соку в одной кастрюле.

Но сегодня я сделал соте - каждый вид овощей готовится по отдельности на сковороде, а затем укладывается чередующимися слоями в красивой посуде.

Ингредиенты (на 6 порций): 4 баклажана, 4-5 шт. сладкого перца, 2-4 помидора, 1 большая луковица, немного чеснока, зелень - можно не жалеть.

Баклажаны нарезать кружочками, обжарить на расти-

тельном масле до появления корочки. Отложить в емкость. Далее пожарить болгарский перец кусочками - цвет на вкус не влияет, но для красоты можно взять красный. Тоже отложить. Лук нарезать, бросить на сковородку, а когда он немного обжарится, добавить помидоры и тушить все вместе. Помидоры не надо очищать от кожицы, при тушении она станет мягкой. Потом туда же положить чеснок и зелень и тушить не более минуты, чтобы не потерялся вкус. И в заключение уложить в посуду слоями сначала баклажаны, потом перец, затем помидоры с луком, зеленью и чесноком, опять баклажаны и т.д. Соте можно кушать и горячим, и остывшим. Это мое самое любимое блюдо. Оно вполне полноценное и в то же время достаточно легкое, не оставляет чувства тяжести в желудке. С овощами лучше пить красное сухое вино, оно вообще способствует хорошему пищеварению. Водку тоже можно.

Фото ИТАР-ТАСС.

КАША С ТЫКВОЙ

Когда Надежду Георгиевну Бабкину попросили поделиться с нашими читателями своим любимым рецептом, она предложила приготовить кашу по-деревенски.

- Вот захотелось мне, предположим, тыквенную кашу. Это надо тыкву нарезать и добавить пшено или перловку. Все смешаю, попарю - и полный порядок. В деревне это делали в печи, каша покрывалась корочкой. А сейчас где такое сделать: в микроволновке корки не будет, даже в духовке не будет, это только надо ехать в деревню и в печи делать.

Всем, кто имеет возможность приготовить это блюдо по всем правилам русской кухни, мы можем только позавидовать. Но воспользоваться рецептом от любимой певицы может любой желающий.

1 стакан пшена, 600 г тыквы, 3-4 ст. л. сливочного масла, 3 стакана молока, соль, сахар или мед по вкусу.

Тщательно промытую (5-6 раз) крупу залить кипящей подсоленной водой и дать немного постоять, потом воду слить и закрыть пшено крышкой, чтобы оно слегка пропарилось. Тыкву очистить, натереть на крупной терке, положить в толстостенную алюминиевую или другую кастрюлю, залить горячим молоком, добавить масло и варить на небольшом огне до полуготовности, периодически помешивая. После этого положить замоченное пшено, соль, мед или сахар по вкусу, все размешать и продолжать варить под крышкой на слабом огне до готовности 30-40 минут. Кастрюлю с готовой кашей подержать в разогретой духовке для уп-



от Надежды
Бабкиной

ревания. Эту кашу можно приготовить и из риса, а также добавить в нее по вкусу изюм или курагу, кому как нравится.

© «Гастрономъ».

«Соляночка», №4(56), февраль 2004 г.

Главный редактор
С.А.МАНДРУСОВ
Телефон (8312)67-78-16(220)

Учредитель ООО «Слог»

Адрес: 603126,

Нижний Новгород,

ул.Родионова, 192, корп.1

Телефон (8312)75-98-67;

е-mail: slog@gmi.ru

Генеральный директор

К.Н.ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:

Дирекция: (8312) 34-88-20, 34-82-54

Прием рекламы: (8312) 34-91-15, 34-91-16

Региональная группа/факс (8312) 34-88-22

E-mail: reclama@gmi.ru

Служба распространения и доставки:

телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67, 75-97-53, 75-97-54; e-mail: sales@gmi.ru

Распространение в Республике Беларусь -
ИООО «Арго-НН» Адрес: 220050, г. Минск,
ул. Вольдарского, 16, офис 408.
Тел./факс 227-74-10

Газета зарегистрирована Министерством РФ
по делам печати, телерадиовещания и средств
массовых коммуникаций 20.01.2003 г.

Регистрационное свидетельство ПИ
№77-14483

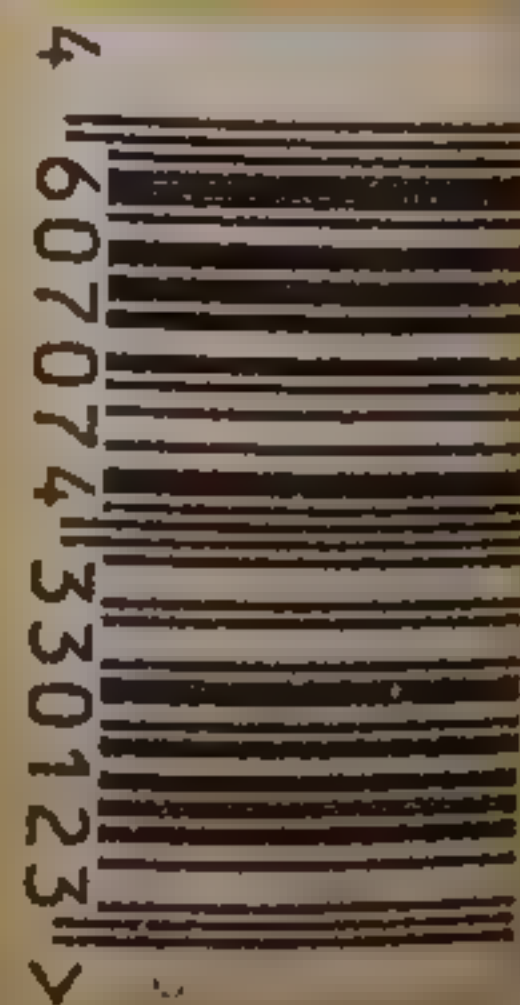
Подписано в печать 10.02.2004 г. в 14.00
(по графику - в 14.00)

Тираж 275 766 Заказ № 4200

Цена договорная

Отпечатано в ООО «ПГ «Русские
типографии», Н.Новгород,
ул. Костина, 13

За достоверность рекламной
информации ответственность несет
рекламодатель.



СОЛЯНОУШКА

«Вкусная» газета
для любителей готовить

№5(57)
2004 г.

Постный
стол

Поджарка из кальмаров

500 г филе кальмара, 1-2 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, зелень, специи, соль.

Кальмары очистить, нарезать соломкой. Морковь и лук нашинковать и потушить в масле, добавить специи и соль, положить кальмары и тушить 20 мин. По мере испарения жидкости добавлять воды. В качестве гарнира можно использовать картофель, тушеную капусту.

Быстро, вкусно

Запеканка «Экстремальная»

200 г крабовых палочек, 200 г сыра, 200 г черного хлеба.

Все порезать кубиками, перемешать, выложить в сковороду, поставить в духовку на 10-15 мин. Как только сыр расплавится, вынуть из духовки, подать, полив майонезом.

С пылу, с жару

Котлеты из шампиньонов

Вам потребуются шампиньоны - 800 г, манная крупа - 3 ст.л., лук репчатый - 3 большие луковицы, масло - 3 ст.л., сухари, перец, соль - по вкусу.

Очищенные, вымытые шампиньоны мелко порубить, положить в сотейник и тушить в масле, пока выделившийся из грибов сок не упарится наполовину. Затем всыпать манную крупу и 5-10 минут томить на слабом огне. Репчатый лук мелко нашинковать, поджарить в масле и добавить к грибам. Полученную массу посолить, поперчить и в горячем виде разделить на котлеты. Котлеты обвалять в сухарях, поджарить на сковороде до образования румяной корочки, а затем поставить в духовой шкаф.

К готовым горячим котлеткам подают сметанный или грибной соус.



ЕСЛИ ВЫ ПОСТИТЕСЬ

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С МЕДОМ

300 г тыквы, 1 репа или брюква, 2 яблока, 3-4 столовые ложки меда.

Сырую тыкву нарезать мелкими кубиками, смешать с медом и оставить на 35-40 мин. Яблоки без сердцевин, репу или брюкву нарезать мелкими кубиками, соединить с тыквой, хорошо перемешать.

САЛАТ ИЗ ГОРОХА С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

1 стакан гороха, 3 соленых огурца, 1-2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль, молотый перец, зелень.

Предварительно замоченный горох отварить и охладить. Соленые огурцы очистить от кожицы, семян и нашинковать, соединить с горохом, добавить мелко нарезанный лук, все заправить растительным маслом, солью, пряностями и перемешать. Выложить в салатник и посыпать рубленой зеленью.

ИКРА ИЗ ХЛЕБА И ЧЕСНОКА

200 г пшеничного хлеба, 3 средние головки чеснока, 20 шт. грецких орехов, 2 столовые ложки растительного масла, 15 г лимонного сока или столового уксуса.

Чеснок растереть с солью, добавить измельченные ядра грецких орехов и снова растереть. Намоченные в воде ломтики пшеничного хлеба отжать и смешать с чесночно-ореховой массой. Полученную массу взбить деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования пюре, приправить лимонным соком. Икру выложить в салатницу, разгладить ножом.

СВЕКЛА В МАРИНАДЕ

500 г свеклы, 1 стакан воды, 1-2 столовые ложки сахарного песка, 1 чайная ложка тмина, 3 столовые ложки столового уксуса.

Небольшую свеклу сварить неочищенной, остудить, снять кожицу, нарезать ломтиками. Вскипятить воду с сахаром и тмином, добавить уксус, лимонную кислоту или лимонный сок, остудить и залить этим сиропом свеклу. Выдерживать 1-2 дня перед подачей.

САЛАТЫ,

ПИКАНТНО

САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ

На одну порцию: 50 г антоновских яблок, 50 г груш, 25 г слив, 20 г орехов, 50 г сметаны, соль, сахар.

Яблоки и груши очистить от кожицы, нарезать маленькими кубиками или натереть на крупной терке. Сливы очистить от кожицы и косточек и мелко нарезать. Орехи обжарить. Семенную оболочку отшелушить, а ядра измельчить. Все залить сметаной, смешанной с солью и сахаром, перемешать. Выложить в салатницу. Украсить горкой обжаренных орехов.

Подавать к блюдам из мяса дичи или домашней птицы.

САЛАТ ИЗ СЫРА

На одну порцию: 70 г сыра, 40 г маринованных огурцов, 1 яйцо, 10 г моркови, 10 г зелени петрушки, 50 г майонеза, 10 г острого томатного соуса, соль, перец.

С сыра снять корочку, огурцы очистить от кожицы. Натереть вместе с вареной морковью. Зелень петрушки и сваренное вкрутую яйцо мелко нарубить. В майонез добавить острый томатный соус, соль и перец. Тертые продукты выложить в салатницу, залить их соусом и осторожно перемешать салатной вилкой. Украсить брусочками сыра и зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ МАНДАРИНОВ И КРЕВЕТОК

Для приготовления блюда вам потребуются: мандарины - 6 шт., креветки - 150 г, яблоки - 1 шт., сельдерей (корень) - 100 г, майонез - 4 ст. ложки, лимон - 1/2 шт., зеленый салат, зелень петрушки - по вкусу, уксус - по вкусу, соль.

Креветки отварить в подсоленной воде с уксусом и очистить. Мандарины вымыть и очистить от кожуры. Из 2 очищенных мандаринов выжать сок и, смешав его с майонезом, приготовить соус. Оставшиеся мандарины разделить на дольки, а затем очистить дольки от пленки. Яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину, очистить половинки от кожуры и нарезать дольками. Сельдерей мелко нашинковать. Листья зеленого салата вымыть и устлать



ими дно салатницы. На листья зеленого салата выложить очищенные от пленки дольки мандаринов, мясо креветок, дольки яблока, сельдерей и аккуратно перемешать.

Перед подачей к столу полить салат приготовленным соусом, украсить нарезанным полукольцами лимоном и зеленью петрушки.

маленькие хитрости



• Квашеную капусту, даже очень кислую, лучше не промывать, так как при этом теряются витамины и микро-

элементы. Перед варкой ее следует отжать и добавить по вкусу сахар или свежую капусту.

• В рассоле квашеной капусты столько же витамина С, сколько и в самой капусте. В салат с помидорами нежелательно добавлять лимонный сок или уксус, могут испортиться вкусовые качества.

• Чтобы кусочки жареного картофеля не прилипали к сковороде и не склеивались, их нужно перед жаркой промыть холодной водой и обсушить.

РЫБА В МАРИНАДЕ

1 кг свежей рыбы (лосось, щука, салака), 50 г ароматических корней, соль.

Для маринада: 200 г воды, 200 г столового уксуса, 100 г репчатого лука, специи.

Рыбу очистить, нарезать кусочками (салаку брать целиком), опустить в горячую воду, в которую добавлены репчатый лук, петрушка, морковь, соль и немного уксуса, и варить до готовности. Выложить в посуду и залить маринадом.

Приготовление маринада: лук нарезать кружочками, положить в горячую воду, в которую добавлены специи (душистый и черный перец, лавровый лист), и варить, пока лук не станет мягким. Затем подлить уксус. Соль и сахар по вкусу.

СОЛЕНАЯ СЕМГА

На 1 кг рыбы (семга, форель, лосось, горбуша, кета) - 2 ст. ложки соли (желательно крупной), 1 ст. ложка сахара или меда.

Если рыба мороженная, то медленно разморозить в холодильнике. Рыбу распластовать вдоль по хребту на две части, удалив хребет и кости. Смешать соль и сахар. Если солить лосося, горбушу или кету, можно в смесь добавить специи для рыбы. Для семги и форели достаточно только соли и сахара. Соляной смесью посыпать



рыбу со стороны мяса. При желании на лосося, кету или горбушу можно положить свежий укроп. Сложить рыбу кожей наружу. Хорошо обвалить в соляной смеси.

Оставшуюся (не прилипшую) соль выложить на чистую ткань. На нее же положить рыбу и туго запеленать. Положить рыбу в миску и поставить в холодильник. Переворачивать рыбу с одного бока на другой 2 раза в день. Готовность через 1-3 дня, в зависимости от веса рыбы.

РЫБА В МАЙОНЕЗНОМ СОУСЕ

На одну порцию: 200 г филе свежей рыбы (треска или судак), 15 г пшеничной муки, 20 г жира, лимонный сок, соль, лимон, зеленый лук, консервированный зеленый горошек.

Для соуса: 50 г майонеза, томатная паста или острый то-

матный соус, сахар, соль, молотый перец, лимонный сок, 25 г сливок.

Рыбу нарезать на порции, посолить, побрызгать лимонным соком, дать выстояться в течение 30 минут, обвалить в муке, положить в разогретый жир и жарить до готовности. Остывшую рыбу выложить на овальное блюдо, залить соусом, насыпать горкой зеленый горошек. Украсить ломтиками лимона и зеленым луком.

Если в майонезном соусе подают лосося или другую жирную рыбу, то ее предварительно отваривают до готовности в воде, в которую добавлены ароматические корни и лимонный сок.

Приготовление соуса: майонез смешать с томатной пастой, специями и взбитыми сливками.

ИКРА

100 г рыбной икры (лосося, щуки), 5 г соли.

Икру залить кипятком и размешивать до тех пор, пока от икринок не отделится пленка. Затем выложить в сито, дать воде стечь и поместить в стеклянную банку, посолить и перемешать. Поставить на 8 часов в холодное место.

К икре вместе с солью можно добавить молотый перец, уксус, 1 столовую ложку растительного масла и 20 г рубленого репчатого лука.

САЛАТ

ИЗ КУРИНОГО МЯСА

На одну порцию: 100 г куриного мяса, 80 г картофеля, 20 г цветной капусты, 1 яйцо, 50 г консервированного зеленого горошка, 25 г маринованных огурцов, 50 г майонеза, соль, сахар, уксус или лимонный сок, молотый перец, 5 г томатной пасты, листья салата.

Вареное куриное мясо очистить от костей, нарезать тонкими полосками. Отварной картофель и маринованные огурцы очистить и тоже нарезать тонкими полосками. Заправить майонезом, смешанным со специями, томатной пастой (можно добавить 10 г взбитых сливок), вареной цветной капустой. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Оформить листьями салата, украсить зеленым горошком или сваренным вкрутую яйцом.

Как делают деньги?

Производственное предприятие "Киров-Стройиндустрия" предлагает 100 наименований оборудования для малого бизнеса, в том числе для производства:

- Облицовочной и потолочной плитки. Стоимость от 2 тыс.руб.
- Стеновых, строительных и фундаментальных блоков (себестоимость 5 руб., при цене реализации до 50 руб.), кирпича, черепицы, брусчатки (фигурной тротуарной плитки) для строительства, утепления и благоустройства коттеджей, садовых и дачных домов, гаражей и т.д. из местного сырья. Разместить производство можно даже в обычном гараже, а от +5°C - под открытым небом. Стоимость от 4 до 30 тыс.руб.
- Качество подтверждено семью патентами РФ!
- Витражей - росписи по стеклу - 950 руб.
- Плазменный аппарат для резки и сварки ЛЮБОГО ЗЕМНОГО МАТЕРИАЛА - 17900 руб.
- Аппарат для нанесения бархата - от 500 руб.
- Коптильни для продуктов - от 1900 руб.
- Мини-фабрика - выращивание грибов - 900 руб.

Для получения БЕСПЛАТНЫХ цветных каталогов нашего оборудования пишите по адресу:

610000, г.Киров, а/я 10,
Киров-Стройиндустрия, отд. 27.
Тел. в г.Кирове: 8(8332) 56-30-29, 57-31-24,
29-38-44, www.ksin.ru.

Оборудование доставляется по почте (цены с доставкой).

Организовать эти производства по силам каждому. Это подтверждает открытие сотен производств по всей России, от самых малых - семейных - до крупных производственных предприятий.



ЕСЛИ ВЫ ПОСТИТЕСЬ

СУП ГОРОХОВЫЙ

2 л воды, 1 стакан гороха, 3-4 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, соль, зелень.

Горох замочить в холодной воде на 2-3 часа. После этого довести воду с горохом до кипения. В кипящий горох положить нарезанный кубиками картофель, потереть на крупной терке морковь, мелко порезать лук и добавить в суп. В конце варки посолить, положить сушеную или свежую зелень, лавровый лист. Можно добавить чеснок.

СУП ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

3 л воды, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан гречневой крупы, зелень, соль.

В кипящую воду опустить подготовленный нарезанный картофель, через 10 мин. добавить промытую гречневую крупу, морковь, натертую на крупной терке, лук, сушеную или свежую зелень и коренья, соль. Варить еще 20 мин.

БОРЩ СВЕКОЛЬНЫЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПой

1,5 л воды, 3 картофелины, 1/4 вилка капусты, 1/4 стакана перловой крупы, 1 морковь, 1 крупная свекла, 1 луковица, 2 столовые ложки зеленого горошка, 3 столовые ложки томатного соуса, 3 шт. лаврового листа, коренья, сушеная зелень, перец, 2 зубчика чеснока, соль.

В кипящую воду опустить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту, перловую крупу. Варить 25 мин. Свеклу и морковь нарезать тонкими брусочками и пассеровать в масле, добавить мелко нарезанный лук и томатный соус. Пассеровать, часто помешивая. В борщ бросить лавровый лист, коренья, зелень, посолить, поперчить. Опустить в борщ пассерованные компоненты и варить еще 15 мин., добавив зеленый горошек. Когда борщ будет готов, ввести толченый чеснок, сразу накрыть крышкой и снять с огня. Дать настояться 30 мин.

РИС - ЭТО ВКУСНО

СУП ИЗ РИСА С КАРТОФЕЛЕМ

Продукты: 1 стакан риса, 2 картофелины, 30 г сливочного масла, зелень петрушки, 100 г сыра, 2 литра мясного бульона, 2 столовые ложки муки, соль по вкусу.

Переберите и промойте рис. Натрите сыр на мелкой терке. Очистите картофель и нарежьте его кубиками. Растопите в толсто-стенной кастрюле сливочное масло, положите в него кубики карто-

с миру по ложке

СУП С РИСОМ ПО-ВЕНСКИ

Продукты: 1/2 стакана риса, 500 г говядины, немного говяжьего жира, 2-3 веточки зелени сельдерея, 2 литра говяжьего бульона или воды, 4 помидора, 2 чайные ложки сахара, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 2 столовые ложки сухого красного вина, зелень петрушки.

Растопите говяжий жир и припустите в нем очищенные от сухожилий и нарезанные кусочки мяса. Затем добавьте вымытые листья сельдерея и бульон. Доведите до кипения, сделайте слабый огонь и варите до тех пор, пока мясо не станет мягким. Затем положите перебранный и промытый рис и продолжайте варить на слабом огне. Через 10 минут добавьте помидоры, нарезанные крупными дольками, и продолжайте варить еще 20 минут. Прибавьте 2 чайные ложки сахара и корицу, после этого влейте красное сухое вино, поддержите суп под крышкой на слабом огне 10 минут и подавайте на стол.

Перед подачей на стол посыпьте суп мелко нарезанной зеленью петрушки.

феля, муку и поджарьте несколько минут, постоянно помешивая, чтобы мука не слиплась в комок. Залейте горячим бульоном промытый рис, через несколько минут положите картофель с луком и продолжайте варить 20 минут до готовности. Добавьте мелко нарезанную петрушку и снимите с огня. Посолите. Посыпьте сверху тертым сыром и подавайте суп к столу горячим.

СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ И КАПУСТОЙ

Продукты: 3/4 стакана риса, 2 литра говяжьего бульона, 300 г капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г тертого сыра, соль по вкусу.

Сварите говяжий бульон. Переберите рис и промойте его. Нашинкуйте капусту и потушите ее с 1 столовой ложкой растительного масла в течение 20 минут. Отдельно отварите подготовленный рис с добавлением одной ложки сливочного масла и положите в него тертый сыр. В горячий бульон положите тушеную капусту и рис с сыром и немного прокипятите на слабом огне в течение 10 минут.



РИСОВЫЙ СУП ПО-ЕВРЕЙСКИ

Продукты: 2 столовые ложки риса, 450 мл томатного сока, 700 г воды, 2 зеленых сладких перца, 2 луковицы, 1,5 чайной ложки соли, немного сахара, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки муки.

Влейте в кастрюлю томатный сок, воду, промытый, очищенный и нарезанный тонкими полосками сладкий зеленый перец, мелко нарезанный лук, соль, немного сахара, вскипятите и варите в течение 10 минут на медленном огне. Пока кипит, слегка обжарьте в растительном масле муку и добавьте в суп. Хорошо промойте рис и положите в кипящий суп. Когда еще раз закипит, сделайте маленький огонь и варите 20 минут, время от времени помешивая.

маленькие хитрости

- Перед использованием овсяную, перловую, пшеничную крупу нужно сначала вымыть в теплой, а потом в горячей воде.
- Рис нужно мыть в холодной воде до тех пор, пока вода не станет совершенно прозрачной.

• Крупы закладывают в кипящий бульон одновременно с жареным луком и морковью и варят 5-10 мин. и только после этого опускают картофель.



просто, со вкусом

БУЛЬОН «БОРЩОК»

На 2-2,5 л бульона - 250 г свеклы, 2-3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара.

В прозрачный бульон (мясной, куриный или из дичи) за 10-15 минут до окончания варки добавить тонкие ломтики очищенной красной свеклы, 2 ст. ложки виноградного вина или уксуса и немного сахара.

Готовый «борщок» процедить и разлить в бульонные чашки. Отдельно подать гренки с сыром.

СУП С ЯБЛОКАМИ И МОРКОВЬЮ

1 л кефира, 1/2 л воды, 6 яблок, 2 моркови, 2 ст. ложки меда, 4 ст. ложки сметаны, соль, ванилин на кончике ножа.

Яблоки без семян и сырую морковь нарезать кубиками, положить мед, ванилин, соль, влить кефир, разведенный кипяченой холодной водой.

СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ОВОЩАМИ И МОЛОКОМ

300 г свежих шампиньонов, 2 ст. ложки муки, 1 морковь, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сливок, 1 л воды, соль по вкусу.

Шампиньоны тонко нашинковать, соединить с нарезанными морковью и луком, добавить масло и тушить 4-5 мин. Муку подсушить, развести молоком, смешать с туше-



выми грибами и овощами, довести до кипения, заправить солью. Желтки, смешанные со сливками, проварить, влить в суп и размешать.

Суп можно приготовить с любыми свежими грибами или консервированными шампиньонами.

СУП ИЗ ГРИБОВ И СВЕКЛЫ

5 шт. сушеных или 200 г соленых грибов, 3 свеклы средней величины, 2 луковицы, 1 морковь, 100 г сметаны, 1 1/2 л грибного бульона или воды, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Свеклу и морковь натереть на крупной терке. Лук тонко нашинковать и обжарить на растительном масле. Овощи соединить и тушить 5-10 мин., периодически помешивая. Сушеные грибы отварить и нарезать соломкой. К тушеным овощам влить грибной бульон, положить нашинко-

ванные грибы, соль, перец, довести до кипения. Подавать со сметаной. Если суп готовится из соленых грибов, их сначала следует промыть водой, а тушеные овощи залить горячей водой, соединить с нашинкованными солеными грибами, перцем и довести до кипения.

СУП С МОРКОВЬЮ И ИЗЮМОМ

4 моркови, 1 л кефира, 1 л воды, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка лимонного сока, корица на кончике ножа, соль, 1/2 стакана сметаны.

В смесь кефира с холодной кипяченой водой положить соль, корицу, лимонный сок, натертую на крупной терке морковь и проваренный 1-2 мин. изюм вместе с отваром. Подавать со сметаной.

БУЛЬОН С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

На 2 л бульона - 100-125 г мучных изделий.

Вермишель, лапшу, ушки, звездочки опустить на 2-3 минуты в кипящую воду, после чего переложить в кипящий прозрачный мясной или куриный бульон и доваривать до готовности в течение 12-15 минут. Мучные изделия отваривают в воде для сохранения прозрачности бульона.

ХАШ - ЭТО ЭНЕРГИЯ НА ВЕСЬ ДЕНЬ

Сегодня мы попробуем приготовить с вами хаш - густой суп из говяжьих или бараньих ножек, который пользуется огромной популярностью среди народов Кавказа.

Это, если хотите, горячий вариант нашего родного русского холодца.

Кладем в кастрюлю пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное сало (если нет - немного сливочного масла), сверху - разрубленные и промытые говяжьи ноги, нарезанные кусками рубец (продается на рынке), сычуг (желудок - желательно, но не обязательно) и припускаем под крышкой на сильном огне в собственном соку. Как только выкипит весь выделившийся сок, вливаем кипяток и варим до тех пор, пока мякоть и хрящи не бу-

дут свободно отделяться от костей. Процесс этот довольно долгий, кто варил холодец знает - где-то 3-4 часа.

За 15-20 минут до готовности закладываем в суп замоченный в молоке белый хлеб (без корок, кусочка два), сливочное масло (столовая ложка), соль, специи по вкусу.

К супу отдельно подаем толченый с солью чеснок, разведенный небольшим количеством бульона.

ХОЧУ ХАРЧО!

Еще один суп из кавказской кухни, а конкретно - из грузинской. Давайте правильно сделаем это блюдо, и увидите, что вы в жизни еще не пробовали такого.

Самое главное - харчо мы будем делать не из баранины, а из говядины. В Грузии вообще предпочитают говядину всем другим видам мяса (единственный конкурент - курица).

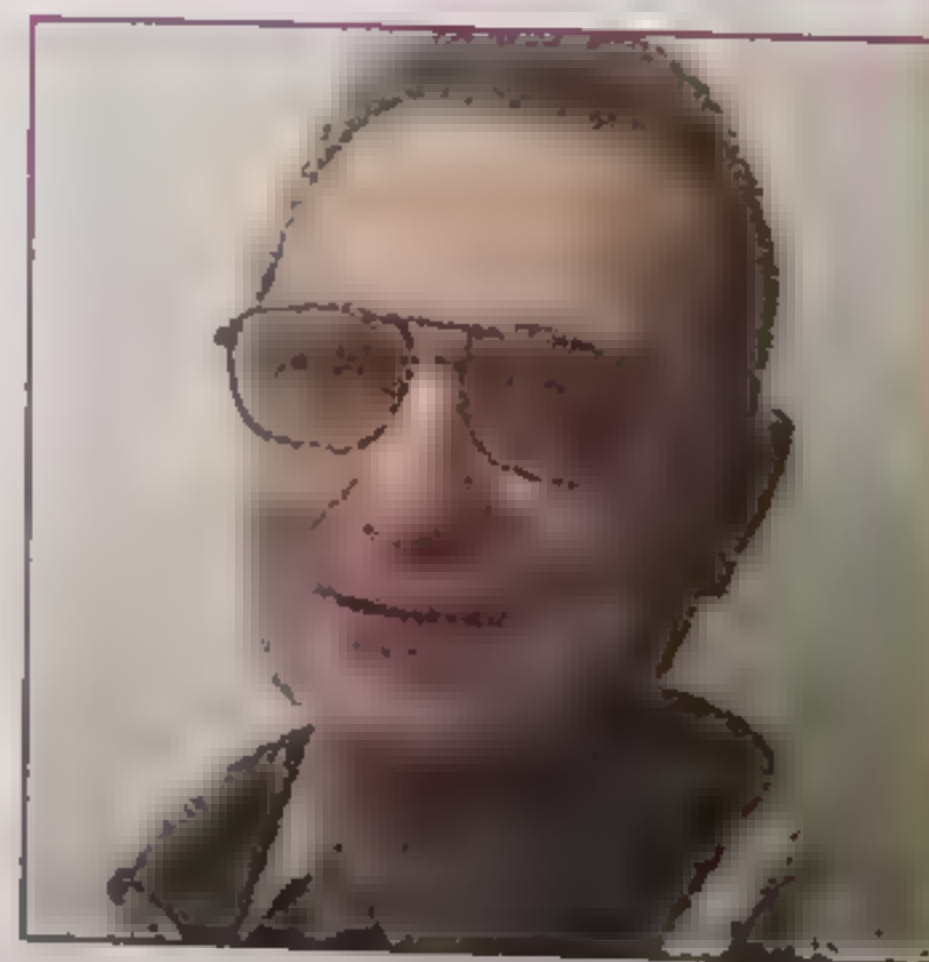
Итак, берем граммов 800

нежирной говядины, нарезаем ее кубиками и заливаем тремя литрами воды. Варим около 1,5 часа. Мясо вынимаем, бульон процеживаем, вновь доводим до кипения и засыпаем 0,5 стакана риса. Солим и кладем обратно мясо.

Через 10 мин. вводим первую порцию пряностей: 4 средние луковицы, мелко нарезанные и обжаренные с одной ложкой муки, 1 корень петрушки, лавровый лист, 10 раздавленных горошин перца.

Через 5 минут кладем в суп полстакана истолченных грецких орехов.

Вторая порция пряностей закладывается еще через 5 минут. Она состоит из 2 ст. ложек зелени петрушки, 1 ч. ложки сушеного базилика, 0,5 ч. ложки красного перца, 0,5 ч. ложки корицы. В классической грузинской кухне еще используют сушеные сливы ткемали. Но их у нас нет, поэтому вливаем в суп 0,5 стакана гра-



натового сока, в крайнем случае - 0,5 стакана томатной пасты. Нелишним будет добавить еще немного хмели-сунели.

Через 5 минут выключаем огонь, добавляем 5 зубчиков толченого чеснока, 2 ст. ложки зелени кинзы, немного зеленого базилика, сельдерея (если есть) и даем немного супу настояться.

А теперь можно браться за дело. Крепкого вам здоровья, генацвале!

С вами готовил

С. МАНДРУСОВ,
редактор
«Соляночки».



ЕСЛИ ВЫ ПОСТИТЕСЬ

РИС С ЧЕРНОСЛИВОМ

1/2 стакана риса, 1/2 стакана чернослива, 1,5 столовой ложки растительного масла, 1/2 столовой ложки сахара, 2-3 щепотки лимонной кислоты, 1 стакан воды.

Рис промыть, обсушить и обжарить на сковороде. Из чернослива удалить косточки. В кипящую воду положить чернослив и обжаренный рис, добавить сахар, лимонную кислоту и варить при слабом кипении до готовности риса.

При подаче рис полить растительным маслом.

ПОСТНЫЕ ГОЛУБЦЫ

1 кг капусты, 1/2 стакана молотых сухарей, 2-3 столовые ложки растительного масла, 1/2 столовой ложки соли.

Отварить до полуготовности целый кочан капусты в подсоленной воде. Вытащить на дуршлаг и дать стечь воде. Разобрать кочан на листья и каждый из них завернуть конвертом, обвалить в сухарях и обжарить в масле. Можно подавать и остывшими.

КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ

500 г капусты, 2 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана воды.

Капусту мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить воду, 1 столовую ложку растительного масла и тушить до полуготовности. В кипящую массу всыпать тонкой струйкой манную крупу, варить, непрерывно помешивая 10-15 мин, слегка охладить, посолить, размешать и охладить. Сформовать котлеты овальной формы, запанировать в сухарях, обжарить.

ВКУСНО, СЫТНО

ПАШТЕТ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

300 г говяжьего мяса, 100 г сливочного масла, 125 г молока, 1 чайная ложка муки, 50 г сыра.

Вареное мясо два-три раза пропустить через мясорубку с частой решеткой. В кипящее молоко положить муку, смешанную с маслом (1/4 часть нормы), хорошо перемешать и проварить. Измельченное мясо соединить с остывшим молочным соусом и оставшимся сливочным маслом. В мясной паштет можно добавить неострый натертый сыр. Полученный паштет хорошо взбить, придать ему форму биточков или квадратов, остудить, украсить цветочком из масла.

МЯСО СТРОГАННОЕ

Готовить его очень просто. Мороженое мясо - говядину - настрогайте ножом тонкой стружкой в блюдо. Разбейте туда 3 яйца, добавьте соль, перец, выдавите 4 зубчика чеснока, добавьте 2 ст.ложки крахмала. Перемешайте. На разогретую с жиром сковороду выкладывайте по 1 ст.ложке с верхом мяса, придавая форму отбивной котлеты. Обжарьте с обеих сторон. Быстро и вкусно!

СВИНИНА ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ

На одну порцию: 170 г мяса, 20 г моркови, 20 г брюквы, 50 г капусты, 100 г картофеля, овощи, соль.

Мясо варят до полуготовности, постепенно добавляя морковь целиком, нарезанную ломтиками брюкву, нарезанную капусту, картофель, нарезанный пополам, и варят до готовности. Готовое мясо вынимают, нарезают на порции и подают с овощами.

ЖАРЕНАЯ САЛАКА

На одну порцию: 200 г свежей салаки, 10 г пшеничной муки, 15 г жира, соль.

Очищенную, вымытую салаку посыпать солью, запанировать в муке, положить в растопленный жир и жарить до появления румяной корочки.

Подавать с отварным картофелем, томатным соусом.

Так же жарят корюшку и камбалу.

ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА

На одну порцию: 200 г филе трески, 1/2 г лимонной кислоты, соль, молотый перец, зелень петрушки, 10 г пшеничной муки, 15 г сливочного масла, 50 г сметаны, 10 г сахара.

Филе трески (с кожей и хребтовой костью) нарезать на порционные куски, побрызгать водным раствором лимонной кислоты, посыпать перцем, солью, рубленой зеленью и мариновать в течение 2 часов. Затем рыбу обвалить в муке и подрумянить на сливочном масле, выложить в порционные сковородочки, залить сметаной, посыпать тертым сыром и 10 минут запекать в духовке на большом жару.

Подавать с отварным картофелем.



Маленькие хитрости

• Чем медленнее идет оттаивание мяса, тем меньше при этом теряется мясного сока и питательных веществ. Лучше всего размораживать



мясо в холодильнике, поместив его в кастрюлю или в тазик и прикрыв мокрой тканью.

• Очистив рыбу от чешуи, удалить плавники, внутренности, голову, нужно промыть тушку холодной проточной водой, но ни в коем случае не оставлять ее в воде надолго - она потеряет многие питательные вещества.

• Солить рыбу нужно непосредственно перед приготовлением и очень осторожно, чтобы избежать выделения сока.

уроки кулинарного мастерства

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Хрустящую, зажаренную до золотистой корочки курицу любили во все времена. Усильте аромат простой начинкой или замысловатой глазурью, или поместив под кожу такие ароматические ингредиенты, как свежие травы или тонкие ломтики лимона. Для того чтобы курица осталась сочной, в процессе выпекания время от времени поливайте ее.

Подготовка: 15 минут плюс время на то, чтобы дать курице постоять, и на приготовление подливы.

Жаренье: около 2 часов. Получается 8 порций.

1 крупная курица, 4 тонких ломтика лимона, зелень петрушки или кинзы, 2 зубчика чеснока, 1 лимон, разрезанный пополам, 1/2 ч. ложки паприки (стручковый красный перец), подлива на сковороде (см. ниже) - по желанию, жареный картофель.

ПОДЛИВА НА СКОВОРОДЕ

Снимите с противня решетку. Добавьте к мясному соку на противне 60 мл сухого вина. Доведите до кипения на сильном огне, размешивая, чтобы растворить поджаренные комочки. Добавьте 300 мл куриного бульона (можно из кубика), дайте постоять несколько секунд, пока жир не отделится от жидкости. Верните 2 ст. ложки жира на противень, остальной жир снимите и удалите. Добавьте на противень 2 ст. ложки пшеничной муки и варите на медленном огне, помешивая, 1 минуту. Постепенно, помешивая, в бульонную смесь добавьте по 1/2 ч. ложки соли и молотого черного перца. Снова доведите до кипения, помешивая; кипятите 1 минуту. Получается около 300 мл.



1 Нагрейте духовку до 190°C. Аккуратно введите пальцы под кожу грудки, чтобы отделить ее от мяса. Поместите под кожу ломтики лимона.



2 В брюшную полость положите зубчики чеснока, половинки лимона и веточки зелени.



3 Посыпьте курицу паприкой. Положите ее грудкой вверх, поднимите крылья вверх к шее и загните их под спину. Свяжите вместе ноги шнуром.

4 Положите курицу грудкой вверх на решетку на средний противень.

5 Жарьте около 2 часов, время от времени поливая мясным соком. Когда курица станет золотистой, накройте фольгой. Начните проверять на готовность в последние 30 минут, для этого воткните нож в самую толстую часть бедра: вытекающий сок должен быть прозрачным.



6 Когда курица полностью пропечется, выложите ее на большое теплое блюдо и дайте постоять 15 минут, чтобы мясо легче отделялось. Не охлаждайте. Мясной сок не выливайте и приготовьте подливу на сковороде. Перед подачей на стол украсьте блюдо зеленью. Подавайте курицу с подливой и поджаренным картофелем.

Если со временем проблемы, подливу можно не готовить, а полить блюдо мясным соком.

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ЭКСМО

Андре Ж. Куантро.
© «Искусство кулинарии».

рецепт народной медицины

«ЧАША ТРЕЗВОСТИ» ИДЕТ, ПЬЯНСТВУ БОЙ ОНА ДАЕТ!

Погибал красивый молодой человек. Ему всего 25 лет, а он не мог и одного дня прожить без спиртного. Родители пробовали разные способы, но улучшения были кратковременные. Потом запои возобновлялись с новой силой, а под горячую руку пьяницы попадали родственники и маленькие дети. Пропивал все, что наживалось годами. Родные уже сложили руки. Не сдавалась только жена Лена, которая, несмотря ни на что, все еще любила своего Вадима и

шала от мужа слова благодарности. А дальше было еще лучше. Два месяца Вадим пил чай-целитель. За это время он два раза даже пробовал пить вино, но желания напиться не возникало. Вернулся на работу и помог бросить пить двум своим коллегам таким же способом. Прошло четыре месяца. Вадим иногда выпивает на празд-

1. До приема алкоголя с целью снижения интоксикации организма и быстрого выведения токсинов.

2. После приема алкоголя с целью снятия интоксикации и похмельного синдрома.

3. Утром для снятия похмельного синдрома (если забыли выпить чай вечером).

Любой человек, который употребляет спиртное, имеет шанс сохранить свое здоровье, употребив после застолья чай «Чаша трезвости».

И все-таки самое главное свойство чая - это способность останавливать алкоголика. В

нашей практике много примеров лечения от пьянства.

- Предвидя вопрос читателей, сразу же спрошу, где купить этот замечательный травяной чай «Чаша трезвости» и какова его стоимость?

- В большинстве своем люди, потребляющие алкоголь, не очень богаты, поэтому мы решили использовать самый удобный, доступный и дешевый способ покупки - это наложенный платеж.

Стоимость одной упаковки 230 рублей + 8% почтовые расходы. В регионах России с авиадоставкой цена 300 руб. + 8% почтовые расходы. Рассылка только по территории России.

Для заказа необходимо позвонить по тел.

**(0862) 43-90-02,
76-29-72**

с 8-00 до 18-00 (время московское), или отправить заявку по адресу:

302028, г. Орел, а/я 54,

ИЦ «Академия здоровья»,
или по E mail: zn@rekom.ru.

В заявке укажите разборчиво: индекс, адрес, Ф.И.О. и количество пачек чая «Чаша трезвости». Оплата при получении на почте.

Внимание!!! Производите заказ на травяной чай тогда, когда точно знаете, что сможете его выкупить на почте. Нерешительные действия не ведут к выздоровлению.

Чай, созданный по старинным рецептам, хотя и выпускается недавно, но уже прославился своей эффективностью, за что и получил народное название «Чаша трезвости».

Биологически активная добавка

ЧАША ТРЕЗВОСТИ



Прошла клинические испытания
в Национальном Научном Центре
Наркологии Минздрава РФ

очень хотела, чтобы он перестал пить. И ее терпение было вознаграждено. Однажды, когда Вадим очередной раз лежал в больнице, она взмолилась к старому лечащему врачу: «Доктор, неужели Вадим так и погибнет, неужели ему уже ничем нельзя помочь?» Ничего не сказал старый врач, но на следующий день принес пакетик с травами и объяснил, как нужно заваривать и принимать их. С этого-то все и началось!

В этот же день Лена начала давать Вадиму пить этот «эликсир трезвости». И - о чудо! Через десять дней приема чая из трав Вадим перестал вспоминать о спиртном, стал спокойнее, внимательнее к жене и детям. Елена и родители радовались, а Вадим выздоравливал. Еще через две недели у него появился нормальный аппетит, а с ним и желание жить. И тут Лена рассказала, что вместо чая давала ему сбор из лекарственных трав, который посоветовал доктор. И впервые за несколько последних лет услы-

восстановления функций печени, почек, сердца.

Десяткам тысяч людей помогает избавиться от пагубного пристрастия к спиртному замечательный чай от пьянства «Стимул», выпускаемый под торговой маркой «Чаша трезвости». Чай, созданный по старинным рецептам, хотя и выпускается недавно, но уже прославился своей эффективностью, за что и получил народное название «Чаша трезвости».

В наш адрес приходит огромное количество благодарных писем.

Мы задали несколько вопросов одному из разработчиков рецепта чая «Чаша трезвости» известному врачу А.С. СЕДОВУ

- Чай «Чаша трезвости» помогает только алкоголикам или его можно применять людям, которые редко выпивают и хотят быстро вывести алкоголь из организма?

- Состав чая настолько универсален и безопасен, что его полезно применять людям:

ВКУСНО, СЫТНО

ПЕЧЕННЫЕ ПИРОЖКИ

1-1,5 кг сдобного дрожжевого теста. Для капустной начинки: 0,8-1 кг свежей капусты, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки масла или маргарина, 2-3 луковицы, 1 ч. ложка сахара, соль, перец, зелень по вкусу. Для начинки из зеленого лука: 1 кг зеленого лука, 3 сваренных вкрутую яйца, 70 г сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Сдобное дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, раскатать в жгут и разрезать на куски массой от 60 до 25 г (в зависимости от того, большие или маленькие пирожки намерены выпекать). Затем сформовать шарики, дать им расстояться 5-10 мин. и раскатать в круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки положить начинку и защипать края, придавая форму лодочки. Подготовленные пирожки положить на смазанный маслом противень и дать расстояться. За 5-10 мин. до выпечки смазать яйцом и выпекать при температуре 200-240° в течение 8-10 мин. Капустная



начинка: свежую капусту нашинковать, ошпарить кипятком и обжарить на сковороде. Добавить обжаренный лук, рубленые яйца, зелень, перемешать, посолить.

Начинка из зеленого лука: лук очистить, промыть, обсушить, мелко нарезать, посолить и слегка обмять. Добавить мелко нарезанные яйца, растопленное сливочное масло или маргарин и перемешать.

Печеные пирожки можно приготовить с мясным, рыбным фаршем, а также со сладкими начинками - джемом и повидлом.

ПИРОГ КОСТРОМСКОЙ

Для теста: 3 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 1 неполная ч. ложка соли, 20 г дрожжей, 1 стакан воды, 2 ст. ложки масла или маргарина. Для фарша: 400 г мяса без костей, 2 луковицы, 1-2 ст. ложки масла или маргарина, соль и перец по вкусу. Жир для жарения пирогов.

Приготовить тесто безопарным способом, разделить на 4 части и раскатать на лепешки толщиной 3-4 мм. На половину раскатанной лепешки положить фарш, накрыть другой половиной и защипать, придавая пирогу форму полукруга, дать расстояться в течение 30 мин. и жарить в горячем жире. Подавать к мясному бульону или отдельно.

Фарш

Мясо промыть, нарезать на куски массой по 30-40 г, обжарить, подлить немного воды или бульона и тушить на слабом огне до готовности. Тушеное мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, соль, перец и хорошо перемешать.



ЕСЛИ ВЫ ПОСТИТЕСЬ БУЛОЧКА С КАПУСТОЙ

3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли, 2 стакана рубленой белокочанной капусты, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки растительного масла.

В подогретую до температуры 35-40°С воду добавить предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, всыпать просеянную муку, перемешать. Массу тщательно вымесить на доске.

Капусту очистить, промыть, вырезать кочерыжку, нашинковать соломкой.

В подготовленное тесто добавить капусту, перемешать тесто и хорошо выбить.

Поставить тесто для брожения на 1-2 часа при температуре 30-40°С в течение 20-25 мин.

Готовое тесто разделить на булочки. На сухой противень уложить булочки, дать расстояться 20-25 мин. и выпекать при температуре 200-220°С в течение 20-25 мин.

Горячие булочки смазать растительным маслом.

БУЛОЧКИ С МОРКОВЬЮ

3 стакана муки пшеничной, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1/2 чайной ложки растительного масла, 2-3 моркови.

Морковь очистить, промыть и пропустить через мясорубку. Приготовление теста, расстойка, выпекание булочек, как в предыдущем рецепте.

БУЛОЧКИ СО СВЕКЛОЙ

3 стакана пшеничной муки, 1 свекла, 1-2 стакана воды, 3 свеклы, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Свеклу очистить, промыть и пропустить через мясорубку. Приготовление теста, расстойка, выпекание булочек со свеклой, как в рецепте «Булочка с капустой».

Чудо-стиральная машинка на ладони

- ▲ Лидер продаж!
- ▲ Суперминиатюрная ультразвуковая машинка, вес всего 200 г.
- ▲ Может перестирать горы белья в емкостях любого объема. При любой температуре воды! Абсолютно бесшумно!
- ▲ Просто положите машинку в таз или ванну, наполненную бельем, и оно будет чистым!
- ▲ Ультразвук образует микропузырьки, которые выбивают грязь из волокон.
- ▲ Сверхэкономична: потребляет электроэнергии 3Вт, что в 30 раз меньше, чем электролампочка, и в 300 раз меньше, чем любая стиральная машина!
- ▲ Обеспечивает высокое качество стирки без кипячения, без отбеливания, при использовании только хозяйственным мылом или недорогим стиральным порошком, без механической деформации белья!
- ▲ Очищает ткань изнутри волокон, обновляя ткань, ее цвет.
- ▲ Любой степени загрязненности, любую габаритную одежду (одеяло, зимнюю одежду)!

Не имеет мировых аналогов. Одобрена к применению, не оказывает неблагоприятных воздействий. Качество продукции соответствует мировым стандартам.

Заказать чудо-машинку вы можете по тел.: 8(8332) 56-34-52, 57-31-24, 29-38-44 или написав заявку по адресу: 610000, г.Киров, а/я 11, отдел 27.

Цена с оплатой при получении на почте – 1890 руб.

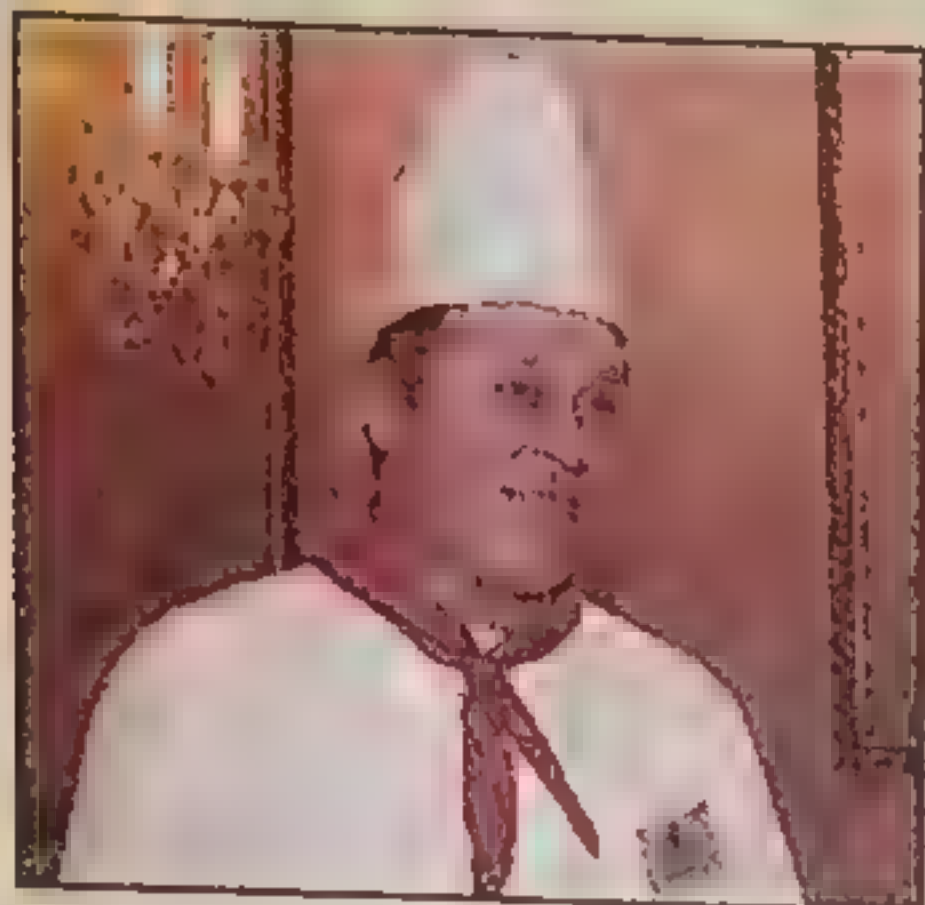
Сертифицировано. Не права рекламы.

МИДИИ В РАКОВИНАХ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Что можно приготовить из мидий, которые сейчас часто продаются в магазинах?

А.ЯКОВЛЕВА.

Консультирует шеф-повар ресторана «У Шаховского» А.В.ЩУКИН

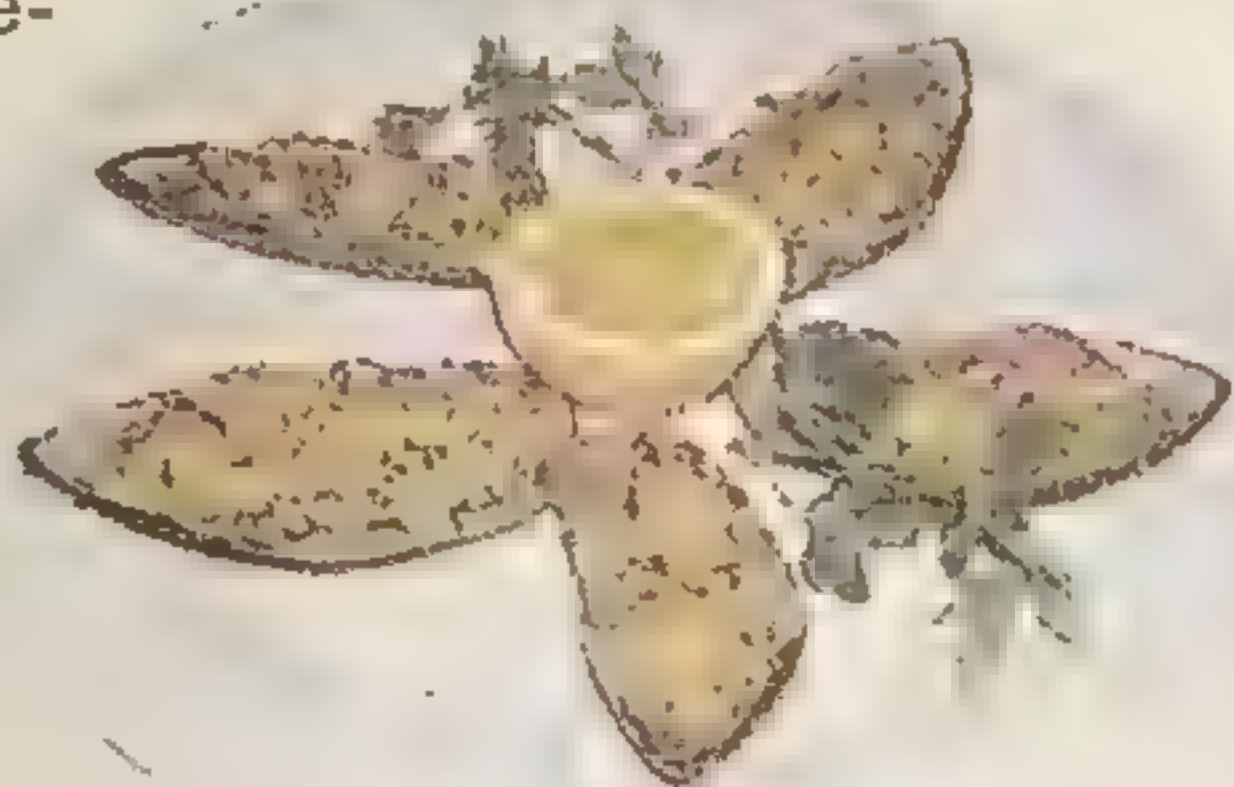


На одну порцию: мидии - 10 шт., тертый сыр (желательно пармезан) - 30 г, пшеничные сухари - 15 г, масло оливковое - 30 г, петрушка - 5 г, чеснок - 1 зубчик, желтки двух яиц, лимон - 1 шт.

Мидии положить на разогретую сковороду, налить немного воды (50 г), накрыть крышкой на 2-3 мин.

Раскрыть раковины. Сделать фарш: натереть сыр, петрушку и чеснок мелко порубить. Смешать все продукты, выложить на половинку ракушек, выровнять и запечь в духовке при температуре 190-220 градусов 5-7 мин.

Фото
В.СЕННИКОВА.



ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ И ОРЕХАМИ

Подскажите рецепт какого-нибудь пикантного холодного блюда, которое можно быстро приготовить.

Т.ПОЛУТАРНИКОВА.

Воспользуемся советом шеф-повара кафе «Mon Paris» Г.В.ПОЗДНЯКОВОЙ

Для приготовления блюда (из расчета на одну порцию) потребуется чернослив (4-5 шт.), брынза (50 г), орехи грецкие (20 г), майонез и сметана (по 20 г), зелень (на выбор).

Чернослив замачиваем в кипятке, если есть косточки - убираем. Брынзу разминаем, добавляем истолченные



грецкие орехи, майонез и сметану. Все тщательно перемешиваем. Подготовленную начинку закладываем в чернослив. Сверху готовое блюдо можно полить остатками соуса и посыпать молотыми орехами.

Читала про какие-то вкусные лепешки, на которых подают мясные блюда. Как их называют?

И.СЕРОВА

Это вольванты - лепешки из слоеного сдобного теста, на которых в прошлом подавались многие мясные блюда, в том числе дичь.

АППЕТИТНЫЕ ВОЛЬВАНТЫ

Тушеная курица с черносливом на вольванте. 1 курицу на 1-1,5 кг разрезать на части, посолить, тушить в кастрюле со 100 г масла, кореньями, пряностями, влить 1/4 стакана лимонного сока и, подливая воды, варить 30-40 минут. пригото-

вить соус: поджарить ложку муки в масле, влить 1-2 ложки уксуса или сок из 1/2 лимона, положить 10-15 г сахара (1 полную ст. ложку), вскипятить. Облить этим соусом курицу, положить к ней чернослив без косточек, вскипятить. Затем испечь вольвант - кружок с рантом из слоеного теста. На вольвант положить курицу с черносливом, облить соусом.

Застольные песни

ОРЕНБУРГСКИЙ ПУХОВЫЙ ПЛАТОК

Слова В.БОКОВА,
музыка Г.ПОНОМАРЕНКО

В этот выюжный неласковый вечер,
Когда снежная мгла вдоль дорог,
Ты накинь, дорогая, на плечи
Оренбургский пуховый платок.

Я его вечерами вязала
Для тебя, моя добрая мать.
Я готова тебе, дорогая,
Не платок, даже сердце отдать. (2 раза.)

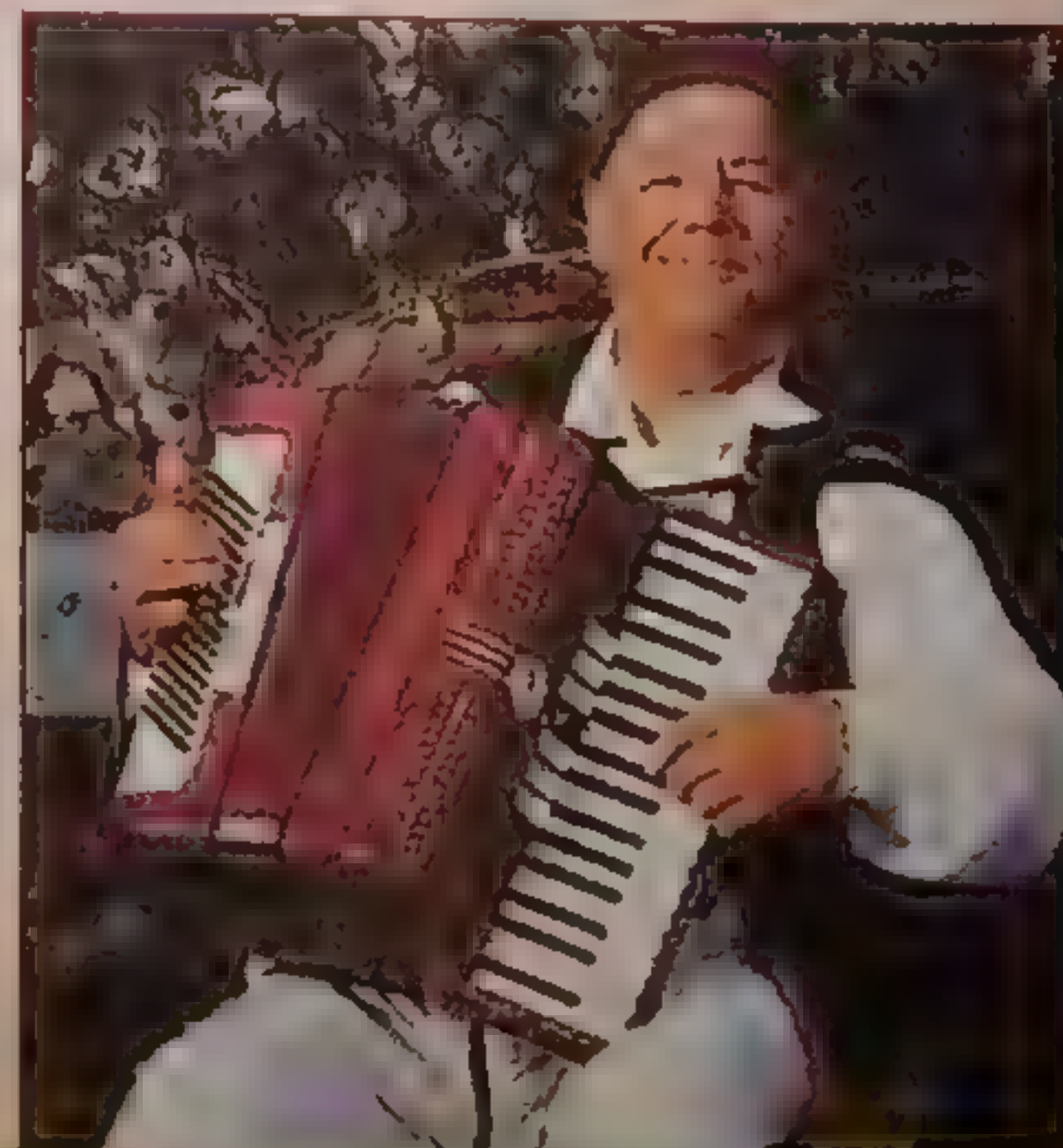
Ветер шарит, как странник, по ставням,
За окном завывает метель,
Для тебя самовар я поставлю,

Для тебя отопрею постель.

В этот час одинокий, вечерний
Мне с тобой хорошо говорить.
Как мне хочется лаской дочерней
Все морщины твои удалить! (2 раза.)

Чтобы ты в эту ночь не скорбела,
Прогоню от окошка пургу.
Сколько б я тебя, мать, ни жалела,
Все равно пред тобою в долгу.

Пусть буран все сильнее свирепеет,
Мы не пустим его на порог,
И тебя, моя мама, согреет
Оренбургский пуховый платок. (2 раза.)



возьмите на заметку

НАША ЕДА: ДОМЫСЛЫ, ЗАБЛУЖДЕНИЯ



ЛИМОНЫ

Из-за того, что лимоны кислые, многие думают, что в них нет сахара, зато много витамина С.

Однако в действительности в килограмме лимонов больше сахара, чем в килограмме клубники.

Что же касается витамина С, то в той же клубнике его больше, чем в лимонах (в лимонах витамина С порядка 40 миллиграммов на 100 граммов плода, а, например, в капусте аскорбинки на треть больше - до 60 мг). Еще больше витамина С в рябине, киви, черной смородине, облепихе и шиповнике.



ЗАВТРАК СЪЕШЬ САМ

Распространено мнение, что съеденное на ночь автоматически превращается в жир, а то, что съедено за завтраком, - сгорает без остатка.

Это не так. Полнеет человек от недостатка движений и от обильной пищи, а не от того, когда он поел - утром или вечером.

Мнение о важности плотного завтрака, по некоторым сведениям, было «запущено в оборот» американскими производителями кукурузных хлопьев.



МАЙОНЕЗ

Сторонники модных оздоровительных систем относят майонез, наряду со сливочным маслом, яйцами и некоторыми другими продуктами, к вредной пище.

Однако этот соус богат всеми полезными веществами, содержащимися в растительном масле, в частности, витамином Е и полиненасыщенными кислотами. Причем они легко усваиваются организмом, поскольку масло находится в дисперсированном состоянии (в виде мелких жировых шариков, рассеянных в воде).



МЯСО: ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ?

Говядина, вопреки распространенному мнению, изобилует жиром, особенно тем его типом, который вредно действует на сердце.

А вот свинина, наоборот, вовсе не так жирна, как принято считать.

В кусочке постного мяса жира не намного больше, чем в диетической грудке цыпленка. Кстати, свиной жир менее пагубно влияет на сердце и сосуды, чем говяжий.

ПЛЕСЕНЬ

У ряда народов наблюдается легкомысленное отношение к плесени.

Например, французы обожают заплесневевший сыр, а у нас всю зиму едят заплесневевшее варенье, предварительно сняв с него слой белого налета.

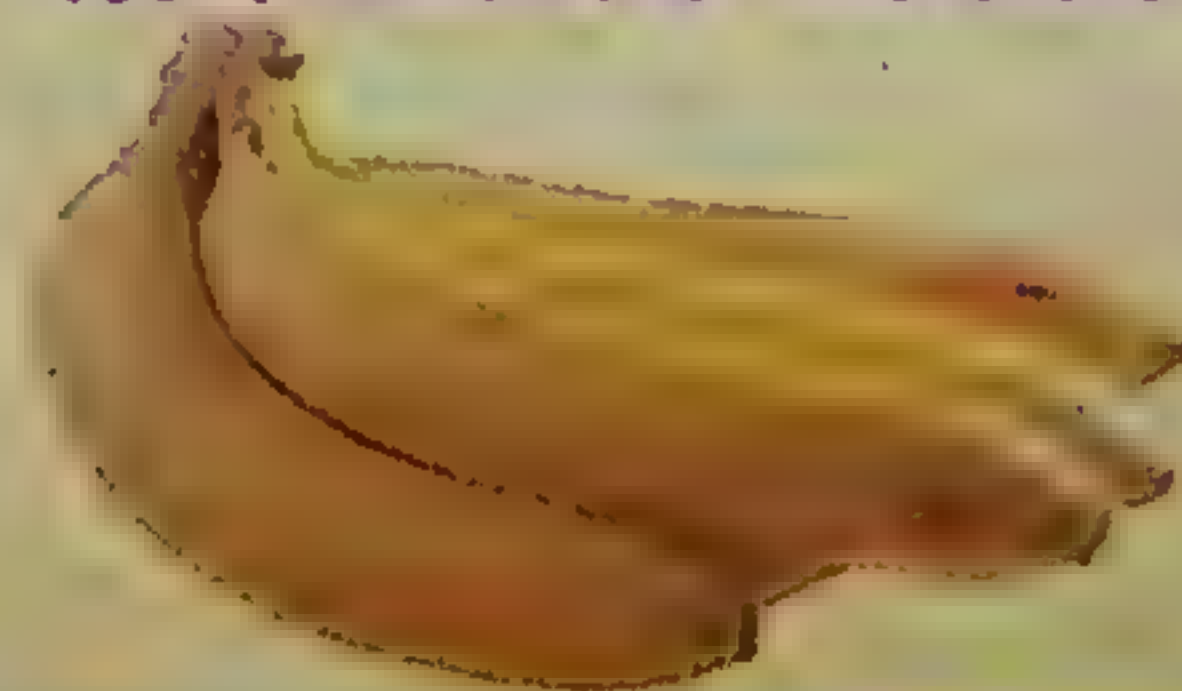
Продукты жизнедеятельности плесени ядовиты и могут рано или поздно послужить спусковым механизмом для развития раковой опухоли. Некоторые думают, что для уничтожения ядов, выделяемых плесенью, нужно просто прокипятить варенье. Однако они представляют собой низкомолекулярные соединения, которые от кипячения не разрушаются.



Лечил доктор Айболит, если верить Корнею Чуковскому, несчастных зверей гоголем-моголем и шоколадками. Сладкие бананы ничуть не хуже в качестве лекарства.

В горячем виде спелые желтые плоды из лакомства превращаются в прекрасное средство от кашля. Ведь дети не любят пить

ЛЕЧЕБНЫЙ БАНАН



горькие микстуры и глотать невкусные пилюли.

Рецепт южноафриканских врачей прост: 2 банана пропустить через сито, затем положить в кастрюлю (куда предварительно налить чашку горячей воды с сахаром), снова подогреть и пить мелкими глоточками.

ЭКСТРА-ПРЕСС.



МОЖЕШЬ САМ - НАУЧИ ДРУГОГО!

Лучшие кулинарные рецепты от читателей

г. Усолье-Сибирское
Иркутской обл.

Здравствуйте! Купила «Соляночку» и она мне очень понравилась. Я решила сразу поучаствовать в конкурсе. Отправляю 4 рецепта, но очень необычных и очень вкусных. Попробуйте.

Т.М. СЕРЕДКИНА.

Салат «Заходи на огонек»

3 моркови, 2 луковицы, 150 г сыра, 150 г копченой колбасы, горстка грецких орехов, немного растительного масла, майонез.

Морковь, лук обжарить в масле (морковь натереть на крупной терке, лук мелко порезать), охладить. Сыр натереть на овощной терке. Колбасу порезать соломкой, измельчить ядра орехов, перемешать все, заправить майонезом.

Печенье рассыпчатое

7 стаканов муки, 2 яйца, 350 г нетвердого маргарина, 2 стакана сахара, 0,5 ч.ложки соды.

Смешиваю муку, сахар, соду, срежу туда маргарин, размину. Добавляю яйца, перетираю смесь руками, получается крошка. Высыпаю половину смеси на хорошо смазанный противень (лучше с высоким бортом), прижимаю рукой, смазываю повидлом или вареньем, засыпаю начинку оставшейся крошкой, вновь прижимаю и выпекаю, пока не подрумянится, при температуре 180-220°C. Полуостывшим разрезаю

пирог на квадратики, треугольники, получается много, и укладываю на блюдо.

Торт «Шкатулка»

5 яиц, 1 стакан сахара, 1 ч.ложка соды, 2 ст.ложки какао, 1 стакан муки.

Яйца взбить в пену с сахаром и гашеной содой, добавить какао и муку, вымешать. Выпекать в высокой форме в духовке.

Когда остынет тесто, острым ножом срезать верхушку и вынуть сердцевину отдельно. Приготовить крем. Перемешиваю сердцевину, вырезанную из торта, добавляю для вкуса что есть под рукой: немного распаренного изюма, измельченный жареный орех, чернослив, варенье. Выкладываю в «шкатулку» и закрываю крышкой.

Верх крышки можно украсить глазурью: 3 ст.ложки сухого молока, 2 ст.ложки какао, 1 ст.ложка сливочного масла. Влить 1 ст.ложку воды, довести до кипения, огонь выключить, а в глазурь добавить 1 ч.ложку водки и залить торт.

Ну а если уж неожиданно гости пришли, выручает фирменное блюдо:

Гамбургер по-усольски

Беру батон или маленькие круглые булочки, срезаю верх, вынимаю из сердцевины и начиняю смесью из лука, отварных и натертых овощей, толченого чеснока, рубленой зелени, тертого сыра. Ставлю в духовку, чтобы зарумянились. А начинка может быть любая - фантазируйте. И оригинально, быстро и вкусно - поверьте.

Белгородская обл.,
г. Алексеевка

Здравствуйте, дорогая редакция газеты «Соляночка»!

Пишет вам постоянная ваша читательница. Посылаю вам на конкурс «Можешь сам - научи другого!» свои рецепты.

Н.Ю. БУБЛИК.

Баклажаны

в ореховом соусе

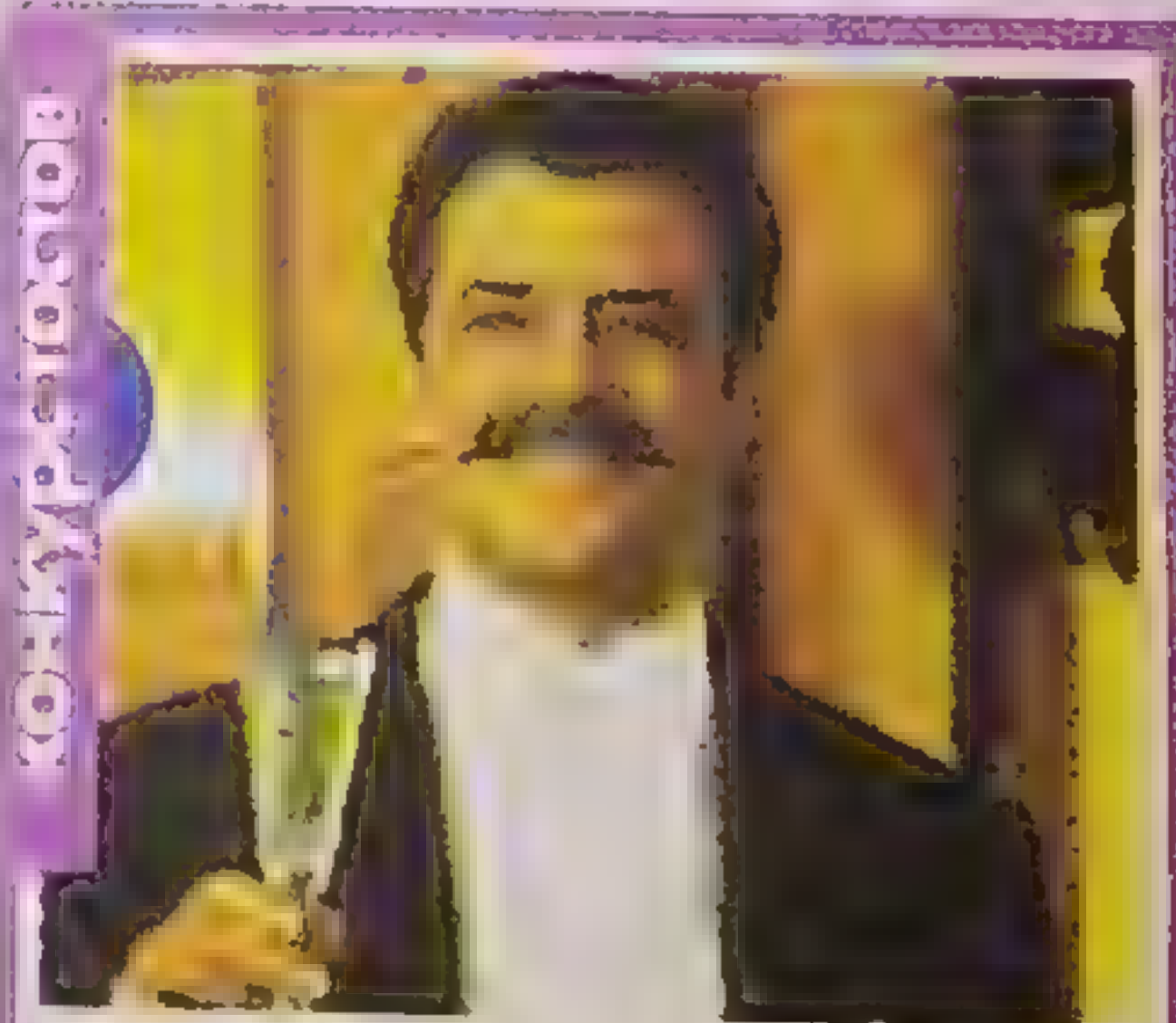
4 баклажана. Соус: 2 стакана очищенных грецких орехов, 2-3 зубчика чеснока, 1 ст.л. муки, соль, перец, специи, 1 стакан куриного бульона.

Баклажаны нарезаем вдоль пластинками и вымачиваем в соленой воде. Затем обжариваем на сковороде с растительным маслом. Пока пласты баклажанов остывают, готовим ореховый соус. Орехи пропускаем через мясорубку, добавляем пропущенный через чесночницу чеснок и растираем, затем добавляем специи, соль, горячий куриный бульон, муку и доводим до кипения. Готовым соусом заливаем баклажаны.

Холодная закуска

Сладкий перец вымыть, вытереть, разложить в один ряд на противне и испечь. Затем вынуть, дать остыть, очистить от шкурки и семян.

Разорвать каждый перчик на части и положить в миску. Добавить сахар, соль, подсолнечное масло и раздавленный чеснок. Перемешать и дать постоять 2-3 часа. Выложить в салатницу.



Здравствуйте, работники газеты «Соляночка»!

Газету вашу выписываю первый год. Собираюсь выписать и на следующий год. Хочу поучаствовать в вашем конкурсе тостов.

Наталья ШАРОНОВА.

г. Тейково, Ивановская обл.

Русская народная поговорка гласит:

«Хочешь быть сыт - садись подле хозяйки.

Хочешь быть пьян - садись подле хозяина».

Выпьем же за хозяев, между которыми мы сидим.

Давайте выпьем за то, чтобы поздней ночью мы шли по улице, и на нас напали деньги! А мы не смогли бы от них отбиться!

Газета "Соляночка" открывает новый сезон - сезон досрочной подписки

Почему подписаться выгоднее, чем купить?



Индекс 39888

в каталоге ЗАО "АРСМИ". Досрочная подписка на II полугодие 2004 года

По городам РФ, кроме Нижегородской области.

Индекс 16549

в каталоге ООО "МАП "Почта России".

По городам РФ и Нижегородской области.

✓ Подписная цена остается прежней, а розничная цена растёт.

✓ При подписке газета сама приходит к вам, а не вы ищете ее.

✓ Первые 10 читателей, приславших в редакцию копию квитанции о подписке на II полугодие 2004 года, получают в подарок 116-страничную брошюру "Простые рецепты здоровья", №2.



Подписывайтесь, читайте и наслаждайтесь!

г.Казань, от А.Хидиятуллиной

Торт из ржаного хлеба

10 штук яиц, 150 г очищенных орехов, 300 г сахарной пудры, 0,5 стакана ржаного молотого хлеба, 50 г тертого шоколада, 20 г масла, 1 ч.ложка корицы и гвоздики, 1 ч.ложка миндаля, сок 1 лимона и лимонная цедра.

Столочь корицу и гвоздику, просеять. Приготовить форму для выпечки торта, положить промасленную пергаментную бумагу. Ржаной хлеб высушить, пропустить через мясорубку, просеять. Орехи, миндаль также пропустить через мясорубку, желтки растереть с сахаром так, чтобы получилась пышная масса. Взбить в пену белки. На желтки слоями уложить взбитые в пену белки, орехи, ржаной хлеб, тертый шоколад; слегка перемешать, прибавить лимонный сок и цедру. Поставить в духовку на 40 минут. Вынув готовый торт, снять пергаментную бумагу.

гу. Остывший торт намазать сверху тонким слоем абрикосового мармелада или полить лимонной глазурью.

Яйца

со шкварками

3 яйца, 100 г внутреннего куриного жира, 2 луковицы.

Нарежьте внутренний куриный жир небольшими кусочками, положите на хорошо разогретую сковороду и поджарьте до образования золотистой корочки. За это время нарежьте лук мелкими кубиками (каждую луковицу разрежьте пополам, каждую половину на полоски шириной 2-3 мм, а полоски разрезать поперек). Лук жарьте на медленном огне до золотистого цвета, потом все остудите. Пока лук и шкварки остынут, сварите яйца вкрутую, затем положите яйца в холодную воду. Крутые яйца мелко нашинкуйте (так же, как и лук) и соедините со шкварками и луком.

Ставропольский край, с. Верхнерусское, Г.И.Глазкина

Печень по-царски

1 кг печени, 4 луковицы, 5 сырых яиц, 5 ст.л. манки, соль по вкусу, 1 ч.л. соды.

Печень и лук пропустить через мясорубку, вбить яйца, посолить, добавить соду и манку. Массу взбить и выпечь из нее оладьи. В разъемную форму уложить слой оладьев, смазать майонезом и разложить поджаренные морковь и лук (жарить по отдельности). Получается три слоя оладьев. Сверху также помазать майонезом и разложить морковь с луком. Поставить в духовку на 15-20 мин.

Праздничный печеночный рулет

Печень - 400 г, морковь - 200 г, лук - 200 г, 200 г сливочного масла.

Лук и морковь (натертую на крупной терке), обжарить по отдельности. Порезать печень и обжарить отдельно. Остудить и все пропустить через мясорубку. Полученную массу разложить на целлофан, толщиной 1 см, на этот пласт размазать размягченное сливочное масло и свернуть рулетом, положить на 3 часа в холодильник.

Рулетки «Праздничные»

4 дольки чеснока, 4 ст.л. измельченных грецких орехов, 4 ст.л. вареного мяса куриного, зелень, майонез.

Испечь

на сковороде

4 блинчика.

На 1 блин:

1 яйцо, 1

ст.л. майонеза, 1

ст.л. муки, соль по вкусу.

Каждый блинчик промазать

майонезом, посыпать зеле-

нью, тертым чесноком, молотыми

орехами и мелко нарезанным кури-

ным мясом. Затем завернуть ру-

летиком и нарезать кусочками (3 см) и

красиво уложить на блюдо.

Мы делаем начинку немного по

другому: мясо, орехи пропускаем че-

рез мясорубку, добавляем чеснок и

майонез и намазываем блины, ос-

тальное по рецепту. Ну очень вкусно!!!

Картофель по-французски

Мясо порезать кубиками, посо-

лить, поперчить, полить майоне-

зом. Выложить на смазанный про-

тивень или большую сковороду.

Несколько луковиц порезать по-

лукольцами и выложить на мясо.

Картофель нарезать круглыми

пластинками, посолить, по-

перчить, полить майонезом, пере-

мешать, разложить на лук, запекать

в духовке 50 мин. За 10 мин. до го-

товности посыпать тертым сыром и

запечь до румяной корочки.



г.Пермь

Здравствуй, «Соляночка»!

Хотела бы поучаствовать в конкурсе рецептов.

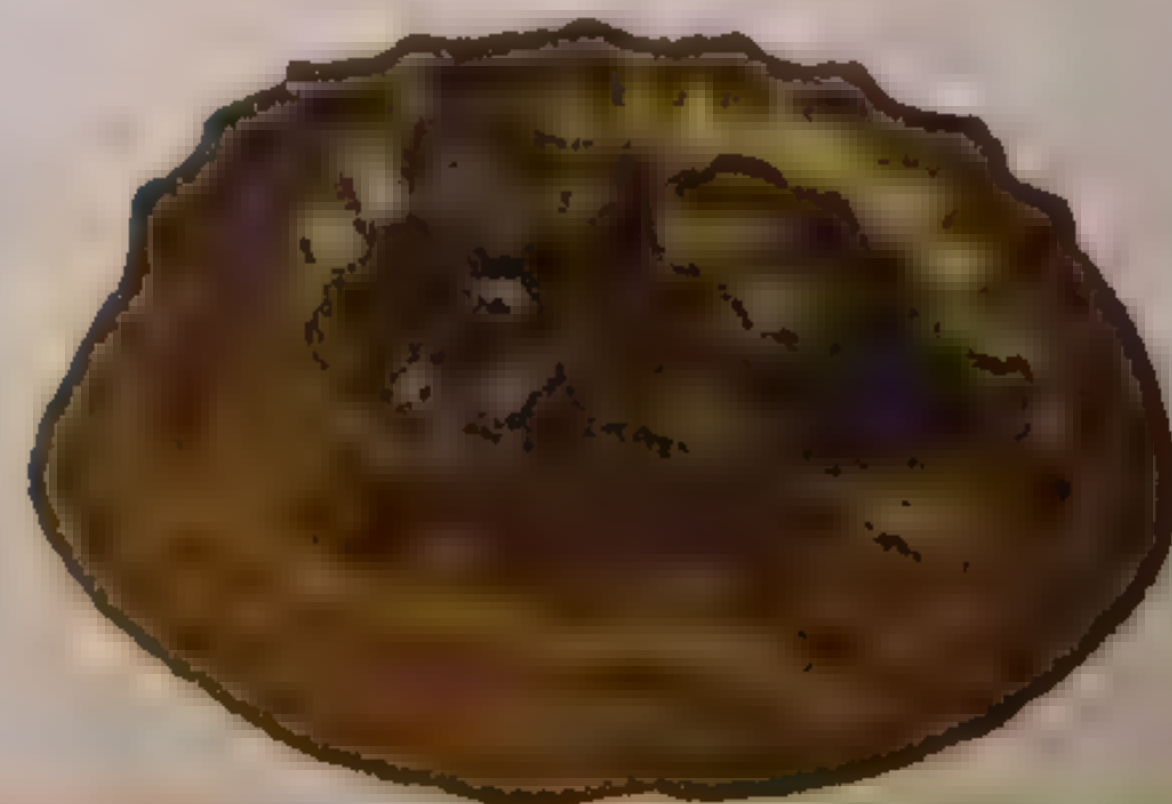
С.РУКАВИШНИКОВА.

Пирог «Зимой - лето»

Сначала сделаем тесто: 2 стакана сахара взбить с 2 яйцами, отдельно порубить 2 стакана муки с 1 пачкой охлажденного маргарина, добавить 1/2 ч.ложки соды, погашенной ложкой уксуса, замесить тесто. Добавить еще 1 стакан муки, разделить тесто на 4 части и поставить на час в морозилку или холодильник.

Достать 2 части и натереть на крупной терке прямо на противень, затем выложить начинку (яблоки дольками в сахаре или любую другую). Затем натираем оставшееся тесто и выпекаем полчаса в горячей духовке.

Приятного аппетита!



КОРЕЙКА ОЛЕНЯ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПОМИДОРАМИ

На одну порцию: корейка - 400 г, горчица - 20 г, соль, черный перец, масло растительное - 20+5 г, помидоры - 300 г (2 шт.), листья салата - 40 г, заправка - 20 г, клюква свежая - 10 шт.

Для соуса: грибы белые отварные - 20 г, портвейн - 50 г, мясной бульон - 50 г, масло сливочное - 15 г, можжевельные ягоды - 10 шт.

Корейку нарезать на кусочки с косточкой толщиной 1 см. Слегка отбить, посыпать специями (черный перец, соль), обмазать горчицей и растительным маслом, дать настояться 10-15 мин.

На сильно разогретой сковороде обжариваем мясо с двух сторон до румяной корочки примерно по 1 мин. Снять мясо со сковороды и в этой же сковороде сделать соус. Сначала положить белые отварные грибы, затем портвейн красный, немного мясного бульона и можжевельные ягоды, выпарить до густоты сметаны.

В приготовленный соус положить кусочки обжаренного мяса, прогреть.

На гарнир подать помидоры, фаршированные салатом. Для этого помидоры ошпарить кипятком, чтобы лучше снять кожу, удалить мякоть. Лист салата крупно навать, заправить уксусом, сахаром, солью и растительным маслом. Часть пригото-

А.В.ЩУКИН,
шеф-повар ресторана «У Шаховского»



Фото В.СЕННИКОВА.

Г. В. ПОЗДНЯКОВА, шеф-повар кафе
«Mon Paris»



ФАРШИРОВАННАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

Берем кусок вырезки и разрезаем его вдоль посередине, но не до конца. Расширяем разрез и кладем туда сыр, нарезанный пластинами, и сырые грибы (белые, шампиньоны). Вместо грибов можно положить шпинат (листья или протертый).

Все солим, перчим, можно немного обмазать мясо горчицей.

Подготовленное мясо обвязываем шпагатом либо пищевой пленкой, чтобы не выпал фарш. Ставим для запекания в духовку, нагретую до 180-200 градусов, на 45-50 мин.

Готовое мясо выкладываем на сковородку, добавляем 300 г воды, в которой растворена половина бульонного кубика, красное сухое вино (100 г), если есть возможность - немного коньяку и все доводим до кипения.

При подаче блюда мясо нарезаем и гарнируем салатом, либо ягодами - брусникой, красной смородиной и пр.

КУРИНОЕ ФИЛЕ В КЛЯРЕ

Куриное филе - 500 г, сок одного лимона, масло растительное, петрушка, яйцо - 2 шт., мука, коньяк - 10 г, молоко - 100 г.

Куриное филе нарезать длинными брусочками, мариновать в соке лимона, рубленой петрушке и растительном масле.

Тесто: смешать соль, сахар, масло, муку, молоко, желток и коньяк. Отдельно взбить белок и осторожно смешать с тестом.

Кусочки курицы обмакивать в тесте и жарить в большом количестве масла.

М.А.ШИГИН,
шеф-повар кофе-бара «Мишель»

БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ И ТВОРОГОМ

Блинчики - 8 шт., семга (можно другую рыбу лососевых пород) соленая - 200 г, пол-лимона, творог жирный - 200 г, укроп - 1 пуч.

Творог протереть через сито и соединить с мелко рубленным укропом и соком лимона.

В горячий блинчик тонкой полоской выложить творог, кусочки семги и свернуть трубочкой.

чего изволите-с?

БЛЮДА СТАРОЙ РУССКОЙ КУХНИ



ТРЕСКА НА ВИНЕ

Взять: 800-900 г трески, по 4 корня петрушки и сельдерея, 2 соленых огурца, щепотку толченого перца, 1/2 мускатного ореха, 1 стакан огуречного рассола, 1,5 стакана вина, 1 ложку масла и 1 ложку муки.

Берут свежую треску, режут кусками, кладут в кастрюлю, куда прибавляют понемногу коренья петрушки и сельдерея, немного соленых огурцов, немного перца, мускатного ореха, все заливают огуречным рассолом пополам с белым вином так, что-

бы рыба была чуть покрыта, и тушат под крышкой на сильном огне.

Когда будет готова, взять ложку масла, поджарить ее с ложкой муки, развести соком из-под вареной трески, прибавить еще вина, хорошо вскипятить, треску облить на блюде этим соусом и огарнировать кореньями и отварным картофелем.

ВИНЕТРЕТ РЫБНЫЙ

Взять: 10 картофелин, 200 г бобов, 1 селедку, 100 г масла, 3 ложки уксуса.

Е ареный картофель режут ломтиками, прибавляют отваренных белых бобов, кусочки без костей селедки, все обливают подсолнечным маслом и уксусом, можно прибавить отваренной и кусочками нарезанной свеклы.

НАНЯ

1 бараний сычуг (желудок), 3 стакана гречки, 500 г мяса баранины, 4 луковицы, соль, перец.

С нимите мясо с бараньей головой (включая мозги) и ног, мелко порежьте его и смешайте с луком. Добавьте гречку и тщательно перемешайте начинку. Начините сычуг этим составом, положите в жаростойкую посуду (лучше в глиняную) и поставьте в духовку со средним жаром на 3-4 часа.

ТЫКВА С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

1 кг тыквы мелко нарезать, залить водой (1/2 стакана) и варить до мягкости; затем налить в тыкву литр молока, положить вымытый рис (1/2 стакана) и варить еще 30 минут. После этого тыкву с рисом охладить, взбить 4 яйца, влить 3-4 столовые ложки разогретого масла, положить 1/2 стакана сахара, выложить в смазанную маслом форму и запечь.

ГРИБНОЙ ПУДИНГ

С варив, отжав и мелко изрубив потребное количество хороших грибов, прибавляют несколько обжаренных в масле луковиц, немного перца, по вкусу соли, 1/2 фунта орехового или макового масла, немного грибного или рыбного бульона и достаточное количество тертого белого хлеба, чтобы вышло густое тесто. Выложив его в намазанную маслом кастрюлю, поставить в печь и держать до готовности, подать к столу с белым или красным соусом.

(«Поваренная книга», 1847 год.)

ФРИКАССЕ ИЗ КРОЛИКА

«Аджанта принялась раскладывать приготовленное ею кушанье по тарелкам. Это было кроличье жаркое, приправленное травами, луком и свежими грибами. Вдохнув его аромат, маркиз слегка пожалел о своем отказе. Он потягивал сидр и наслаждался картиной семейного уюта, отметив про себя, что Дэррис смотрит на него столь же восторженно, как и Чэрис».

(Б.Картленд. «До окончания века»).

Нарежьте небольшими кусочками 150 г копченой грудинки, залейте ее водой, добавьте 2 мелко нашинкованные большие луковицы и 1-2 дольки пропущенного через давилку чеснока, прокипятите 5-8 минут, после чего воду слейте. Разогрейте в сковороде немного сливочного масла и поджарьте в нем 250-300 г очищенных и нарезанных тонкими ломтиками грибов. Подготовленную

тушку кролика разрубите на 4 части. В сковороде растопите 50 г масла и, обжарив в нем отваренную грудинку, переложите ее в другую посуду и поставьте в теплое место, а в сковороде обжарьте крольчатину, предварительно обваляв ее в муке.

Облейте кролика одним небольшим стаканчиком коньяка и подожгите. Добавьте 300 г красного сухого вина и дайте ему покипеть несколько минут, после чего добавьте букетик зелени, так называемый Bouquet garni, в простейшем варианте состоящий из лаврового листа, петрушки, сельдерея и тмина, посолите, поперчите по вкусу, закройте крышкой и варите на среднем огне около получаса.

В сотейник положите 50 г сливочного масла, 300-350 г маленьких луковок, залейте холодной водой, засыпьте 1-2 ст. ложками сахарной пудры и, поставив на огонь, варите на слабом огне около 20 минут, пока вода не выпарится, а лук закарамелизуется. В жаровню с кроликом



положите грудинку и грибы, держите на малом огне еще около 20-30 минут. Смешайте 2 ст. ложки горчицы и 2-3 мелко нарезанные веточки эстрагона, соедините с закарамелизованным луком и образовавшимся при варке кролика винно-мясным соусом. Выложите куски кролика на подогретое блюдо, гарнируйте мелкими луковками, грибами и грудинкой, полейте соусом - и подавайте горячим на стол.

рецепт от пани

750 г кислой капусты, 750 г белокочанной капусты, 400 г свинины, 200 г телятины без костей, 200 г копченой колбасы, 1-2 ст. ложки маргарина, соль, перец, 2 лавровых листа, 30 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливового повидла (можно заменить вареньем с кисло-сладким вкусом), 1/2 стакана вина.

Лук нарезать и слегка обжа- рить в кастрюле, добавив жир. Затем добавить свинину и ту- шить до полуготовности, после чего вынуть мясо и нарезать его куби- ками. Капусту мелко порубить, слег- ка посолить, положить в кипящую воду и отварить. Добавить в капу- сту телятину и тушить под крышкой. В третью кастрюлю положить кис- лую капусту, добавить грибы, лав- ровый лист и залить холодной во- дой, закрыть крышкой и варить на слабом огне. Когда мясо будет на- половину готово, все продукты сло- жить в одну кастрюлю, добавить

БИГОС ПО-ПОЛЬСКИ

мелко нарезанную колбасу, сливоч- ное повидло, поперчить и посолить. Все хорошо перемешать и варить на слабом огне до готовности мяса. Бигос не должен быть слишком жид- ким, поэтому надо дать выкипеть из- быточному количеству жидкости. За- тем блюдо нужно снять с огня, доба- вить вино и все хорошо перемешать. В бигос можно добавить кусочки лю- бого мяса: птицы, дичи, говядины. Чем больше сортов мяса будет ис- пользовано при приготовлении би- госа, тем он будет вкуснее. Рассчи- тано на 4-6 порций.

В бигос хорошо прибавить грибы, коренья и немного мандеры. Бигос, приготовленный по вышеуказанно- му рецепту, можно сохранять на хо- лоде в течение нескольких недель. Издавна это блюдо считалось в Польше классическим для зимнего



от Барбары
Брыльской

времени. Его надо только время от времени слегка разогревать.



от Ольги
Орловой

Имя Ольги Орловой уже перестало ас- социироваться с коллективом «Блестя- щие», ведь Ольга - самостоятельная творческая личность, которая с момен-

БИТОЧКИ ИЗ КАБАЧКОВ

та ухода из группы успела сделать мно- го очень важных дел: выйти замуж, ро- дить сына, сняться в фильме «Золотой век», записать сольный альбом «Первый» и, наконец, принять участие в авантюре под названием «Последний герой 3»...

Кабачки, 5 ст. л. муки, масло рас- тительное, соль, перец.

Кабачки хорошенько вымыть и на- сухо протереть, нарезать на кусоч- ки, закинуть в комбайн (кожицу можно не счищать), все как следует перемо- лоть. Выложить в тарелочку, посолить и поперчить. Добавить муки столько, чтобы при выпечке тесто не растека- лось. Полученную массу выкладывать ложкой на сковородку и жарить. Полу- чается очень вкусно и быстро.

© «Гастрономъ».

кулинарные рекорды

САМЫЕ, САМЫЕ...

● Самая острая при- права - красный перец Хабанеро. 1 грамм су- шеного красного Хаба- неро «Савина» произ- водства компании «Джи-эн-эс Спайсиз оф Уолнат» (Калифорния, США) может придать ощутимую остроту 557 килограммам слабого соуса.

● Самой редкой при- правой в мире являет- ся «ка куонг» - секре- ция, получаемая от жу- ков в Северном Вьет- наме. Одна унция этой приправы (28 г) стоит 100 долларов США.

«Соляночка», №5(57), март
2004 г.

Главный редактор
С.А. МАНДРУСОВ
Телефон (8312) 67-78-16(220)

Учредитель ООО «Слог»
Адрес: 603126, Нижний Новго-
род,

ул. Родионова, 192, корп. 1
Телефон (8312) 75-98-67;
e-mail: slog@gmi.ru

Генеральный директор
К.Н. ЕМЕЛЬЯНОВ

Рекламное агентство:
Дирекция: (8312) 34-88-20, 34-82-54
Прием рекламы: (8312) 34-91-15,
34-91-16

Региональная группа/факс
(8312) 34-88-22
E-mail: reclama@gmi.ru

Служба распространения и
доставки:

телефоны: (8312) 75-98-68, 75-98-67,
75-97-53, 75-97-54; e-mail: sales@gmi.ru

Распространение в Республике Беларусь -
ИООО «Арго-НН» Адрес: 220050, г. Минск,
ул. Володарского, 16, офис 408.
Тел./факс 227-74-10

Газета зарегистрирована Министерством РФ
по делам печати, телерадиовещания и средств
массовых коммуникаций 20.01.2003 г.
Регистрационное свидетельство ПИ
№77-14483

Подписано в печать 24.02.2004 г. в 14.00
(по графику - в 14.00)

Тираж 278 914 Заказ № 4201

Цена договорная
Отпечатано в ООО «ПГ «Русские
типографии», Н.Новгород,
ул. Костина, 13

За достоверность рекламной
информации ответственность несет
рекламодатель.



СОЛЯНОУШКА

«Вкусная» газета
для любителей готовить

№16(68)
2004 г.

Чудо-соус «Ремулад»

Смешайте 225 г майонеза, 60 г томатного кетчупа, 15 г очень мелко нарезанной петрушки, 1 ст. ложку хрена, 2 ч. ложки уксуса, 1 ч. ложку лимонной цедры и 1 ч. ложку соуса «Табаско».

Получается примерно 375 г соуса.

Соус очень хорошо употреблять с морепродуктами.

Охотничья сельдь

1 соленая сельдь, 100 г жареной или отварной говядины, 50 г кисло-сладких яблок, 25 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 яйцо, соль, сахар, столовый уксус, готовая горчица.

Для украшения: свежие томаты, свежие огурцы, зелень.

Вымоченную сельдь разделить на филе и дважды пропустить через мясорубку вместе с мясом, очищенными яблоками и обжаренным на масле луком. Полученный фарш смешать с небольшим количеством сметаны и выложить в селедочницу, придав массе форму сельди. Теплый желток сваренного вкрутую яйца размять вилкой, добавить сметану, соль, сахар, уксус, горчицу по вкусу, и всей этой смесью залить сельдь. Посыпать рубленым яичным белком. Украсить ломтиками свежих томатов и огурцов, веточками зелени.

Свежие томаты и огурцы можно заменить вареной морковью и консервированными огурцами.

дешево и сердито

**МОРКОВЬ, ТЕРТАЯ
С ЯБЛОКАМИ**

2 моркови, 2 свежих яблока, 4 ст. ложки растительного масла.

Морковь очистить, промыть, натереть на терке. Яблоки промыть, натереть на терке вместе с кожурой. Морковь и яблоки смешать, полить растительным маслом.

**САЛАТ ИЗ РЕВЕНЯ
И МОРКОВИ**

200 г ревеня, 3 моркови средней величины, 2 луковицы, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки рубленого укропа.

Ревень нарезать кружочками, морковь и репчатый лук - соломкой, посолить, полить майонезом и посыпать укропом.

**САЛАТ ИЗ РЕВЕНЯ
СО СЛИВКАМИ**

300 г ревеня, сок 1/2 лимона, 1 ст. ложка меда, 5 ст. ложек сливок, соль по вкусу.

Ревень нарезать мелкими кубиками, добавить сок лимона, мед, сливки и перемешать.

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
С БОТВОЙ**

4 свеклы с ботвой, 4 ст. ложки масла растительного, лимонная кислота, соль, 5 зубчиков чеснока.

Свеклу отделить от ботвы. Ботву обдать кипятком и мелко



порубить. Свеклу промыть и натереть на терке. Смешать, добавить соль, лимонную кислоту и растительное масло, посыпать рубленым чесноком.

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С БОТВОЙ
И КЕФИРОМ**

3 свеклы с ботвой, 1 стакан кефира, соль.

Молодую свеклу отделить от ботвы. Свеклу промыть, удалить потемневшие поврежденные участки, обдать кипятком и натереть на терке. Ботву перебрать, тщательно промыть, обдать кипят-

ком и мелко порубить. Все смешать, добавить соль, полить кефиром, украсить нарезанными листочками свеклы.

**САЛАТ ОВОЩНОЙ С БОТВОЙ
ГОРОХА**

1/2 стакана рубленой ботвы гороха, 300 г капусты белокочанной, 2 огурца соленых, 2 ст. ложки лука зеленого рубленого, 4 ст. ложки масла растительного.

Ботву гороха перебрать, промыть, мелко порубить. Капусту нашинковать соломкой, а соленые огурцы порубить. Овощи соединить, добавить ботву, соль, рубленый зеленый лук и полить растительным маслом.

**САЛАТ ИЗ СВЕКОЛЬНЫХ
ЛИСТЬЕВ**

200 г молодых свекольных листьев, 2 луковицы, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Молодые свекольные листья отделить от черешков, промыть, обсушить, нарезать соломкой. Черешки листьев порубить, проварить 2-3 мин. и охладить. Листья посолить, слегка помять и дать постоять в прохладном месте 15-20 мин., после чего смешать с черешками, посыпать мелко нарезанным репчатым луком и полить смесью майонеза с растительным маслом.

просто, со вкусом

**ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ**

2 картофелины, 2 свеклы, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 лук репчатый, 4 ст. ложки растительного масла, соль, 1/2 стакана воды.

Очищенный картофель нарезать кружочками, опустить в

кипящую соленую воду, довести до кипения, проварить 5-6 мин., снять с огня, настоять при закрытой крышке без нагревания 15-20 мин.

Сырые морковь и свеклу натереть на терке, порубить лук, смешать все с отварным картофелем и полить заправкой.

Приготовление заправки: картофельный отвар смешать с растительным маслом и пропущенными через мясорубку солеными огурцами.

**ВИНЕГРЕТ С ЛИСТЬЯМИ
ПОДОРОЖНИКА**

1 морковь, 2 свеклы, 1/2 стакана капусты квашеной, 3 соленых огурца, 2 яблока, 4 ст. ложки масла растительного, 10 листьев подорожника.

Очищенные сырые морковь, свеклу нашинковать соломкой, добавить пропущенные через мясорубку соленые огурцы, натер-

тые на крупной терке яблоки, квашеную капусту вместе с рассолом. Винегрет выложить в блюдо, полить маслом и посыпать рублеными листьями подорожника.

**РЕДЬКА С СУХАРИКАМИ
И ШКВАРКАМИ**

4 редьки, 2 луковицы, 200 г черствого черного хлеба, гусиный или куриный жир, соль по вкусу.

Редьку вымыть, очистить от кожуры, нарезать тонкой соломкой или натереть на терке. Черствый черный хлеб нарезать мелкими кубиками, посыпать солью и подсушить в духовке. Разогреть гусиный или куриный жир и обжарить в нем мелко нарезанный лук. В салатник горкой выложить тертую редьку, вокруг - сухарики, сверху - лук и полить оставшимся жиром со шкварками.



объедение



ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ОРЕХАМИ

600 г свежих белых грибов или шампиньонов, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1/2 головки чеснока, по 2 ст. ложки растительного масла и уксуса, зелень петрушки, кинза, укроп, соль - по вкусу.

Очищенные, хорошо промытые грибы крупно нарезать, сложить в кастрюлю, посолить, влить масло и тушить до готовности. Орехи истолочь с зеленью, посолить по вкусу, перемешать с уксусом. Все соединить с грибами, дать покипеть 5-7 мин. Подавать в горячем или охлажденном виде.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

500 г шампиньонов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, уксус, соль и молотый перец - по вкусу.

Очищенные, хорошо вымытые шампиньоны залить подсоленным кипятком, отварить до мягкости, порезать тонкими ломтиками и залить соусом из хорошо взбитого с уксусом растительного масла, добавив соль и перец по вкусу. Сверху густо посыпать зеленью петрушки.

Этот салат можно приготовить также из белых грибов, сыроежек, рыжиков и подберезовиков.

Фото ЗАО «Изософт».

рыбный пир

КОПЧЕНАЯ РЫБА В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ХРЕНОМ

На одну порцию: 200 г копченой рыбы (салака, треска, сырть и т.п.), укроп.

Для соуса: 30 г сливок (35%), 20 г столового хрена, сахар, соль.

Копченую рыбу очистить от кожи и костей, кусочки филе выложить в посуду, залить соусом и украсить укропом.

Приготовление соуса: взбитые сливки смешать со столовым хреном, солью и сахаром.

Филе копченой салаки можно залить смесью сметаны и майонеза.

СЕЛЬДЬ С ОВОЩАМИ

1 соленая сельдь, 150 г вареных овощей (морковь, свекла, зеленый горошек), 100 г сметаны, 10 г столового хрена, соль, сахар, зеленый лук.

Вымоченную сельдь очистить от костей, филе разделить на косые кусочки. Овощи нарезать маленькими кубиками и разложить их в селедочнице таким образом, чтобы получилась невысокая горка продолговатой формы. Всю поверхность овощей выложить кусочками сельди. В густую сметану добавить столовый хрен, соль, сахар по вкусу, и этой смесью залить одну сторону «горки». Вторую сторону посыпать рубленым луком. В середине или с краю украсить фигурными дольками вареной моркови.



гурманом не заметишь

САЛАТ «ЦЫПОЧКА»

Состав: 2 вареных куриных окорочка, 3-4 вареных яйца, 0,5 банки зеленого горошка, 50-70 г сыра, 1 зубчик чеснока, 2-3 ст. ложки майонеза, 1/3 ч. ложки перца, соль - по вкусу.

Курицу очистить от шкурки и вынуть кости. Куриное мясо нарезать небольшими кубиками. Из яиц вынуть желтки. Белки и сыр натереть на крупной терке. Смешать мясо, сыр, белки и зеленый горошек. Желтки размять, смешать с майонезом, добавить продавленный через пресс чеснок. Поперчить и посолить по вкусу. Получившейся майонезной массой заправить салат.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АНАНАСАМИ

Вам потребуется: курица - 1/2 грудки; яйцо - 1 шт.; ананас консервированный - 1 банка (240г); майонез, кари - по вкусу.

Куриную грудку отварить до готовности и оставить остывать в бульоне. Охлажденную куриную грудку нарезать маленькими кубиками. Яйцо сварить и нарезать кубиками.

В салатнике соединить курицу, яйцо и ананасы.

Для соуса в майонез добавить по вкусу порошок кари. Добавить в салат соус, размешайте и дайте настояться минут 30.

Фото из книги «Искусство кулинарии».



пикантно

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ГРИБАМИ И ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

Вам потребуется: кальмары - 500г; шампиньоны - 500г; плавленый сыр «Виола» - 1 баночка (маленькая); чеснок - 3 зубчика; сметана - 2 ст.л.; майонез - 2 ст.л.; орехи грецкие - 200г.

Кальмары ошпарить, почистить от пленки и внутренних органов, отварить в подсоленной воде 3-5 минут. Остудить, порезать соломкой. Грибы отварить, остудить, мел-

ко порезать. Перемешать в одной посуде кальмары и грибы. Чеснок и орехи порезать очень мелко. Растереть плавленый сыр с майонезом и сметаной в однородную массу, добавить туда орехи и чеснок, полученным соусом заправить грибы с кальмарами.

Тщательно перемешать.

Фото из книги «Искусство кулинарии».



СУП-ХОЛОДЕЦ

На 1 л хлебного кваса - 500 г молодой свеклы с ботвой, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны и 1 чайную ложку сахара.

Молодую свеклу вместе с ботвой промыть; свеклу очистить, положить в кастрюлю, залить водой (2 стакана на порцию) и поставить варить на 20-30 минут. За 10 минут до окончания варки в кастрюлю положить листики свеклы. Сваренную свеклу с листьями откинуть на дуршлаг или сито, дав стечь отвару, мелко изрубить и положить в суповую кастрюлю; туда же добавить мелко нарезанные свежие огурцы, варенные яйца, зеленый лук, сметану, сахар, залить квасом и охлажденным свекольным отваром.

подавая на стол, посыпать суп зеленью петрушки или укропом.

**ХОЛОДНЫЙ СУП
С РЕДИСОМ**

Вам потребуются: кефир - 1 л; вода (холодная кипяченая) - 1/2 л; огурцы - 600 г; редис (с листочками) - 200 г; зеленый горошек (консервированный) - 100 г; зеленый лук - 60 г; сметана - 100 г; соль - по вкусу.

Редис с молодыми листочками, свежие огурцы нарезать соломкой, добавить зеленый горошек, зеленый лук, соль. В холодную смесь из воды, кефира и отвара зеленого горошка положить сметану, овощи и посыпать зеленым луком. Приятного аппетита!

**СВЕКОЛЬНИК С ЛИВЕРНОЙ
КОЛБАСОЙ**

Продукты: 1 свекла, 1 луковица, 80 г жира, 150 г ливерной колбасы, 1 ст. ложка муки, 1,5 л



воды, соль, сахар, 2 ст. ложки сметаны, зелень.

Счищенную свеклу натереть стружкой, положить в кастрюлю с разогретым жиром и, помешивая, прогреть. Добавить и обжарить мелко нарезанный лук, затем нарезанную кусочками колбасу, горячую воду, соль, сахар и варить под крышкой. В готовый суп добавить разведенную водой муку, соль и сахар по вкусу. При подаче заправить суп сметаной и мелко нарезанной зеленью.

**ОКРОШКА НА ОТВАРЕ
ШИПОВНИКА**

5 ст. ложек сухих плодов шиповника, 4 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана сливок, 5 свежих огурцов, 1 1/2 л воды, соль.

Сухие плоды шиповника измельчить деревянным пестиком, залить горячей водой, довести смесь до кипения, после чего, закрыв крышкой, настаивать 40 мин. Настой процедить, охладить, положить в него нарезанные соломкой огурцы, рубленые яйца, зеленый лук, сливки, соль.

**СУП ИЗ ОВОЩЕЙ И ЛИСТЬЕВ
ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ**

6 свежих огурцов, 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 3 ст. ложки рубленых листьев черной смородины, 3 моркови, 1 л молока, 1 л воды, соль.

Свежие огурцы нашинковать соломкой, морковь натереть на терке. Овощи соединить, залить смесью холодного молока с кипяченой соленой водой, посолить. При подаче посыпать мелко рубленными листьями черной смородины и зеленым луком.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК

На 500 г яблок - 200 г белого хлеба, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки риса, лимонную цедру или корицу.

Яблоки, лучше всего антоновские, промыть, нарезать на части и, удалив семена, положить в кастрюлю; добавить нарезанный белый хлеб (без корок); можно также положить срезанную с лимона цедру или несколько кусочков корицы. После этого залить все 4 стаканами горячей воды, накрыть крышкой и варить, пока яблоки не разварятся. Затем снять кастрюлю с огня, вынуть цедру или кусочки корицы, а все остальное протереть сквозь сито. Полученное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар, развести горячей водой до нормальной густоты супа-пюре и прокипятить.

При подаче к столу положить в тарелки по столовой ложке отвара отдельно риса. К супу можно подать сметану.

просто, со вкусом

ОВОЩНОЙ СУП С УШКАМИ ИЗ РИСА

Продукты: 1/2 стакана риса, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 1 репа, 1 брюква (по желанию), растительное масло для обжарки овощей, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан муки, 1/4 стакана воды для теста, зелень петрушки, зелень укропа, соль по вкусу.

Промойте овощи. Вырежьте поврежденные места и нарежьте морковь соломкой, корень сельдерея, репу и брюкву - кубиками, лук - мелко нашинкуйте. Об-

жарьте подготовленные овощи в разогретом растительном масле. Одновременно вскипятите в кастрюле воду и, когда овощи подрумянятся, отварите их в подсоленном кипятке. Отдельно сварите вкрутую 2 яйца, остудите и порубите их.

Переберите и промойте рис до чистой воды. Сварите рассыпчатый рис, добавьте в него 1 столовую ложку сливочного масла, 2 рубленых яйца, посолите и перемешайте.

Приготовьте тесто как лапшу - насыпьте на доску для теста 1 стакан муки, сделайте посередине углубле-

ние и влейте туда 1 яйцо, перемешанное с 1/4 стакана воды и щепоткой соли. Замесите крутое тесто и тонко его раскатайте. Вырежьте из теста лепешки для ушек (размером чуть больше пельменей), положите на них по чайной ложке начинки из риса с яйцами и защипите. вскипятите в отдельной кастрюле воду, посолите и опустите в нее ушки с рисом на 5 минут. Затем откиньте их на дуршлаг, переложите в горячий бульон, добавьте столовую ложку сливочного масла, посыпьте сверху мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Подавайте к столу горячим.

ПИКОНТО

**СОЛЯНКА РЫБНАЯ
ЖИДКАЯ**

На 1200 г рыбы - 8-10 свежих белых грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 ст. ложки муки, 1 головка лука, 250 г квашеной капусты, 100 г соленых огурцов, 8-10 маринованных оливок, 2 лавровых листа, 6-8 горошин перца; огуречный рассол по вкусу.

Свежие белые грибы очистить и нарезать ломтиками.

Репчатый лук нашинковать, слегка обжарить и перед окончанием жаренья посыпать мукой. Выложить подготовленные продукты в кастрюлю, залить холодной водой, добавив квашеную капусту, нарезанные соленые огурцы, а также оливки, лавровый лист, перец горошком. Проварить до полуготовности, после чего добавить подготовленную, как обычно, и нарезанную мелкими кусками рыбу. Через 10-15 мин. влить процеженный огуречный рассол.

Подавать, добавив в каждую тарелку сметану и измельченную зелень петрушки.

Для обычного стола этот суп можно приготовить из любой мясистой рыбы. Для праздничного лучше использовать осетровую рыбу.

Свежие белые грибы можно заменить шампиньонами или маринованными грибами.

Вместо квашеной капусты при желании можно добавить свежую.

**СУП С ГРИБАМИ
И ТЫКВОЙ**

200 г свежих или 75-100 г отваренных грибов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, кусочек корня петрушки или сельдерея, 1 л воды, 200 г тыквы, 1-2 картофелины, 1 небольшой огурец или кислое яблоко, соль, 1 помидор или 2 чайные ложки томата-пюре, зеленый лук.

Нарезанные маленькими кубиками грибы, лук и петрушку тушить в масле. Тыкву и картофель нарезать брусочками, опустить в горячий бульон или воду и варить почти до полной готовности. Затем прибавить тушеные грибы и нарезанные тонкими ломтиками помидор и огурец или яблоко. Все продукты варить еще несколько минут, пока они не станут мягкими. Если вместо помидора берется томат-пюре, его необходимо тушить вместе с грибами и луком.

При подаче в суп положить зелень.

Тыква быстро разваривается, поэтому суп нельзя долго держать в теплом месте или подогревать.

БОРЩ С ГРИБАМИ

200 г свежих или 30 г сухих белых грибов, 1 столовая ложка растительного масла,



1 луковица, немного корня петрушки или сельдерея, 2 варенные небольшие свеклы (400 г), 4 картофелины, соль, 1-2 л воды, 1 чайная ложка муки, 2-3 столовые ложки зелени, 1 столовая ложка томата-пюре, уксус.

Подготовленные грибы тушить в масле вместе с измельченными кореньями (и томатом-пастой). Вареную свеклу натереть или нарезать брусочками. Картофель, нарезанный продолговатыми кусочками, отварить в воде до мягкости, добавить другие продукты (муку при этом смешать с небольшим количеством холодной жидкости) и все вместе варить 10 мин.

При подаче на стол суп заправить зеленью.

Фото В.СЕННИКОВА.

ВЕНСКИЙ СУП

Продукты: 1,5 л бульона, 400 г печени, 50 г копченого шпика, 1 морковь, соль, мускатный орех, тимьян, 4 ломтика черствого белого хлеба, масло для гренков.

Очищенную морковь нарезать соломкой, шпик - кубиками. С печени снять пленку и нарезать брусочками. Шпик обжарить в кастрюле до прозрачности, добавить морковь и печень, обжарить, добавить бульон, соль, смолотый в порошок тимьян, тертый мускатный орех и варить. Разливая суп, в каждую тарелку можно положить по ломтику гренков.

гурманам на заметку

СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ

На 1 курицу - 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки.

Для заправки - 2 яйца и 1 стакан сливок или молока.

Сварить курицу, отделить мясо от костей, оставить часть филе для гарнира, а остальное мясо пропустить два-три раза через мясорубку и, добавив 2-3 ст. ложки холодного бульона, протереть сквозь сито.

Муку поджарить с 2 ст. ложками масла, развести 4 стаканами горячего бульона и проварить в течение 20-30 минут. Полученный соус процедить, положить в него приготовленное из курицы пюре, перемешать и, если суп получается очень густой, разбавить горячим бульоном и довести до кипения, затем снять с огня, посолить, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. При подаче к столу положить в суп мелко нарезанное филе. Отдельно подать гренки.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ДИЧИ

На 1 фазана или тетерева (или 2 рябчиков, или 2 куропаток) и 500-600 г мяса для бульона - 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, по 1 шт. моркови, петрушки и лука-порея.

Для заправки - 2 яйца, 1 стакан сливок или молока.

Подготовленную птицу (фазана, тетерева, рябчика, куропатку) сначала обжарить, а потом варить 20-30 минут в мясном бульоне с кореньями и луком-пореем; при этом дичь лучше сохранит свойственный ей аромат и вкус. Мясо готовой дичи отделить от костей, оставить для гарнира часть филе, а остальное мясо пропустить 2-3 раза через мясорубку, добавить 2-3 ст. ложки холодного бульона, перемешать и протереть сквозь сито.

Дальнейшее приготовление, а также заправка и подача супа производятся так же, как супа-пюре из курицы.

ароматно

ПЛОВ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

На 4-5 порций: 500 г свежих грибов, 1 стакан риса, 2 стакана воды, 3 луковицы средней величины, 2 моркови, 4 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Грибы свежие и морковь нашинковать соломкой, тушить 1-2 мин. Добавить лук, растительное масло, соль, перец, прогреть 5-6 мин. Влить горячую соленую воду, засыпать замоченный (1-2 часа) рис и довести смесь до кипения. Закрывать кастрюлю крышкой, поставить ее в духовку и тушить содержимое до готовности риса.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

На 4-5 порций: 1,5 стакана лапши, 10 сушеных белых грибов, 2 луковицы, соль, перец, 4 ст. ложки растительного масла, 100 г сыра, 2 яйца.

Отварные грибы нарубить и обжарить с луком на растительном масле. В грибной отвар добавить воду, соль, перец, довести до кипения и засыпать лапшу. Варить до мягкости, затем откинуть на дуршлаг. Отварную лапшу смешать с грибами, сырыми яйцами, выложить в смазанную форму, посыпать сыром и запечь в духовке (20-25 мин.).

ГРИБНОЕ РАГУ С КАРТОФЕЛЕМ

На 4-5 порций: 7 сушеных грибов, 2 луковицы, 1 чайная ложка муки, 3 картофелины, 2 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец.



Вареные грибы мелко нашинковать, обжарить на растительном масле с луком, добавить муку, соль, перец и жарить еще 2-3 мин. Картофель нарезать дольками, сварить в грибном отваре, смешать с жареными грибами, прогреть еще 2-3 мин.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ С КРАПИВОЙ

На 4-5 порций: 500 г свежих грибов, 2 луковицы, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки нарезанной крапивы, соль, черный молотый перец.

Грибы нарезать соломкой и тушить в собственном соку до полного выкипания жидкости, добавить лук, растительное масло, перец, сметану и прогреть при кипении 2-3 мин. При подаче посыпать нарезанной крапивой.

Фото В.АЛЕКСАНДРОВА.

сытно

ЛУКОВЫЙ КЛОПС

Продукты: 800 г говядины, 4 ст. ложки жира, 4 луковицы, 2 ст. ложки муки, 100 г сметаны, соль, перец.

Мякоть мяса нарезать порционными кусками, отбить и жарить в жире до образования румяной корочки. Лук нарезать кольцами, пассеровать.

В кастрюлю положить мясо и лук, полить соком со сковороды, слегка разбавив его горячей водой, добавить перец, соль, накрыть крышкой и тушить на слабом огне. Муку развести разбавленной сметаной и, когда мясо будет готово, добавить в него, размешать и дать закипеть. Подавать в глубокой посуде. На гарнир можно подать отварной картофель.

СВИНИНА, ТУШЕННАЯ ПОД СОУСОМ

800 г мякоти свинины, 1 чайная ложка мелкой паприки, 2 луковицы, 2 столовые ложки жира, соль, перец, 2 соленых огурца, белые грибы или шампиньоны, маслины.

Мясо нарезать порционными кусками поперек волокон. В кипящем жире или растительном масле обжарить, посыпать солью, поместить в огнеупорную стеклянную посуду, добавить обжаренный в жире лук и кружочки огурцов, перец и тушить. Добавить жареные грибы и тушить до готовности, добавляя жидкость по мере необходимости. Подавать в посуде, в которой мясо тушилось. На гарнир подать картофель, салат.

просто, со вкусом

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ И ЛУКОМ

На 6-8 порций: 1 зубчик чеснока, разрезанный пополам; 30 г

сливочного масла; 1 кг рассыпчатого картофеля, тонко порезанного; 1 пучок шнитт-лука (зеленого, мелко порезанного); 300 мл жирных сливок; 300 мл сметаны; 100 мл молока.

Разогреть духовку до 160°C. Натереть долькой чеснока форму для запекания, потом смазать маслом.

Затем уложить картофель слоями, посыпая солью, перцем и половиной лука. Оставшийся лук и чеснок положить в кастрюлю, залить молоком, сливками и сметаной. Поставить на огонь. Когда почти закипит, снять с огня. Затем полить смесью картофель через сито, чтобы отбросить лук и чеснок.

Положить сверху порезанное кусочками сливочное масло и запекать медленно 1,5 часа. Когда картофель легко протыкается вилкой, он готов.

**ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ С БОТВОЙ ОВОЩЕЙ**

На 4-5 порций: 3 моркови, 2 свеклы с ботвой, 2 луковицы, 1 стакан воды, соль, лимонная кислота по вкусу.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1,5 стакана молока, соль по вкусу.

Очищенные морковь, лук, свеклу нарезать соломкой. Ботву свеклы перебрать, промыть, мелко порубить. Подготовленные овощи соединить, залить горячей соленой водой, довести до кипения, закрыть крышкой и дать настояться 10-15 мин. Масло растереть с мукой, постепенно ввести горячее молоко, добавить соль, лимонную кислоту, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Овощи залить соусом, проварить 5-6 мин.

Фото А.ЧУПРАКОВА.

БАКЛАЖАНЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ С ЧЕСНОКОМ

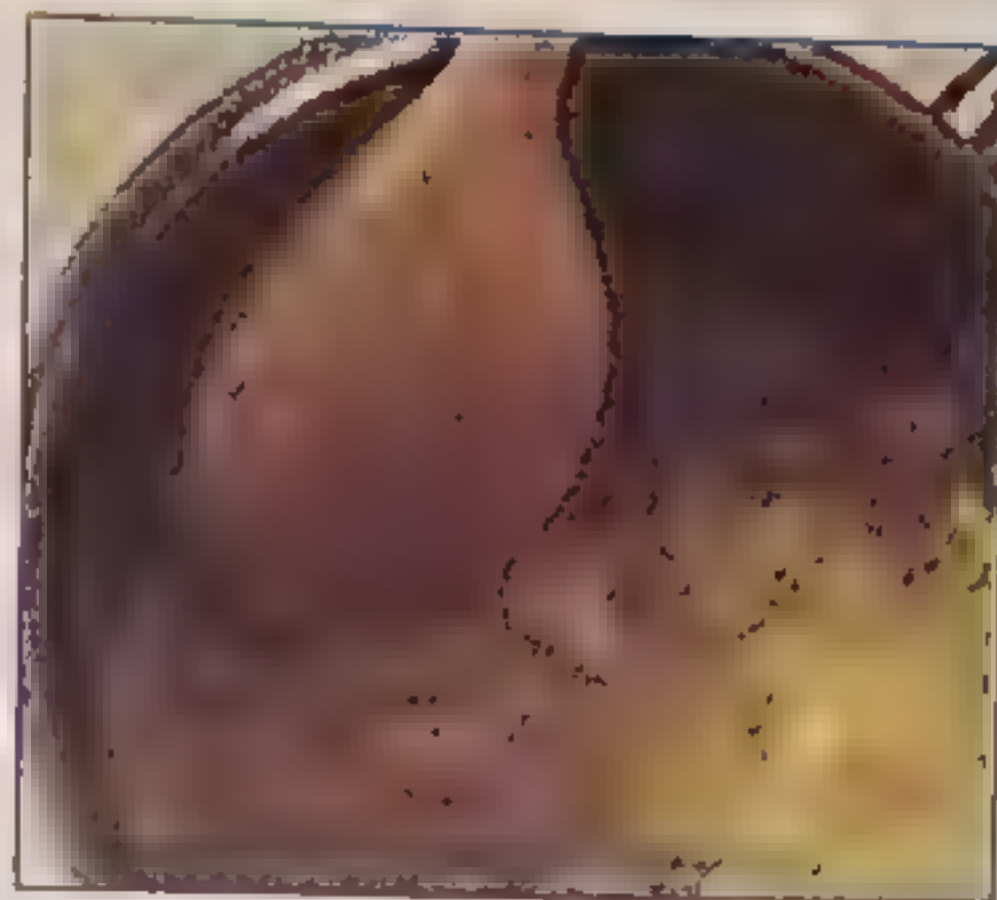
Темно-фиолетовый или кремово-белый баклажан имеет восхитительную, мясистую структуру и нейтральный вкус, благодаря чему мгновенно впитывает вкусы ингредиентов, вместе с которыми его готовят. Особенно хорошо баклажан сочетается с такими продуктами, имеющими сильный запах, как чеснок, оливковое масло и бальзамический уксус. Покупайте налитые, глянцевые овощи без повреждений, которые кажутся слишком тяжелыми для своего размера; легкие могут оказаться губчатыми.

Подготовка: 25 минут.

Жаренье: 40 минут.

Получается 10 порций.

60 мл оливкового или растительного масла; 3 зубчика чеснока нарезать ломтиками; 15 г свежего базилика мелко порубить; 1,5 ложки соли; 1/2 ч. ложки молотого черного перца; 4 баклажана (350 г каждый) или 10 мелких баклажанов (90 г каждый); 1 ст. ложка тертой лимонной цедры.



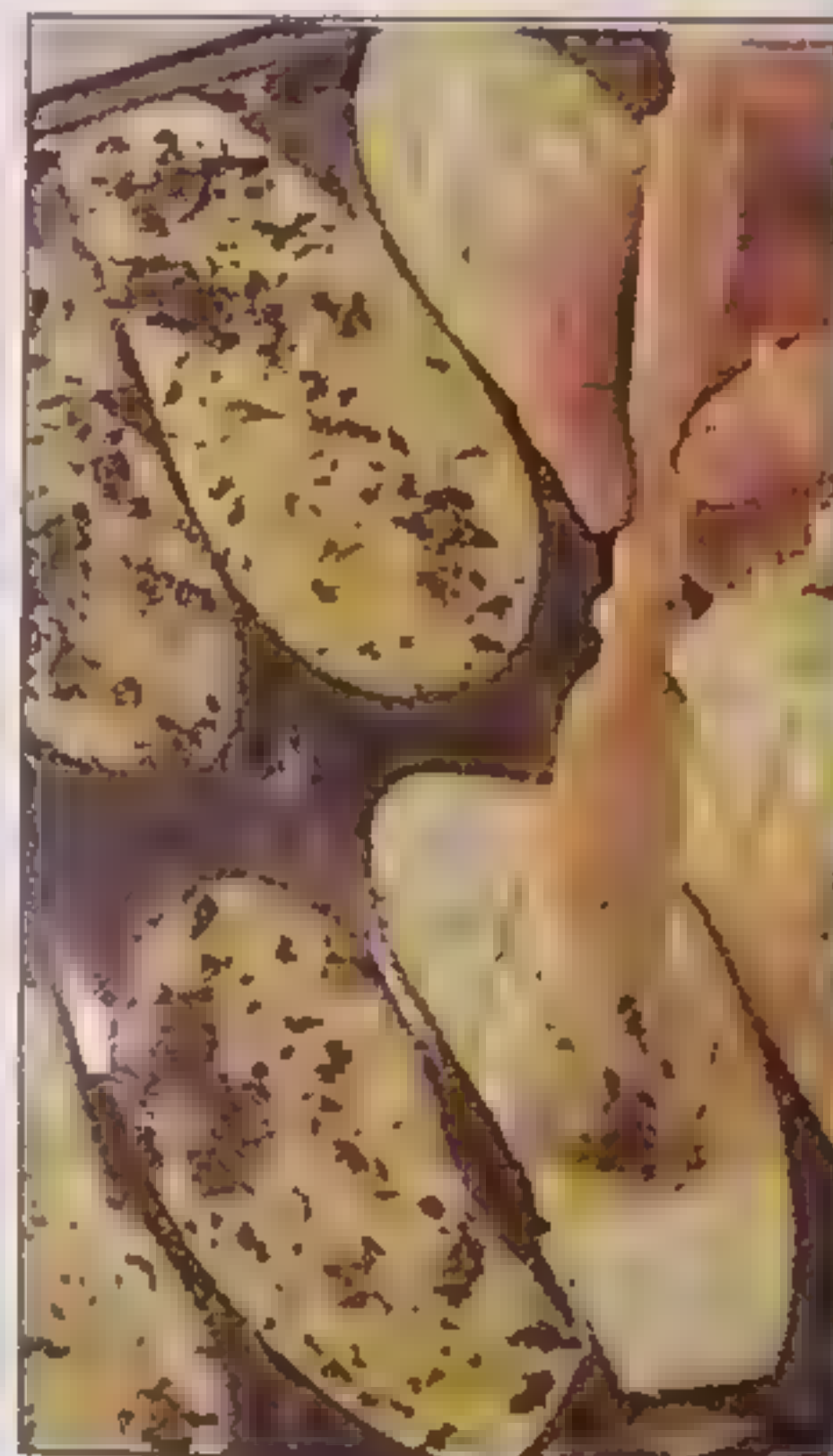
1 Разогрейте оливковое масло на среднем огне в литровой кастрюле. Добавьте чеснок и жарьте, время от времени помешивая, до золотистого цвета. Снимите кастрюлю с плиты; добавьте базилик, соль и перец.

2 Нагрейте гриль. Разрежьте каждый баклажан вдоль на ломтики толщиной 2 см, слегка процарапайте обе стороны каждого ломтика, чтобы получился крестообразный рисунок. (Если вы используете мелкие баклажаны, разрежьте каждый вдоль пополам. Процарапайте только со стороны среза.)

3 Выложите половину ломтиков в один слой на решетку гриля. Слегка смажьте небольшим количеством оливкового масла из кастрюли. Жарьте в 20 см от огня в течение 10 минут. Переверните ломтики и снова смажьте оливковым маслом, осторожно вдавливая ломтики чеснока и базилик в надрезы на баклажанах.

Андре Ж.КУАНТРО,
«Искусство
кулинарии».

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ЭКСМО



4 Жарьте баклажаны еще 10 минут, пока овощи не станут мягкими (проверьте вилкой). Выложите на блюдо. Повторите с оставшимися ломтиками и оливковой смесью. Посыпьте баклажаны лимонной цедрой. Подавайте блюдо на стол охлажденным до комнатной температуры или накройте и поставьте в холодильник, чтобы позже подать в холодном виде.

ВКУСНО

«ЛАКОМКА»

Начнем с сооружения паровой бани. В большой кастрюле вскипятите воду, поставьте в нее эмалированное блюдо для теста. Сначала 60 г маргарина перемешайте с 1 стаканом песка. Снимите блюдо, в него - 3 яйца, 2 ст.ложки меда, 2 ч.ложки водки, 1 ч.ложку (с горкой) соды. Блюдо опять поставьте на баню, взбейте его содержимое (объем должен увеличиться в 2-3 раза). Снимите блюдо. Добавьте в него 2 с половиной стакана муки. Перемешайте на пару. Получилось упругое тесто. На столе или доске разделите его на 8-12 шариков. Обваляйте каждый в муке и раскатайте. Выпекайте коржи на противне, посыпанном мукой, примерно 5 минут - до появления золотистой корочки. Каждый корж пропитайте сиропом (например, от варенья), а затем положите на него крем. С кремом тоже придется повозиться. 2 яйца тщательно разотрите и взбейте с 1 стаканом сахарного песка. Добавьте 350-400 г размягченного сливочного масла. Взбейте массу. Пышным кремом смажьте каждый корж. На верхний посыпьте толченые орехи, шоколад. Поставьте «Лакомку» в холодильник.

ТОРТ «ЭКЗОТИКА»

Из 2 яиц, стакана сахара, 1,5 стакана кефира, 3 стаканов муки, 80 г сливочного масла, 1 ч.ложки гашеной соды замесите тесто.



Оно должно быть как густая сметана. На сковороде испеките 3 коржа. Сделайте крем: как следует перемешайте 300 г сливочного масла и 300 г творога, протертого через сито, 0,5 стакана сахара. Теперь самое интересное. Намажьте корж тонким слоем крема, сверху разложите нарезанные вдоль или поперек бананы. Прикройте их кремом и вторым коржом, который смажьте кремом и посыпьте кокосовой стружкой. Не правда ли, содержимое торта соответствует его названию?

Фото Clipart.

С ВЪДУМКОЙ

ДЕСЕРТ «АНАНАС ИЗ КАБАЧКОВ»

800 г кабачков, 2/3 стакана сахара, 1 стакан воды, 1/6 ч. ложки лимонной кислоты, ягодный сок по вкусу.

Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать тонкими кусочками длиной 5-6 см. Сахар растворить в горячей воде, добавить лимонной кислоты и прокипятить при постоянном помешивании. В горячий сироп положить нарезанные кабачки и дать настояться в течение 2 ч. Затем кабачки в сиропе вскипятить и варить на слабом огне еще 15-20 мин., после чего охладить. При подаче на стол положить кабачки в прозрачные фужеры и залить сиропом, разбавленным каким-либо ягодным соком.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ

Взять тыкву; сахар в пропорции: на 1 часть очищенной тыквы 0,5 части сахара; 1 лимон (можно апельсин, вкус будет другой).

Тыкву порезать кубиками, лимон очистить от шкурки, порезать помельче, все смешать и засыпать сахаром на несколько часов (можно на ночь). Затем поставить варить до закипания. Размешать, снять пену и отставить остывать несколько часов. Так поварить 2-3 раза. Тыква должна стать прозрачной. Затем разлить по баночкам и закатать.

ПРОСТО

«ПЕРСИКИ»

Чтобы «вырастить» их, вам понадобится 400 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г сметаны, 100 г сахарного песка и 1/2 ч. ложки соды, гашеной уксусом. Взбейте 1 яйцо и один желток с сахаром. Масло размягчите, добавьте сметану, соду, влейте сюда яично-сахарную смесь, всыпьте муку. Тщательно перемешайте. Разделите на 20 овальных равных частей. Когда они (половинки) испекутся, вырежьте из каждой серединку, положите туда крем (100-150 г масла и сгущенки) и по 1/2 грецкого ореха. Соедините половинки, смазав их кремом. Чтобы бочок «персика» был красного цвета, обмакните «фрукт» в клюквенный сок. Слегка посыпьте сахарной пудрой.

К ЧАЮ

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ

На 2 стакана муки - 1/2 стакана сахара, 150 г меда, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соды, 50 г миндаля или орехов, корица и гвоздика в порошке.

Влить яйцо в миску, прибавить сахар и растереть, за-



тем добавить мед, корицу и гвоздику в порошок, соду, все перемешать, всыпать муку и вымешивать тесто веселкой в продолжение 5-10 минут. Чтобы тесто для коврижки получилось темное, в него надо добавить жженку; для этого 1-2 куса сахара пережечь на маленькой сковородке, разбавить 1,5-2 ложками воды, вскипятить и прибавить в тесто вместе с медом. Тесто выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, разровнять, посыпать рубленым миндалем или орехами и поставить в нежаркий духовой шкаф на 15-20 минут. Готовую коврижку охладить, нарезать и уложить на блюдо.

Коврижку можно разрезать посередине, промазать повидлом, а сверху покрыть глазурью. После этого нарезать, как печенье.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

450-500 г пшеничной муки, 250 г молока, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 5 г соли, 800 г яблок, 50 г сахара, 2 г мелкой корицы, 50 г сливочного масла, сахарная пудра.

Приготовить тесто без опары, раскатать его слоем толщиной 1-1,5 см, положить на смазанный жиром лист, выровнять и снова дать подойти. Сверху рядами выложить дольки яблока, обмазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара с корицей и

печь в духовом шкафу на умеренном жару, пока яблоки не размякнут и корочка пирога не станет коричневой.

Остывший пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать на квадратные или продолговатые кусочки.

Свежие яблоки можно заменить сушеными, которые предварительно размачивают.

На тесто можно намазать тонким слоем заварной крем и сверху положить дольки яблока.

Фото из книги «Искусство кулинарии».

ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Приготовленное тесто разделить на небольшие кусочки, скатать из них шарики, уложить их с промежутками 2-3 см на смазанный маслом лист или противень и поставить в теплое место. Когда шарики поднимутся, сделать в каждом из них донышком маленького стаканчика углубление и заполнить фаршем из творога. Ватрушки смазать яйцом и поставить в жаркий духовой шкаф на 10-15 минут.

Начинку для ватрушек можно сделать также из свежих ягод, джема или повидла. Свежие ягоды - клубнику, землянику, малину - положить в углубление теста, посыпать сахаром и края теста смазать взбитым яйцом.

Фото Д.МАРКОВА.



просто

БЫСТРЫЙ ПИРОГ

Взбить 1/2 пачки маргарина, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч.л. соды, добавляя понемногу муку, до образования густой массы. Руки смазать растительным маслом, распределить тесто на противне, сформировав бортик. Положить сладкую начинку - и выпекать.

ЛЕПЕШКИ С МЯСОМ И СЫРОМ

Вам потребуется: фарш из телятины и свинины - 400 граммов, одно яйцо. Около ста граммов сыра, две столовые ложки муки. Зелень, соль, перец молотый или другие специи по вкусу.

Добавьте желток в фарш, посолите, поперчите и хорошо вымесите. После вымешивания должна получиться однородная, нелипкая масса. Сыр нарежьте маленькими кубиками и добавьте к фаршу, перемешайте, чтобы они равномерно распределились в нем. Добавьте немного муки, для большей вязкости фарша. Белок взбейте в пену и осторожно добавьте к

остальным ингредиентам. Смажьте нагретую сковороду растительным маслом и выкладывайте туда фарш (около 3 ст.л.), распределяя его равномерно по сковороде, чтобы получилась лепешка толщиной не менее 5 мм. Пока вы распределяете фарш, сковороду лучше убрать с огня, а поставить обратно только после того, как на сковороде сформирована красивая, с ровными краями лепешка.

Выпекайте с обеих сторон до появления золотистой корочки. К столу подавайте горячей, чтобы сыр на разрезе не успел застыть, а оставался мягким и



тягучим.

вы спросили - мы ответили

Подскажите рецепт какого-нибудь оригинального блюда, которое можно подать к праздничному столу.

Телятина с грибным пюре

Т. СМЕРНОВА.

Продукты: 1,6 кг филейной части телятины, 230 г свежих грибов, 2 ст.ложки сливок, 2 ст.ложки сливочного масла, 1/2 ч.ложки соли, щепотка мускатного ореха, щепотка черного перца, 1/4 ч.ложки лимонного сока; для соуса «Бешамель» - 2 ст.ложки сливочного масла, 2 ст.ложки муки, полтора стакана молока, соль по вкусу; для соуса «морни» - 3 ст.ложки сливочного масла, 1 стакан рыбного бульона, 1 небольшая луковица, щепотка тимьяна, черный молотый перец, 2 ст.ложки сметаны, 2 ст.ложки тертого сыра; 2 ст.ложки тертого твердого сыра; для гарнира - 800 г картофеля, растительное масло для жарки, соль по вкусу, 420 г (1 баночка) зеленого консервированного горошка.

Сначала приготовьте - «Бешамель» и «морни». Соус «Бешамель» - в отдельной кастрюле вскипятите молоко. Растопите на слабом огне сливочное масло, добавьте муку и влейте кипящее молоко. Размешайте до получения одно-

родной массы и доведите до кипения, постоянно помешивая. Снимите с плиты, добавьте необходимые специи и еще раз перемешайте - соус готов.

Для соуса «морни» растопите в небольшой кастрюле сливочное масло, добавьте муку и тщательно перемешайте. Влейте молоко и рыбный бульон, еще раз перемешайте и доведите до кипения при постоянном помешивании. Добавьте мелко нарезанную луковицу, тимьян посолите и поперчите. Затем добавьте сметану, тертый сыр «пармезан» и прокипятите на слабом огне в течение 5 минут.

Нагрейте духовой шкаф до температуры 195°C. Телятину очистите, хорошо промойте, обсушите, положите в жароустойчивую по-

суду и запекайте в течение полутора часов, периодически поливая выделяющимся соком и добавляя немного воды или бульона. Когда мясо будет готово, выньте его из духовки, слегка остудите и нарежьте ломтиками толщиной примерно 2,5 см. Духовой шкаф не выключайте: он вам понадобится для приготовления гарнира.

Грибы очистите, промойте, отварите 5 минут, протрите сквозь сито и залейте соусом «Бешамель», сливками и слегка растопленным сливочным маслом. Все перемешайте, добавьте лимонный сок, щепотку мускатного ореха, посолите и поперчите. Еще раз перемешайте.

Этой грибной смесью покройте ломтики телятины и уложите их в смазанную сливочным маслом жароустойчивую посуду в виде целого куска. Залейте соусом «морни», сбрызните небольшим количеством растопленного сливочного масла, посыпьте тертым

сыром и поставьте в горячую духовку на 5-7 минут, чтобы верх блюда подрумянился.

Нагрейте духовой шкаф до температуры 210°C. Пока нагревается, займитесь картофелем - очистите от кожуры и нарежьте из него небольшие шарики диаметром 2-2,5 см. Можно воспользоваться мелким картофелем одинакового размера - тогда не придется вырезать шарики и к тому же в этом случае будет меньше отходов. Вскипятите воду, посолите, доведите до кипения, положите картофельные шарики и варите в течение 5 минут. Затем шумовкой выньте шарики из воды, выложите на полотенце и подожгите, пока они обсохнут. В толстостенной сковороде разогрейте растительное масло и, когда масло закипит, положите в него картофель. Сразу же поставьте сковороду в горячую духовку и запекайте до образования золотистой корочки - примерно 20 минут. Затем выньте шарики из духовки, посыпьте солью и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Выложите на блюдо кусочки телятины, гарнируйте кружочками запеченного картофеля и зеленым консервированным горошком.

Фото из книги «Искусство кулинарии».



застольные песни

Московские окна

Слова М.Матусовского,
музыка Т.Хренникова.

Вот опять небес темнеет высь,
Вот и окна в сумраке зажглись.
Здесь живут мои друзья.
И, дыханье затаив,
В ночные окна вглядываюсь я.

Я могу под окнами мечтать.
Я могу, как книги, их читать.
И заветный свет храня,
И волнуя, и маня,
Они, как люди, смотрят на меня.

Я как в годы прежние опять
Под окном твоим готов стоять.
И на свет его лучей
Я всегда спешу быстрее,
Как на свиданье с юностью моей.

Я люблюсь вами по ночам,
Я желаю, окна, счастья вам...
Он мне дорог с давних лет,
И его яснее нет -
Московских окон негасимый свет.



Фото Ю.ЛАШУКА.

НАМ УЛЫБНУЛОСЬ СЧАСТЬЕ

О ТОМ, КАК ПАРАПСИХОЛОГ МАЛЬЦЕВ ИСПРАВИЛ СУДЬБУ ПРОСТОЙ СЕМЬИ.

Я смотрю в окно на наступающее лето и ловлю себя на мысли, что меня переполняет необыкновенное чувство радости от ощущения нового времени года. Сейчас мне 55 лет. Трудно поверить, что всего лишь два года назад благодаря помощи парапсихолога Владимира Николаевича Мальцева я стала самой счастливой женщиной на свете. А раньше моя жизнь была наполнена мраком. Меня не радовали ни пение птиц, ни созерцание свежей весенней листвы, ни ощущение теплых солнечных лучей, прорвавшихся сквозь пелену облаков.

Мой сын. Моё счастье. И, в прошлом, моя беда. Воспоминания уносят меня в прошлое. Вот я лежу в палате родильного отделения. Слышу крик, доносящийся с улицы: «Валя, Валя!» Это голос моего возлюбленного, моего мужа, на тот момент первого и единственного мужчины. Подхожу к окну, держа на руках нашего новорожденного сына. Смотрю и чуть не падаю в обморок. Мой муж, Серёжа, Сереженька, навеселе с бутылочкой «Жигулевского». Я в слёзы. Пожилая медсестра утешает меня - не горюй, дело молодое. Пройдет время - образумится твой мужёк, будет у вас счастливая семья. Смотрю я на медсестру и догадываюсь, что сама она не больно-то верит в свои утешительные слова.

С Сережей мы расстались через год. Он куда-то уехал, и больше я его не видела. Говорят, он просто спился. Я понимала, что ребенку нужен отец. Несколько раз пыталась создать семью, но мужчины попадались неважные. То алкоголики, то бездельники. Тогда я дала себе клятву посвятить всю свою жизнь сыну Алёше. Рос он обыкновенным мальчишкой.

Любил мастерить, а в школе получал разные оценки. В старших классах у Алексея не заладилось с девушками. Влюбился как-то в красивую девчонку, ухаживал за ней долго и безответно. Наконец, набрался храбрости и признался в своих чувствах. Получив категоричный отказ, сын замкнулся и стал выпивать.

Алексей окончил школу, устроился на работу автослесарем. В армию его не взяли по состоянию здоровья. Женился он спешно и без моего согласия. Его супруга, Галина, сразу мне не понравилась. Ни постирать, ни приготовить толком не умела, зато к Алексею придиралась по любому поводу. Сын старался изо всех сил, чтобы в семье был достаток. Зарабатывал неплохо, были и приработки. А расплачиваться принято водкой. Алексей не мог отказать, если собиралась хмельная компания. Что ему оставалось делать, если от жены ни поддержки, ни ласкового слова. Прожив с ним год, Галина ушла к другому. Стало понятно - мой сын повторяет

судьбу своего отца. Пьянство превратилось в обычное занятие. В нетрезвом виде становился грубым, агрессивным. Достойные девушки обходили Алексея стороной, что злило его ещё больше. Дошло до того, что сын стал поднимать на меня руку, когда я делала ему замечания. Дальше - больше. Стал воровать у меня деньги, выносить из дома вещи. Куда только я не обращалась, чтобы спасти сына. Одни обещания и никакой реальной помощи.

Написав письмо парапсихологу Владимиру Николаевичу Мальцеву, я использовала свой последний шанс. К счастью, не ошиблась. Стремительные изменения к лучшему не заставили себя ждать. Прошло два года. У Алексея прекрасная жена. Они ждут второго ребенка и надеются с его рождением переехать в новый дом. Я тоже нашла свою половину. Мой муж Иван стал для меня настоящей опорой. Вот так парапсихолог Мальцев помог обрести нам настоящее семейное счастье.

Попова В.М., г. Сызрань.

Дорогие читатели! Если в вашем доме поселилась беда, если вы устали бороться с ударами судьбы, просто заполните и отправьте купон по указанному адресу. Владимир Николаевич Мальцев непременно ответит и протянет вам руку помощи.

Заполните купон собственноручно ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ:

Да, Владимир Николаевич, мне и моим близким нужна ваша помощь. Прошу вас выслать подробные разъяснения в мой адрес:

Ф.И.О. _____

Дата рождения _____

Вес: ☐ - нормальный; ☐ - избыточный.

Почтовый индекс: _____

Подробный адрес: _____

Отправьте купон и краткое описание проблемы по адресу:

344010, г. Ростов-на-Дону, а/я 222 "Л",
Мальцеву Владимиру Николаевичу. Тел.: 8(8632)99-15-10.



МОЖЕШЬ САМ - НАУЧИ ДРУГОГО!

Лучшие кулинарные рецепты от читателей

Ростовская обл.,
ст. Саеченское

Здравствуй, дорогая «Соляночка»!

Пишет твоя читательница. Хотя я и молодая хозяйка, очень люблю побаловать своих родных сладостями. Предлагаю на конкурс рецепты самых любимых из них.

О.В.КОНОШКО.

ПИРОГ «БОЯРСКАЯ ШАПКА»

Мука - 2,5 стакана, маргарин - 200 г, яйца - 3 шт., сахар - 1 стакан, 4 яблока.

Порубить маргарин с мукой. Желтки растереть с 1/3 стакана сахара. Тесто скатать в шар, отделить от него кусочек размером в грецкий орех и положить в холодное место (он пригодится для украшения).

Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Выложить в нее тесто корзинкой. Яблоки очистить, удалить сердцевину и потереть на терке. Белки взбить с 2/3 стакана сахара, кусочек теста стереть на терке. Яблочную соломку выложить на дно корзинки, залить взбитым белком и посыпать тертым тестом. Края изделия загнуть и запечь в духовке.

ТОРТ «МОНАСТЫРСКАЯ ИЗБА»

Тесто: 2 стакана муки, 1 пачка маргарина, 250 г сметаны, вишня (свежая или из компота).

Крем: 1 банка вареного сгу-

щенного молока, 300 г сливочного масла.

Высыпать муку на стол, смешать с маргарином, добавляя постепенно сметану. Хорошо вымесить. Положить на 30 мин. в холод. Затем разделить на 15 частей. Раскатать овальные лепешки. На лепешку в один ряд выложить фрукты и закатать в трубочку. Не забудьте защипить края. Выпекать в духовке. Готовые остывшие «полешки» выкладываем на блюдо рядами. Каждый ряд хорошо смазать кремом. Когда изба «сложена», оставшимся кремом залить торт и украсить по своему вкусу.

ТОРТ «ШАПКА МОНОМАХА»

Тесто: 200 г маргарина, 3 яйца, 100 г сметаны, орехи - 1 стакан, банка вареного сгущенного молока, 300 г сливочного масла, ванилин, 200 г сахара.

Маргарин растопите. Яйца взбейте с сахаром, предварительно отделив 2 белка. Белки поставьте на холод, а в яйца добавьте сметану, маргарин и замесите не очень крутое тесто. Тесто пропустите через мясорубку и уложите на смазанный противень и поставьте в духовку на 20 мин. при температуре 250°C.

Банку вареной сгущенки смешайте с маслом, взбейте.

Остывший корж разломайте на мелкие кусочки, добавьте измельченные орехи и перемешайте с кремом. Полученную массу выложите горкой на тарелку. Взбейте 2 белка со стаканом сахара и украсьте торт так, чтобы это напоминало шапку Мономаха.

чей рецепт лучше?

Нижегородская обл.,
д. Малокаменское

Здравствуй, уважаемая «Соляночка»!

Покупаю все ваши газеты! У меня многодетная семья - 6 детей, живу я в деревне, люблю готовить для своих детей что-нибудь повкуснее. У меня нет ни кухонного комбайна, ни газовой плиты, ни плитки и посуды очень мало. Все денег не хватает. Но выкручиваемся, дети помогают. Стараемся готовить из простых продуктов, которые в основном свои. Может, кому-нибудь, имею в виду большие семьи, пригодятся наши рецепты.

Л.А.КУДРЯВЦЕВА.

КАБАЧКИ ТУШЕНЫЕ С ОВОЩАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Кабачки моем, очищаем, удаляем семенные камеры и натираем на крупной терке. Натираем также морковь, мелко режем лук, добавляем нарезанные томаты, все это тушим на сковороде с топленым маслом, добавляем лаврушку, черный перец горошком и зелень укропа, солим и доводим до готовности.

Отдельно готовим картофельное пюре, разводим его кипяченым молоком и добавляем топленое масло. Накладываем на тарелки картофель и сверху овощи тушеные.

Идет на ура, пальчики оближешь.

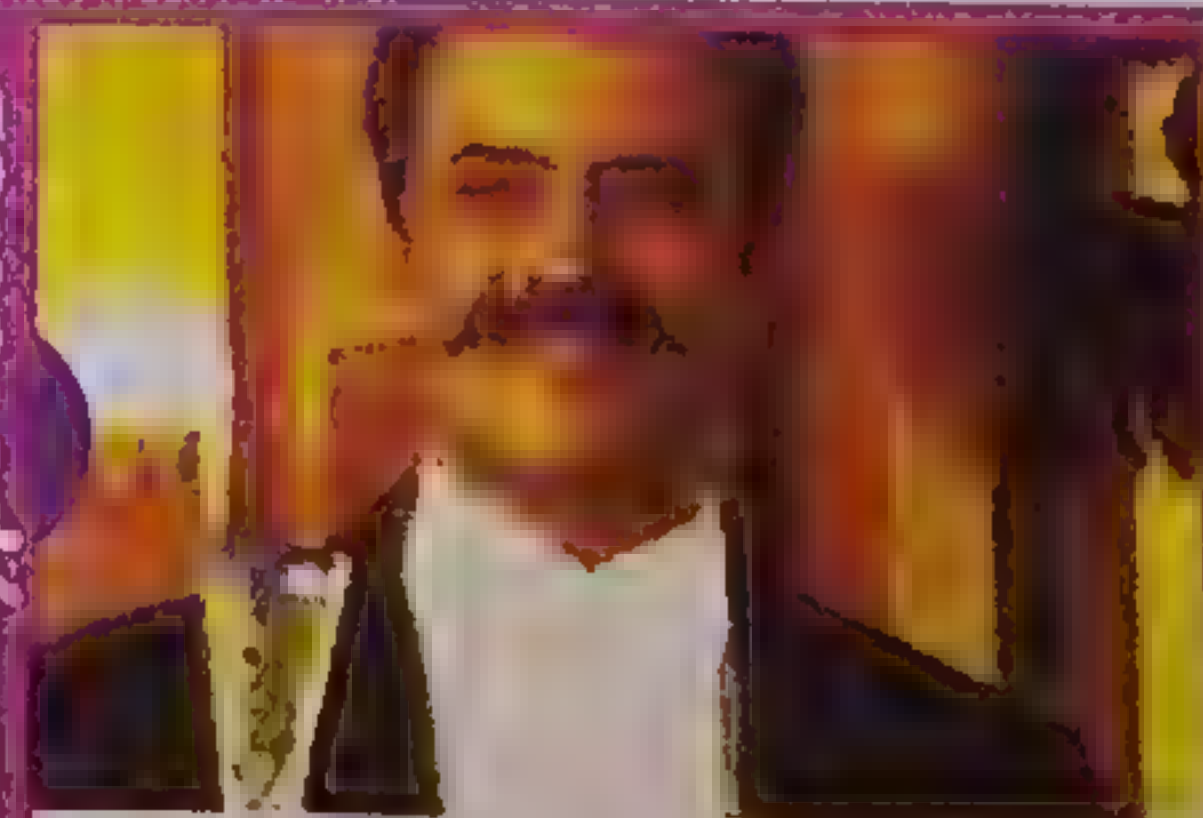
РИС СЛОЕНЫЙ С ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ

Отвариваем рис почти до готовности. Отдельно жарим, а потом тушим морковь, лук, томаты.

В кастрюлю выкладываем слоями рис и тушеные овощи. Затем ставим все это в русскую печь или духовку. В овощи можно добавить специи, какие вам больше всего по душе.

Приятного аппетита!

конкурсостов



Ты вся источник вдохновения,

Ты уважаема всегда,
Хотим поздравить с днем рождения,

Желаем счастья и добра.

Н.Н.САВЕЛЬЕВА,
г. Сороченск
Оренбургской обл.

Чувашия, с. Порецкое, от О.А.Веденеевой

КУРОЧКА С ЦИТРУСОВЫМИ

Небольшую курицу разделать, промыть, разрезать на небольшие кусочки, залить 1 л молока и оставить на 2 часа. Затем молоко слить, куриные кусочки посолить, обвалить в муке и обжарить в растительном масле до золотистой корочки. 1 лимон, 1 апельсин и 2 мандарина очистить, разобрав на дольки, каждую дольку нарезать на кусочки-треугольнички, перемешать. В чистую 2-литровую банку сложить слоями кусочки курицы и дольки цитрусовых. Банку прикрыть металлической крышкой без резинки, поставить в холодную духовку, включить ее и тушить 1,5 часа. Курочка получается мягкая, ароматная.

РЫБА В КЛЯРЕ

Для кляра: 3 ст.л. муки, 1 ч.л. горчицы и 3 яйца (уже взбитых).

Все части соединяете, тесто должно быть жиже, чем для оладьев, но гуще, чем для блинов. Рыбу разделать, нарезать не слишком крупными кусками, обвалить в муке, опустить в кляр и жарить.

Есть еще один простой рецепт, не требующий от вас особого умения. Покупаете рыбу, какая понравится, от осетрины до минтая, и отвариваете. На основе рыбного бульона делаете суп. Затем берете сковородку, смазываете растительным маслом, бросаете 2 мелко нарезанные головки репчатого лука, устраиваете поверх куски отварной рыбки, а на них укладываете отварной картофель, порезанный кружочками. Все заливаете майонезом и ставите в духовку. Несомненный плюс этого рецепта состоит в том, что из одного куска рыбы вы имеете сразу и первое, и второе.

Ивановская обл., г. Гейково

Добрый день! Во-первых, хочу вам сказать огромное спасибо за то, что вы напечатали мое письмо. Признаться честно, мне было очень приятно увидеть свою фамилию на страницах вашей газеты, теперь уже и моей, т.к. я ее опять выписала. Хотелось бы принять участие в конкурсе «Можешь сам - научи другого!»

Н.ШАРОНОВА.

нибудь легким салатиком.

ЛЕПЕШКИ ИЗ СВИНИНЫ И СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

300 г свинины, 300 г свежей капусты, 2 яйца, луковица, 2 ст.л. сметаны, 3 ст.л. отварного риса, соль, перец, мука, жир, 2 стакана томатного сока.

Мясо пропустить через мясорубку, капусту натереть на терке, луковицу измельчить, добавить рис, яйца, сметану, соль, перец и все смешать. Массу разделить на крупные лепешки. Обвалить их в муке и жарить в разогретом жире, затем положить в кастрюльку, залить томатным соусом и греть минут 15-20. Подавать с отварным картофелем.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МЯСА И МОРКОВИ

300 г свинины, 200 г вареной говядины, 150 г шпика, кусочек белого хлеба, яйцо, 500 г тушеной моркови, 2 соленых огурца, 1 луковица, поллитра молока, 1 ст.л. сливочного масла, панировочные сухари.

Мясо, размоченный в молоке белый хлеб, измельченный лук, тушеную морковь пропустить через мясорубку, затем добавить соль, яйцо, молоко, натертые на терке огурцы и все перемешать.

Выложить в подготовленную форму, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовке при умеренном жаре около 30 минут.

Подавать со сметанным соусом или с каким-

ЧУДО-СТИРАЛЬНАЯ МАШИНКА - НА ЛАДОНИ

- Лидер продаж!
- Суперминиатюрная ультразвуковая машина, вес всего 200 г.
- Ультразвук образует микропузырьки, которые выбивают грязь из волокон.
- Сверхэкономична: потребляет электроэнергии 3Вт, что в 30 раз меньше, чем электролампочка, и в 300 раз меньше, чем любая стиральная машина!
- Дезинфицирует белье ультразвуком, что особенно важно при стирке детского и нижнего белья.
- Обеспечивает высокое качество стирки без кипячения, без отбеливания, при использовании только хозяйственным мылом или недорогим стиральным порошком.
- Без механической деформации белья, поэтому ваши вещи всегда будут выглядеть как новые!
- Любую степень загрязненности, любую габаритную одежду (одеяло, зимнюю одежду)!

Преимущества применения:

Экономия электроэнергии.

Потребление не более 3 Вт электроэнергии. Если в вашем доме все выключено, счетчик даже не среагирует на такую нагрузку.

Экономия времени.

Любая стиральная машина, даже автомат, не может быть оставлена без надзора, она требует постоянного присутствия и контроля в течение всего времени работы. Ультразвуковая чудо-стиральная машинка автономна. Вы можете уйти, заняться любыми другими делами, лечь спать. Стирка становится самостоятельным делом. Все идет незаметно, между делом, без вашего участия, без затрат времени и сил, освобождая вас для других занятий или отдыха.

Экономия на затратах на моющие средства.

Чтобы добиться отличного качества стирки в любой стиральной машине, мы должны приобрести качественный дорогой порошок. При использовании ультразвуковой машинки достаточно купить самый дешевый

порошок, хозяйственное мыло, для намыливания особо загрязненных участков.

Без износа ткани.

В любой стиральной машине ткань подвергается механической деформации. И, следовательно, изнашивается. При стирке ультразвуком ткань абсолютно не деформируется, совершенно не имеет износа. Поэтому вы сможете стирать самые деликатные ткани, которые не смогли бы доверить даже самым дорогим стиральным машинам. В то же время можно стирать например, верблюжьи одеяла, подушки, ковровые дорожки, рабочую и спец. одежду любой загрязненности и т.п.

Отличие чудо-машинки от всех существующих видов стиральных машин.

Ультразвуковая чудо-стиральная машинка стирает без механического воздействия, без деформации, очищая ткань изнутри волокон, обновляя ткань, ее цвет. Так как полинявшие участки краски имеют более слабое сцепление с тканью, они удаляются вместе с грязью. В результате ткань приобретает более яркую окраску, обновляется.



■ Такая стиральная машинка незаменима для молодой семьи, пенсионера.

■ Может перестирать горы белья в емкостях любого объема.

■ При любой температуре воды! Абсолютно бесшумно!

■ Просто положите машинку в таз или ванну, наполненную бельем, и оно будет чистым!

■ Отправляясь на дачу или в турпоездку - возьмите ее с собой!

■ Не имеет мировых аналогов. Одобрена к применению, не оказывает неблагоприятных воздействий.

Качество продукции соответствует мировым стандартам.

Заказать чудо-машину вы можете по тел.: 8(8332) 30-01-71, 31-04-63, 57-28-21.

Или написав заявку на наш адрес: 610000, г. Киров, а/я 11, отдел 27.

Цена с оплатой при получении на почте - 1890 руб.

При заказе от 3 шт. - цена 1690 руб. за шт.

www.ksin.ru

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

На 2 1/2 стакана гречневой крупы (ядрицы) - 50 г грибов (белых сушеных), 2 головки репчатого лука, 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

Сухие грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды и оставить в



Г.В.ПОЗДНЯКОВА, шеф-повар
кафе «Mon Paris»

воде на 1 - 1,5 часа. Когда грибы набухнут, вынуть их из воды, мелко нарезать, положить обратно в ту же воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать. Когда каша загустеет, поставить ее для упревания на 1 - 1,5 часа. Лук мелко нарезать и поджарить на сковороде с маслом. Поджаренный лук смешать с кашей.

В этой каше коровье масло можно заменить растительным.

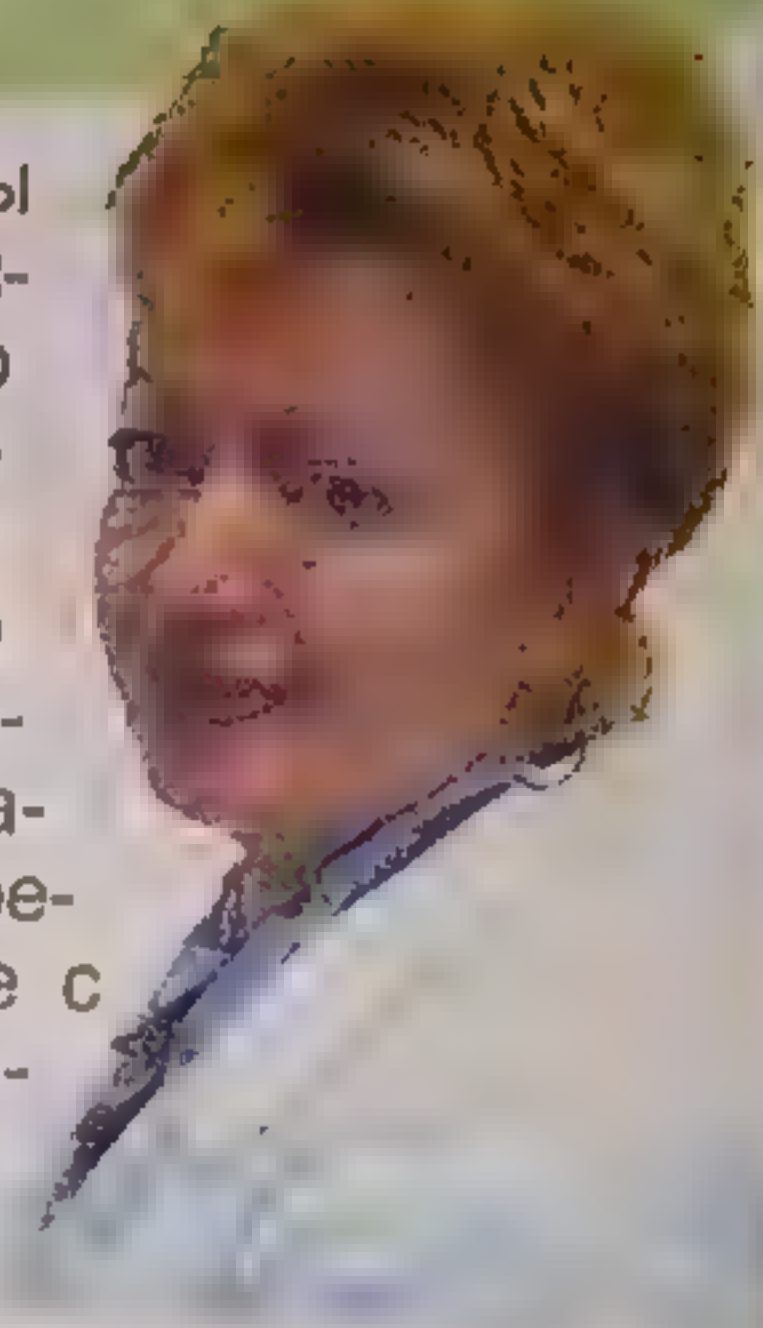


Фото ЗАО «Изософт».

А.В.ЩУКИН, шеф-повар
ресторана «У Шаховского»

Два предлагаемых блюда очень полезны, в них много йода, и они хорошо усваиваются.

САЛАТ ИЗ МИДИЙ

Мидии в рассоле - 1 банка, лимон - 1 шт., пучок салата, яблоко зеленое - 1 шт., сельдерей

стеблевой - 20 г.

Соус: сливки жирные 33-процентные - 30 г, сок одного лимона, масло оливковое (растительное) - 10 г, майонез - 20 г, карри (приправа) - 12 г, соль, перец по вкусу.

Сначала делаем соус: смешиваем оливковое масло с соком лимона, солью и перцем. Немного взби-

ваем, добавляем майонез, карри и сливки, все перемешиваем. Если кисловато, добавляем немного сахара.

Мидии отделяем от рассола, смешиваем с нарезанными кубиками яблоком и сельдереем. Выкладываем в салатник, заливаем соусом, украшаем ломтиками лимона и листьями салата.

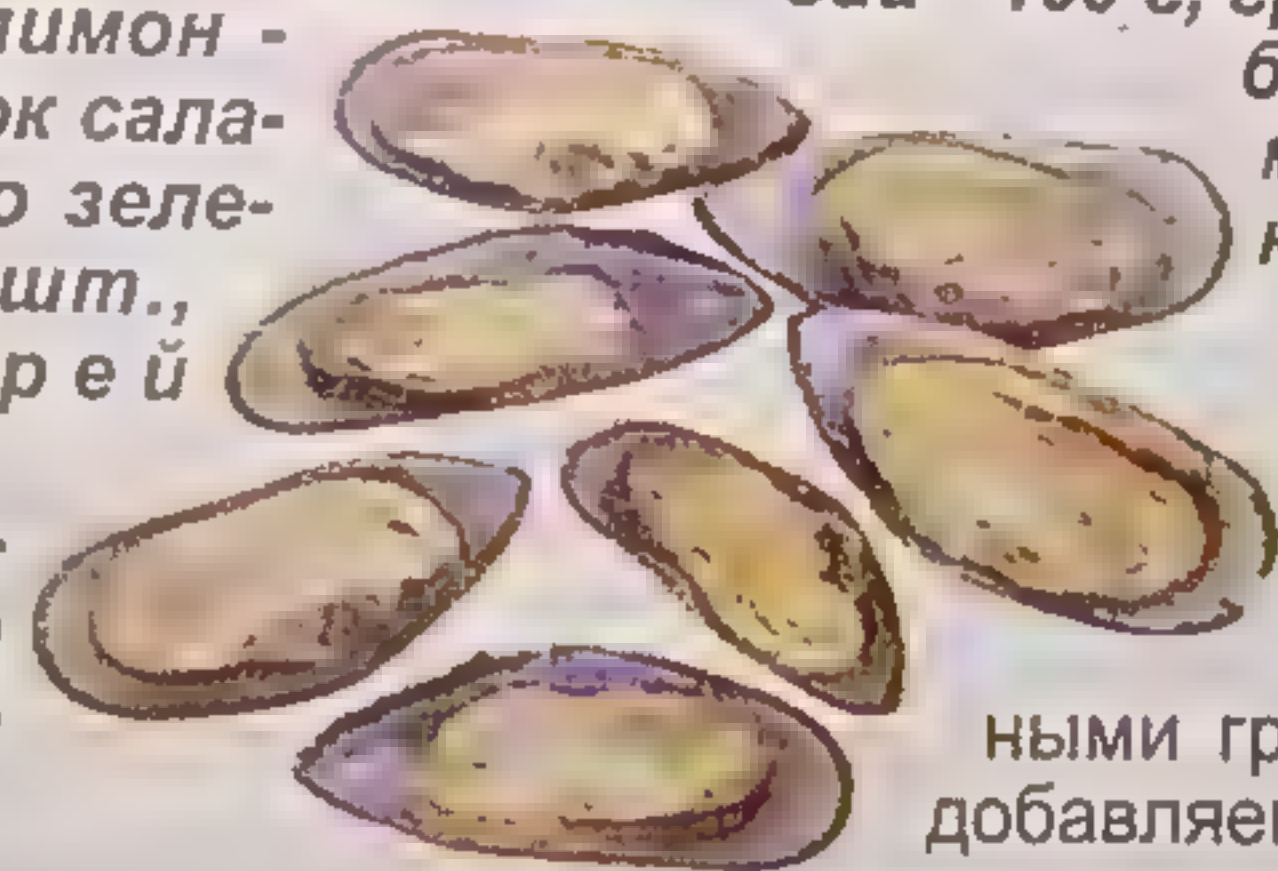
СУП ИЗ МИДИЙ

Рассол из мидий можно использовать для приготовления супа.

На одну порцию: мидии - 50 г, рассол из-под мидий - 100 г, грибы (шампиньоны) - 50 г, куриный бульон (из кубика), сливки - 50 г, мука - 10 г, масло сливочное - 10 г, куркума или карри - 12 г.

Муку слегка обжариваем на сливочном масле, вливаем холодный рассол, перемешиваем, чтобы не было комков, доводим до кипения. Все это вместе с порезанными грибами вливаем в кипящий бульон, добавляем карри и варим несколько минут. В конце готовки добавляем мидии и сливки. Варим несколько минут и посыпаем петрушкой.

Фото ЗАО «Изософт».

**ПЛОВ С ЧЕРНОСЛИВОМ И МОРКОВЬЮ**

1 стакан риса, 3 стакана воды, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 20 шт. чернослива, 2 моркови, соль.

Промытый рис засыпать в кипящую соленую воду, довести до кипения, варить 2-3 мин., добавить натертую морковь, рубленый лук, промытый чернослив, соль, растительное масло. Снова довести до кипения без перемешивания, закрыть плотно крышкой и дать настояться 20-30 мин.

Перед подачей плов осторожно перемешать.



М.А.ШИГИН, шеф-повар
кофе-бара «Мишель»

ПЛОВ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЧЕСНОКОМ

2 стакана риса, 4 стакана воды, 3 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки изюма, 20 шт. чернослива, соль, 10 зубчиков чеснока.

Лук порубить и бросить в кипящую воду, добавить соль, засыпать замоченный рис, довести смесь до кипения и уменьшить огонь. Варить плов на медленном огне, не перемешивая, до тех пор, пока рис не впитает воду, затем проткнуть его в нескольких местах, положить промытый изюм и чернослив, растительное масло, чеснок, плотно закрыть крышкой и довести до готовности (еще 15-20 мин.).

Фото В.АЛЕКСАНДРОВА.



ЧЕГО ИЗВОЛИТЕ-С?

ПОХЛЕБКА «РУССКАЯ»

400 г свежей капусты, 1 репа средней величины, 1 морковь, 1 луковица, 2 картофелины, 4 свежих помидора, по 2 ст.л. жира и сметаны, соль, 2 корня петрушки, зелень.

Нарезьте овощи ломтиками, нашинкуйте лук, добавьте жир и спассеруйте. Капусту нарежьте ломтиками по 2 см, картофель - кубиками. В кипящий бульон положите капусту, когда же он закипит вторично, добавьте спассерованные коренья и картофель. Варите 25 минут. За 5 минут до окончания варки добавьте в похлебку нарезанные помидоры и посолите по вкусу. Подавайте похлебку с кусочками мяса, сметаной и зеленью.

ЛИЧНЫЕ КРОКЕТЫ

Сварить вкрутую 5 яиц, очистить и не очень мелко изрубить. Приготовить густой молочный соус. В горячий соус примешать два сырых желтка, положить рубленые яйца и столовую ложку мелко нарезанной зелени, посолить, все это хорошо перемешать и выложить на блюдо, подмазанное маслом. Чтобы не образовалась пенка, сверху массу надо смазать маслом и дать ей остыть. Остывшую массу разделить на равные части (по столовой ложке в каждой), скатать в форме яиц или шариков, смочить в яичном белке, добавив в него целое сырое яйцо, дважды обвалять в сухарях и жарить в разогретом масле. Крокеты из масла вынуть шумовкой и уложить на решето.

В том же масле поджарить веточки зелени петрушки.

Готовые крокеты положить горкой на блюдо, украсив жареной зеленью. К этим крокетам хорошо подать зеленый салат, заправленный майонезом с уксусом или сметаной, или же горячий томатный соус.

Блюда старой русской кухни



БОРОВИЧКИ ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОВОЙ ПОДАВКОЙ

1 кг свежих молодых боровичков вымыть, обсушить шляпки, посолить и жарить в течение 15 минут на сковороде с сильно нагретым маслом, часто помешивая; затем снять и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук (20 г), посолить его и тушить до мягкости, после чего добавить стакан сметаны, вскипятить и полученной подливкой залить грибы.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ ПОД СОУСОМ

Взять грибов белых, сварить и изрезать, положить в кастрюльку лук с маслом, залить сливками и дать кипеть; потом положить зеленого лука, гвоздики и, уварив хорошенько, подавать в соуснике на стол.

«Новейшая и полная поваренная книга», 1790 г.

СУДАК ЖАРЕННЫЙ

Требуется: 1 кг рыбы (судак), 0,5 стакана муки, 159 г растительного масла, 30 г сливочного масла, соль, молотый перец, 1/4 лимонной корки.

Способ приготовления. Разрежьте судака вдоль пополам, удалите плавники и хребтовую кость, затем разрежьте поперек на куски. Посыпьте их солью, молотым перцем, обваляйте в муке и поджарьте с обеих сторон на растительном или сливочном масле, пока поверхность не подрумянится. Посыпьте цедрой лимона.



ФОРШМАК ПОСТНЫЙ

Отварив щуку в количестве 400-600 г или рыбы сомовины в том же количестве, снять мясо с костей и изрубить очень мелко вместе с кожей.

Прибавить сюда 4 луковицы, 100 г мякишка белого хлеба, размоченного в воде, 1 очищенную большую селедку, 8 штук вареного картофеля, перцу по вкусу, все пропустить через мясорубку, сковороду смазать растительным маслом, в фарш тоже влить 2-3 ложки того же масла и, выложив на сковороду, смазать маслом, обсыпать сухарями и поставить в печь.

Подают на той же сковороде горячим.

ФОРШМАК ИЗ КИЛЕК

Взять: 5 луковиц, 3 ложки масла, 5 картофелин, 3 кислых яблока, 10-15 килек, 1 стакан сметаны, 2 ложки сухарей.

Положить в кастрюлю 3 ложки растительного масла и мелко изрубленного лука и жарить, пока лук пожелтеет. Тогда прибавить мелко рубленного очищенного сырого картофеля и, мешая, продолжать жарить, пока картофель не будет готов. После этого прибавить несколько очищенных и мелко рубленных кислых яблок и опять продолжать жарить, пока яблоки не дойдут. Наконец, прибавить без костей мелко изрубленные кильки и, опять мешая, поджарить до готовности. После этого выложить все на мелкий лоток, прибавить сметаны, посыпать сухарями и поставить в печь на 15 минут.

Кулинарные бестселлеры

КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ЗЕЛЕНЬЮ

1 карп (700-800 г),
свежие белые грибы
(лучше боровики),
1 крупная луковица,
зелень рубленой пет-
рушки, 0,5 стакана до-
машней сметаны,
1 ст.л. сметаны,
1 ст.л. майонеза,
1 ст.л. муки, соль, пе-
рец.

Муку пассеровать
на сухой сковоро-
де до бежевого или
светло-коричневого
цвета и остудить. Сме-
шать со сметаной, в ко-
торую добавить майо-
нез, соль и немного
свежемолотого перца.

Карпа очистить от

чешуи, вытащить через
жабры внутренности, хо-
рошо промыть, сделать
надсечки, чтобы не чув-
ствовались мышечные
кости, посолить и попер-
чить.

Белые грибы разре-
зать вдоль, лук нарезать
ломтиками. Грибы с лу-
ком пассеровать на сли-
вочном масле, добавить
крупно нарезанную зе-
лень петрушки. Немного
остудить и заправить в
брюшко карпа. Обва-
лять карпа в муке (3-4
ст.л.) и обжарить на ра-
стительном масле с двух
сторон. Переложить на
сухой противень и обма-



от Антона
Табакова

зать под-
готов-
лен-
ной
сметаной.

Поставить
рыбу в духовку
при температу-
ре 200-220°C на
7-8 мин. Нако-
лоть карпа па-
лочкой: если вы-
делившийся сок
будет прозрач-
ным, то карп го-
тов. Если не готов,
поставить его в ду-
ховку еще на 2-3 мин.

У готового карпа дол-
жна появиться корочка.
Карп выкладывается на
сервировочное блюдо.

Гарнир: 5-6 борович-
ков, 1 маленькая луко-
вица, зелень петрушки.
Лук с грибами обжа-
рить на растительном
масле и добавить пет-
рушку. Гарниром также
является начинка кар-
па.

А.О.ТАБАКОВ, «Кули-
нарные истории
Антон Табакова».
Издательство
«Октопус»,
компания «Махаон».
Фото из книги и
В.АЛЕКСАНДРОВА.



«Соляночка», №16(68),
август 2004 г.

Главный редактор
С.А.МАНДРУСОВ
Телефон (8312)67-78-16(220)

Учредитель ООО «Слог»
Адрес: 603126,
Нижний Новгород,
ул.Родионова, 192, корп.1
Телефон (8312)75-98-67;
e-mail: slog@gmi.ru
Генеральный директор
Т.С.ДЕНИСОВА

Рекламное агентство:
Дирекция: (8312) 34-88-20, 34-82-54
Прием рекламы: (8312) 34-91-15,
34-91-16

Региональная группа/факс
(8312) 34-88-22
E-mail: reclama@gmi.ru

Служба распространения и
доставки:
телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67,
75-97-53, 75-97-54; e-mail: sales@gmi.ru

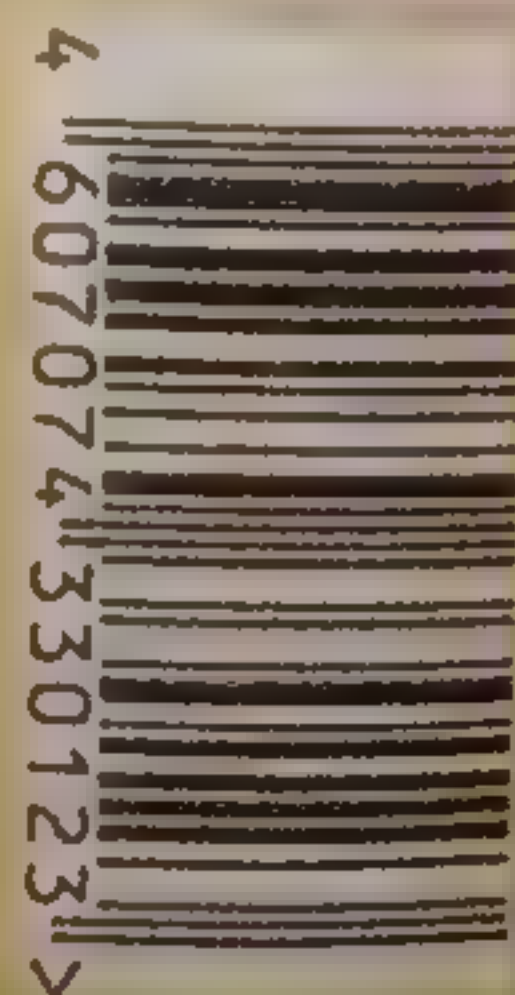
Распространение в Республике Беларусь -
ИООО «Арго-НН» Адрес: 220050, г. Минск,
ул. Володарского, 16, офис 408
Тел./факс 227-74-10

Газета зарегистрирована Министерством РФ
по делам печати, телерадиовещания и средств
массовых коммуникаций 20.01.2003 г.
Регистрационное свидетельство ПИ
№77-14483

Подписано в печать 27.07.2004 г. в 14.00
(по графику - в 14.00)

Тираж 227 467 Заказ № 4212
Цена договорная
Отпечатано в ООО «ПГ «Русские
типографии», Н.Новгород,
ул. Костина, 13

За достоверность рекламной
информации ответственность несет
рекламодатель.



Салаты и соления на зиму

**Оригинальные
салаты**

от лучших кулинарок

Аджики и кетчупы

на новый лад

Деликатесы из перца

Целебные заготовки

из хрена, редьки, топинамбура

«Глазастые»

ассорти

из огурцов и помидоров

Салат «Нежность»

«Изюминка» этого салата в том, что в нем используется консервированный зеленый горошек, придающий блюду особенно нежный вкус.

Возьмите 2,5 кг сладкого перца, 3,5 кг сладких помидоров, 1,8 кг моркови, 3 крупные луковицы, 1,2 кг консервированного зеленого горошка (или свежего; молодого, пробланшированного), 300 г соли, 0,8 л 6%-ного уксуса, 800 г растительного масла, 10 шт. черного перца, 8 шт. гвоздики, 30 шт. лаврового листа.

Промойте перец, удалите семена, нарежьте полосками. Морковь натрите на крупной терке. Помидоры порежьте дольками. Обжарьте в растительном масле лук, морковь, перец и помидоры. Затем потушите под крышкой (можно добавить пару ложек воды). Когда овощи размягчатся, положите горошек, уксус, приправы, лаврушку.

Банки заполните овощной смесью и простерилизуйте в кипящей воде 45 минут.

Мужская закуска

СВЕКЛУ и морковь натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку и тушите на растительном масле. (В этом рецепте главное - не жалеть масла.) Отдельно натрите или пропустите через мясорубку хрен, редьку, чеснок. В остывшие морковь и свеклу добавьте протертую массу. Посолите, поперчите, уложите в стерилизованную посуду. Ингредиенты произвольные, чем острее, тем лучше. Ведь эта закуска для настоящих мужчин!

Салат «Изумительный»

З кг помидоров надо пропустить через мясорубку, 0,5 кг лука нарезать кольцами, 0,5 кг моркови натереть на терке, 0,5 кг перца нарезать соломкой. Все соединить, варить 1 час, добавить 1 стакан отварного риса, 1 стакан сахара, 2 ст.л. соли, 1 стакан растительного масла, лавровый лист, 2 ч.л. уксуса и варить еще 1 час. Салат разложить в банки и закатать. Очень вкусно.

«Варна»

Приготовить баклажаны, зеленый перец, стручковую фасоль, помидоры и томатный сок. Пропорции любые.

БАКЛАЖАНЫ очистить, нарезать в длину ломтиками, посолить, чтобы ушла горечь. Через 2 часа промыть, подсушить и обжарить в растительном масле. Перец вымыть, удалить семена, ошпарить слабо подкисленной водой так, чтобы кусочки не ломались, а гнулись. Крупные перцы нарезать дольками. Фасоль промыть и ошпарить соленой водой. Помидоры также тщательно вымыть, вырезать плодоножки. Зелень петрушки промыть в проточной воде, нарезать.

На дно подготовленной банки уложить половину помидоров и зелени петрушки, затем слоями перец, фасоль, баклажаны - и так чередовать, заливая каждый слой томатным соком, чтобы он заполнил все свободное пространство банки. Наверх положить оставшиеся помидоры и зелень и снова залить соком. Стерилизовать банки 90 минут и закатать.



«Поцелуй змеи»

Возьмите помидоры, перец, лук - по 1 кг, красный молотый перец, черный молотый перец, горчицу (сухую) - по 1 ч.ложке, 1 стакан песка, 1 дес.ложку 70%-ного уксуса.

ВСЕ овощи мелко нарезать, добавить все специи и кипятить 20-30 минут. Горячими закатать в банки.

Закуска чудесная!



Салат быстрый

Перемешать 400 г томатной пасты, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 ст.ложку соли. Вскипятить.

ПОЛОЖИТЬ в эту массу 2 кг кабачков, нарезанных кубиками (варить с момента закипания 10 минут). Далее добавить

4-5 штук болгарского перца (если крупный, то порезать), варить еще 10 минут. Далее добавить 3-4 штуки репчатого лука и варить еще 10 минут. Затем добавить 1 кг нарезанных помидоров и варить еще 10 минут. Готовый горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать железными крышками.

Салат «Кармен»

Для этого фасолевого салата вам потребуется:

1 кг фасоли, 1 кг моркови, 2,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 5 зубчиков чеснока, 0,5 л растительного масла, горький перец, соль по вкусу.



АСОЛЬ замочите на ночь и отварите потом до полуготовности. Остальные овощи нарежьте дольками, морковь нашинкуйте. Все овощи перемешайте и варите на умеренном огне часа полтора. В конце варки посолите по вкусу, поперчите, добавьте толченый чеснок, можно добавить зелень: укроп, базилик. Горячий салат разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Стерильно!

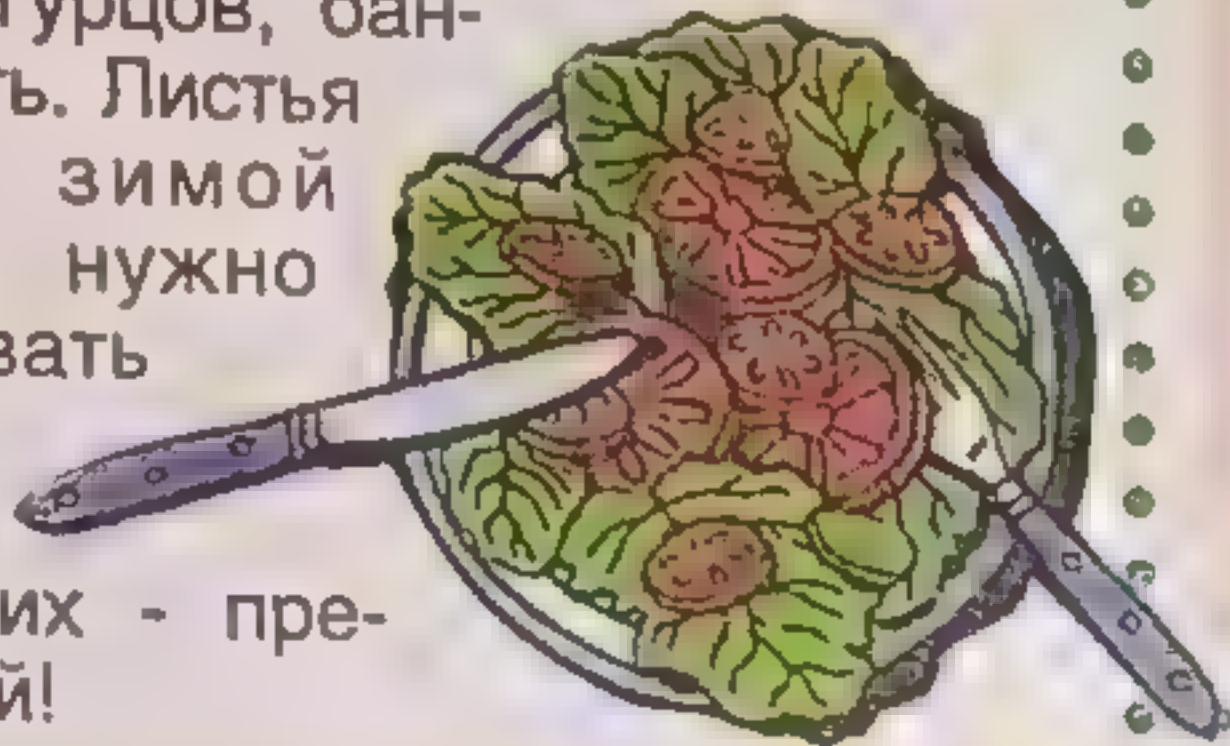
Наступило время домашнего консервирования. Для него хозяйкам требуется много стерильных банок. Мы предлагаем несложный способ решения этой проблемы. Вымойте банки, поставьте в несколько рядов в духовку, зажгите слабый огонь и выдержите при температуре 120 град. 5-10 минут. В духовке они высохнут и хорошо простерилизуются. Охлаждайте банки, не вынимая из духовки.

Обманка

Эти консервы называются так, потому что не угадаешь, что же находится внутри банки.

На 3-литровую банку 2 кг огурцов, 1,5 стакана яблочного сока, 1 л воды, капустные листья, 2 ст.л. сахара, 1,5 ст.л. соли, специи по вкусу.

Огурцы вымыть, каждый завернуть в капустный лист и плотно уложить в банки. Яблочный сок, воду, сахар и соль довести до кипения. Добавить специи (гвоздику, перец горошком). Провести трехкратную заливку огурцов, банки закатать. Листья капусты зимой можно и нужно использовать для голубцов. Вкус у них - превосходный!



СПЕЦСОВЕТЫ

Не выбрасывайте семена от сладкого перца при готовке. Собирайте их и высушивайте. Зимой их можно добавлять в пищу. Семена, кстати, содержат больше полезных веществ, чем сам перец, и придают блюдам чудный аромат.

Очень полезную зубную пасту можно сделать из баклажанов и обыкновенной соли, лучше крупного помола. Баклажан целиком запекаете в духовке, затем разомните до однородной массы. Соль в равной пропорции к весу баклажана тоже прокалите в духовке и добавьте к кашице. Паста готова. Соль хорошо чистит зубы, а вещества, входящие в баклажаны, укрепляют ваши десны.

Ассорти диковинное

Берем по килограмму кислых яблок, плотных помидоров, сочной моркови среднего размера, 3 апельсина, 3 кг сахара и 2 стакана воды.

Я БЛОКИ, помидоры, апельсины с кожурой и морковь - все по отдельности - режем соломкой. Из сахара и воды варим сироп. В кипящий сироп кладем по очереди: сначала морковь, затем яблоки и помидоры. Доводим до кипения, снимаем с огня и даем остыть. Снова ставим на плиту, доводим до кипения и варим 2-3 минуты, затем добавляем апельсины и снова снимаем с огня. Третий раз варим при кипении 15 минут и в кипящем виде разливаем в горячие, прокаленные в духовке банки, закрываем крышками.

«Глазастое» ассорти

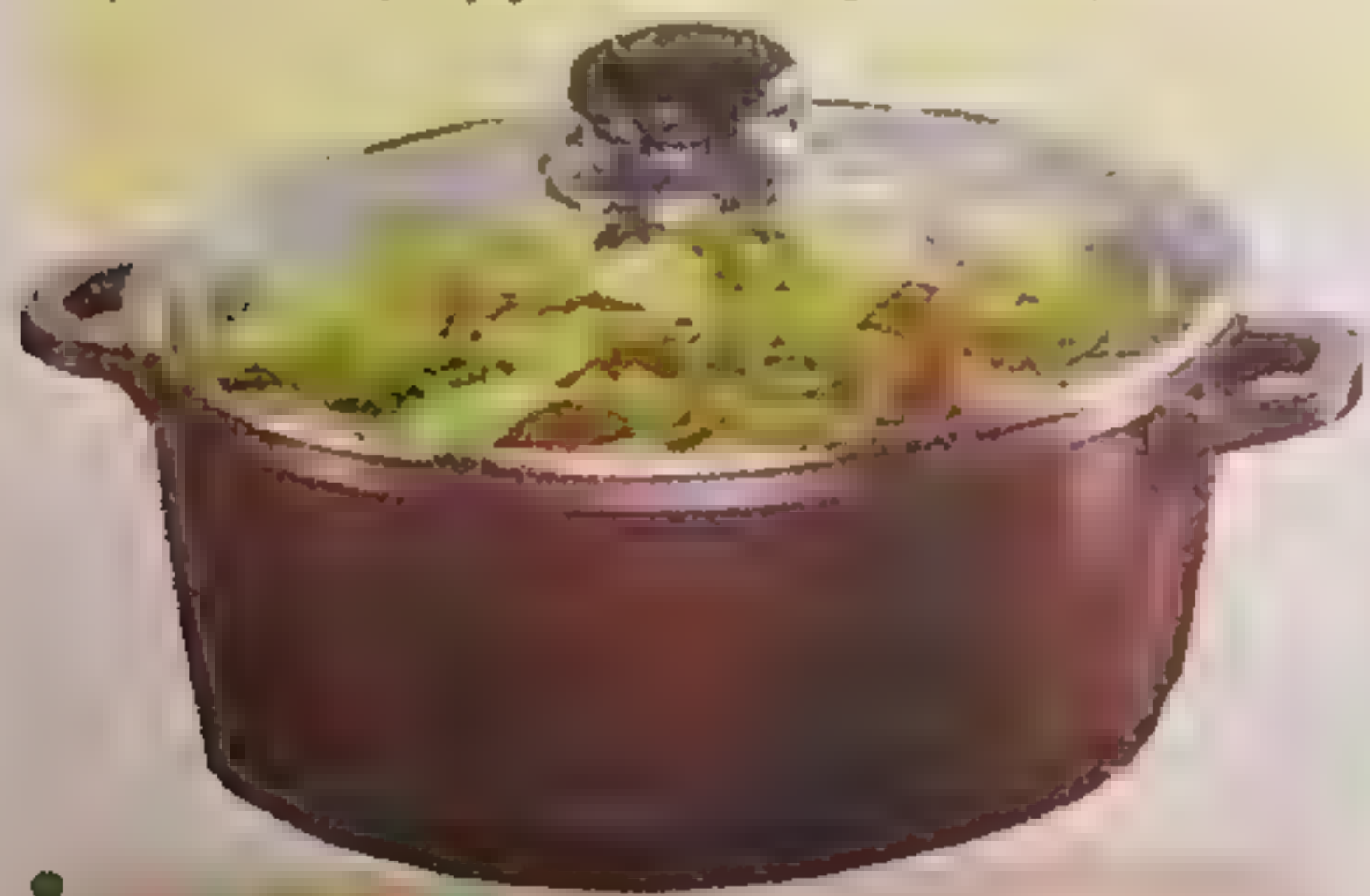
С НАЧАЛА подготовьте овощи: нарежьте кольцами шириной примерно в 1 см кабачки (если старые - очистить), мякоть удалить; нарезать также огурцы (если вяловатые - залить на 3 часа холодной водой - «окрепнут»); помыть помидоры. Далее в подготовленные банки заложить овощи (кольца кабачков, если не проходят в горло банки, надрезать в одном месте и мягко протолкнуть внутрь). В середину этого кольца вставить небольшой помидор. В центр банки закладывают огурцы (мелкие - целиком, крупные - кусками). Они

будут поддерживать «глазастиков» по краям банки. И так - ряд за рядом, доверху.

Теперь заливаем все это на 5-10 минут кипящей водой (восемь суповых половников). Сливаем.

Готовим рассол: на трехлитровую банку овощей - 2 ст.ложки с верхом соли и ст.ложку сахара. Добавляем лист смородины, вишни, хрена. Рассол кипятим.

В банку с овощами кладем два зонтика укропа, корешок хрена (нарезанный), 7 горошин перца, 3 лавровых листа. Заливаем кипящим рассолом (листья смородины, вишни, хрена предварительно удалить), вливаем чайную ложку уксуса 80%-ного, закатываем железной крышкой. Укрываем чем-нибудь теплым.



Красотка

3 кг свеклы,
1 кг моркови,
1 кг кислых яблок,
300 г растительного масла, соль по вкусу.

Свеклу и морковь натирают на терке, яблоки нарезают красивыми ломтиками. Добавляют соль, растительное масло, тушат 1,5-2 часа, укладывают в стерильные банки и закатывают.

Двойной сюрприз

Эту заготовку можно назвать: два в одном.

На

трехлитровую банку - 4 стакана воды, 1 стакан сахара, 1 стакан 3%-ного уксуса, 1 ст.ложка соли (с верхом), немолотая корица, 3-5 лавровых листов, 5 зубчиков чеснока.

Помидоры (желательно толстокожие и чуть недоспелые) сложить в сухую простерилизованную банку. Приготовить маринад из воды, сахара, соли, уксуса, специй и прокипятить его 10-15 минут. Помидоры в банке прикрыть фольгой и залить маринадом. Потом фольгу надо убрать и закатать банки железными крышками. Банки перевернуть, дать им остыть, а потом убрать на хранение в темное ме-

сто. Зимой ни в коем случае не выпивайте маринад. Прокипятите его и залейте им в банке крупно нарезанную белокочанную капусту. Через сутки вы сможете подать на стол вкуснейшую маринованную капусту.





Лечо с луком

Состав: 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 крупная луковица, 1 столовая ложка соли, 30 г чеснока, 2 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки молотого красного перца, 4-5 лавровых листа, 1/4 ч. ложки молотого душистого перца, 1 столовая ложка 70%-ного уксуса.

ВЫМЫТЫЕ помидоры пропустить через мясорубку и кипятить 15 минут, до полного исчезновения пены.

Для того чтобы освободиться от семян, протереть томатное пюре через сито или дуршлаг.

Перцы помыть, вырезать плодоножки и семенники и порезать вдоль узкими полосками.

Лук нарезать тонкими полукольцами.

Лук и перец положить в томатное пюре.

Добавить соль, сахар, перец, лавровый лист.

Тушить под крышкой до полного размягчения перца.

Положить размятый чеснок.

Лавровый лист вынуть и выбросить.

Довести до кипения, влить уксус, перемешать, разлить в подготовленные банки и закатать. Хорошо укутать и оставить до остывания.



Лечо пряное

Состав: 2,5 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 0,5 стакана растительного масла (по желанию), 0,5 стакана сахара, 1 столовая ложка соли, 1/4 стакана 9%-ного уксуса, 4-5 долек чеснока, 4 веточки петрушки, черный молотый перец.

ПОМИДОРЫ размельчить, выложить в кастрюлю и варить 20 минут под крышкой при умеренном кипении. Затем добавить соль, сахар, душистый перец, масло, уксус, выложить нарезанный длинными узкими полосками (толщиной 0,5 см) сладкий перец и кипятить под крышкой 10 минут. За 5 минут до конца кипения добавить измельченную петрушку, за 1 минуту - чеснок (также измельченный). Кипящую массу разложить по простерилизованным банкам, закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать в одеяло до полного остывания. Предложенного в рецепте количества продуктов хватит примерно на 3,5 л консервов.

Лечо с морковью

Состав: 3 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 4 шт. (крупных) моркови, 1 стакан подсолнечного масла, 3/4 стакана сахара, 8 столовых ложек 9%-ного уксуса, 2 столовые ложки соли.

ПОМИДОРЫ и морковь измельчить на мясорубке, варить 30 минут, затем добавить нарезанный перец и варить еще 30 минут. За 5 минут до конца варки влить уксус. Разлить по банкам и закатать.

«Бродячая» аджика

Состав: 1 кг помидоров, 0,5 кг чеснока, 250 г сладкого перца, 150 г горького перца (не удивляйтесь, все пропорции правильны).

ВСЕ пропустить через мясорубку, добавить около 0,5 ст.л. соли и оставить в комнате, а лучше на балконе «бродить» на 3-4 дня, при этом все время надо перемешивать, чтобы выходил газ (раз 4 в день). Конечно, запах стоит при этом специфический, но зато аджика получается что надо! Есть ее можно и просто так, и добавлять при приготовлении всяких соусов.

Хранят аджику в банках в холодильнике. Такая аджика - прекрасное профилактическое средство от гриппа и других простуд.

Аджика

«Оригинальная»

Состав: помидоры - 5 кг, репчатый лук - 0,5 кг, морковь - 0,5 кг, сладкий (болгарский) перец - 0,5 кг, яблоки - 0,5 кг, чеснок - 0,3 кг, 3-4 шт. жгучего перца, 0,5 л подсолнечного масла (лучше, если с запахом), соль - по вкусу.

ВСЕ пропустить через мясорубку и варить 2,5 часа. Горячим разлить в банки, закатать. Прекрасно хранится! Очень вкусно! Выходит примерно 7 литров.

Сливянка

Часто аджику готовят с добавлением антоновки, но можно вместо яблок взять сливы, но не кислые, а сладкие.

3 кг слив, 3 кг красных помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 3-4 стручка горького перца, 300 г чеснока, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 2-3 ст.л. соли.

ОВОЩИ помыть, почистить, у слив удалить косточки, все пропустить через мясорубку, выложить массу в эмалированный таз и варить 1-1,5 часа с момента закипания на небольшом огне. Огонь отключить, в массу влить уксус, подсолнечное масло, добавить пропущенный через чесночницу чеснок, соль, сахар, все хорошо перемешать, разложить в пол-литровые баночки, закатать. Хранить в холодильнике.



Ассорти-желе

В этой заготовке могут быть использованы те овощи, которые имеются у вас в наличии в данный момент. Минимальный набор - помидоры, огурцы и репчатый лук. Максимальный - неограничен.

Можно добавить в ассорти болгарский перец, небольшие соцветия цветной капусты, ломтики патиссонов, морковь, стручковую фасоль, дольки чеснока, кусочки тыквы и т.д. (Не забудьте цветную капусту, морковь, тыкву, стручковую фасоль и патиссоны пробланшировать в кипящей воде в течение 10 минут.)

Отсортировать целые некрупные помидоры-сливку, маленькие огурчики, мелкие головки лука, маленькие целые патиссоны. Если же у вас крупные, то их надо порезать. Помытые, обсушенные овощи сложить в простерилизованные трех- или двухлитровые банки. Влить в каждую по 1 ст. ложке растительного масла и положить по 4 горошины черного перца.

Приготовить маринад: на 1 л воды 2 ст. ложки соли, 250 г 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки желатина, предварительно замоченного в холодной кипяченой воде. Вскипятить воду, добавить соль и сахар, перемешать и проварить в течение 3 минут. Горячим, но не кипящим маринадом залить разбухший желатин, после чего добавить уксус. Залить подготовленным маринадом банки с овощами, сверху на каждую банку положить простерилизованную крышку и стерилизовать 20 минут. Закатать.

Лютеница молдавская

1 кг сладкого мясистого перца, 300 г красных томатов, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки или сельдерея, 1,5 г острого красного молотого перца, 20 г сахара, 10 г соли, 30 г подсолнечного масла.

Вымойте зрелый мясистый сладкий перец, удалите плодоножки с семенами, мелко нарежьте, добавьте горячей (95-98°C) воды (на 1 кг перца - 50 мл воды), варите до полного размягчения. В горячем виде протрите через сито. Вымойте помидоры, удалите плодоножку, нарежьте дольками, про-

Кетчуп классический

Для получения двух литров готового продукта вам понадобятся:

2 кг помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г кисло-сладких яблок, 250 г лука, 150 г сахара, 1 ст. ложка соли, 60 г уксуса, 2 ст. ложки крахмала.

Проварите порезанные помидоры, перец, лук и яблоки до мягкости, протрите через сито, остатки (кожура, семена) выбросьте, а сок с мякотью проварите 20 минут, добавив соль и сахар (оставьте 1/2 стакана сока для разведения крахмала). За 5 минут до окончания варки добавьте уксус. В оставленном холодном соке разведите крахмал и заварите кетчуп, как кисель. Разлейте в стерилизованные банки и закатайте.



Кавказская приправа

Промойте сладкий перец, очистите его и, нафаршировав очищенными дольками чеснока, пропустите через мясорубку. (Так делается для того, чтобы внутренние стенки перца впитали эфирные масла чеснока). Красный горький перец без плодоножки и спелые помидоры тоже пропустите через мясорубку. Добавьте смесь душистых трав - хмели-сунели, еще раз всё вместе пропустите через мясорубку. Посолив, тщательно перемешайте, добавьте растительное масло, по желанию толченые грецкие орехи. Храните в стеклянных банках с плотно закрытой крышкой.

На 200 г красного горького перца: 500 г хмели-сунели, 150 г соли, 50 г растительного масла.

Кетчуп «Телави»

1 ведро слив, 300 г чеснока, 1 горький перец, 2 пучка зелени (лучше базилик и кинза).

На 5 л массы взять 1 стакан сахара, 2 ст.л. соли, корицу, черный молотый перец, гвоздику.

Сливу надо сварить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Чеснок пропустить через пресс (или мясорубку), а перец мелко порезать. Протертую массу вскипятить, добавить соль, сахар и специи, проварить 10 минут и закатать в стерильные банки.

Дробленка томатная

Приготовить томатную массу можно без уваривания. Отобранные доброкачественные красные плоды моют в проточной воде, нарезают на части и пропускают через ошпаренную кипятком мясорубку. Протертую массу кипятят в эмалированной кастрюле в течение 15 минут до полного опадания пены и в горячем состоянии сразу же разливают в подготовленные банки. Банки с продуктом стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л - 8-10 минут, 1 л - 10-15 мин., 3 л - 15-20 мин. После стерилизации банки герметично закатать на ручной машинке, охладить и переместить в прохладное помещение для хранения.

На 10 банок (0,5 литра) - 6 кг помидоров.

ПЕРЧЕННЫЕ ДЕЛА

Императорский перец

3 кг болгарского перца,
1 кг моркови, 3 крупные
свеклы, 3 большие головки
репчатого лука, помидоры,
соль.

ВЫМЫТЬ помидоры, прокрутить через мясорубку, поставить варить на слабом огне 30 минут. Морковь, свеклу очистить, натереть на крупной терке. Лук нашинковать и спассеровать, потом добавить свеклу, затем морковь. Нафаршировать овощной смесью очищенный перец, уложить в банки и залить горячей томатной смесью, закрутить. Банки перевернуть и укутать одеялом.

Аппетитка

ВЫМЫТЬ 3 кг сладкоплодного, но со жгучим привкусом перца, отрезать «хвостики» (1 см от основания) и слегка подпечь на сильном огне (но не до состояния мягкости). Из 5 кг спелых, очищенных от кожицы помидоров приготовить сок, довести до кипения, дать ему покипеть 20 минут, добавить 250 г сахара, 500 мл растительного масла, 200 г соли. В этот маринад выложить испеченный перец и дать ему покипеть 5 минут. Готовую смесь разлить в литровые банки, предварительно обернутые бумагой, наклонить, чтобы горячая смесь омыла все до самого горлышка. Быстро герметически закупорить и перевернуть вниз крышками. Держать так до полного остывания.

Румынская смесь

1 кг сладкого перца,
200 г лука, 1 кг капусты,
40-60 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды - 0,45 л уксуса 9%-ного, 300 г сахара.

На литровую банку - 3-4 г семян укропа (или тмина).

ЗЕЛЕНЬЕ мясистые плоды перца очистить от семян, бланшировать в кипящей воде 5 минут, затем сразу остудить в холодной. Нарезать перец мелкими кусочками, капусту нашинковать, как для квашения. Лук порезать мелкими кубиками. Все перемешать, добавив соль.

Горячей заливкой заполнить банки на 1/4. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху (заливку не отливать!). Пастеризовать банки при температуре 90°C: пол-литровые - 15 минут, литровые и двухлитровые - 25 минут.

Паприкаш

9 кг сладкого перца,
3 кг помидоров,
50-80 г зелени петрушки.

Состав заливки: на 1 л томатного сока - 20 г соли.

ПЕРЕЦ вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками среднего размера. Бланшировать 3-4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Мелкоплодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Нарезанную зелень положить на дно. Если есть только крупные помидоры, нарезать дольками и положить на дно и поверх перца. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки - 50 минут).



Экономичный и быстрый способ маринования перца

0,5 л растительного масла,
0,5 л воды, 0,5 л уксуса,
разбавленного 1:20,
2 стложки сахарного песка,
1 стложка соли.

ЭТОТ рассол ставим на огонь в кастрюле.

В сухие баночки по 0,5 л укладываем на дно лист лаврушки, 5-6 шт. перца горошком и порезанный дольками зубчик чеснока.

В кипящий рассол запускаем нарезанный дольками болгарский перец. Дать ему покипеть всего 1 мин., не больше, и выложить в банки уже с приправами, но без рассола, хорошо утрамбовать и сразу закрутить и укутать, не стерилизуя. Если весь перец, что варился, не поместился в банку, то выложите его в следующую банку (но дважды не варите, а то он слишком размякнет). В этом рассоле можно сварить огромное количество перца. Сварили порцию, выложили в банку - запускаете следующую и т.д.

Перец «Фантазия»

БОЛГАРСКИЙ перец очистить от семян и про- бланшировать в подсоленной воде. В каждый перец положить кружок моркови, ломтик капусты, маленький помидор (или дольку). Наполненный перец аккуратно уложить в банки, добавить колечки лука и зелень.

Заливка: 2 литра воды, 100 г сахара, 70 г соли, специи по вкусу и 1 стложка уксуса 30%-ного. Вскипятить.

Банки заполнить продуктом и простерилизовать. Перед закатыванием можно добавить 1 ст.л. растительного масла.

Перчик с чесноком

1 кг болгарского перца,
1 л воды, 1 ст.л. соли,
2 ст.л. сахара,
1 ст.л. 9%-ного уксуса,
1-3 головки чеснока.

ПЕРЕЦ разных цветов нарезать кольцами, уложить в подготовленные банки, пересыпая нарезанными дольками чеснока, залить горячим маринадом. Сверху налить 1-2 стложки растительного масла (на литровую банку), стерилизовать банки 10-15 минут, закатать и перевернуть вверх дном.

Перец витаминный

Готовится он без стерилизации, так что витамины более сохранены.

ПЕРЕЦ помыть, убрать семена, разрезать пополам (или оставить целиком). Опустить в кипяток на 2-3 минуты, дать стечь воде. Затем плотно уложить в подготовленные стерильные банки, залить маринадом и закупорить. Маринад: 0,5 л растительного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 ст.л. соли. Все вскипятить.

СПЕЦСОВЕТЫ

- Овощные рассолы и маринады не выливайте - их можно использовать в борще, солянке, соусе, сварить в них рыбу.
- Если банки с домашними заготовками будут храниться во влажном помещении, закатывайте их только лакированными металлическими крышками, еще лучше смазать крышки изнутри каким-либо пищевым жиром.



«Адская» приправа

4 кг баклажанов, 20 головок чеснока, по 10 стручков сладкого и горького перца, 500 мл 9%-ного уксуса, соль.

БАКЛАЖАНЫ вымыть, отрезать хвостик, нарезать тонкими ломтиками (примерно 3-4 мм) и обжарить в растительном масле. Масла не жалеете, уйдет примерно бутылка, но это того стоит. Затем обжаренные кружочки уложить в большую посуду слоями, каждый слой промазать следующим составом: пропущенные через мясорубку перец и чеснок, 500 мл уксуса и соль. После того как все уложили, накрыть крышкой и поставить под гнет на 3 дня при комнатной температуре. После этого разложить по банкам (желательно с винтовыми железными крышками, закручивать металлическими крышками не стоит, но и полиэтиленовые лучше не использовать). Употреблять с мясом, рыбой, макаронами и т.д.



Баклажаны в маринаде

ПРОМЫТЫЕ баклажаны, желательного среднего размера, отварить до полуготовности (предварительно наколов их вилкой или сделав продольный разрез на каждом). Затем положить на стол, накрыть доской, а сверху прижать прессом, чтобы вышли сок и вода.

Для фарша: отварить коренья петрушки, сельдерея, морковь, мелко нарезать, затем прибавить мелко порубленную зелень пет-

рушки и укропа, лук, чеснок, горький красный перец, тоже измельченные. Перемешать, посолить и снова хорошо перемешать. Этой смесью нафаршировать баклажаны, уложить их плотно друг к другу в деревянный бочонок или эмалированную кастрюлю, ведро, перекладывая душистой зеленью, залить не очень крепким столовым уксусом (500 г на 3-4 кг баклажанов). Накрыть крышкой и положить груз. Через 10 дней баклажаны готовы.

БАКЛАЖАНЫ СОЛЕННЫЕ

10 кг баклажанов, 250 г чеснока, 20 листьев лаврового листа.

ДЛЯ смягчения перед засолкой баклажаны бланшируют в кипящем 5-процентном рассоле (500 г соли на ведро воды) в течение 3-5 мин. После охлаждения их разрезают пополам и внутрь закладывают размятый чеснок. Половинки прижимают друг к другу, плотно укладывают в тару для засолки и заливают 4-процентным рассолом (400 г соли на ведро воды).

Хорошо вызревшие, но не перезревшие баклажаны среднего

размера вымыть, разрезать вдоль примерно на 2/3 по длине. Плотно уложить их в кастрюлю или банку, перекладывая зеленью (укропом, эстрагоном) и посыпая каждый ряд солью. Важно не пересолить баклажаны - количество соли должно составлять 2-3 процента от массы баклажанов, зелени - не более 5 процентов.

Когда баклажаны дадут сок, поставить их под гнет. Неделью держать при комнатной температуре, а потом поставить в прохладное место. Можно заливать баклажаны соленым раствором (600 г соли на 10 л воды), добавив чеснок, хрен, эстрагон, базилик, корицу, гвоздику.

Баклажаны будут готовы через 1-1,5 месяца.

Баклажаны с помидорами и чесноком

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 200 г растительного масла.

ЦЕЛЫЕ баклажаны очистить и варить 10-15 минут в подсоленной воде до полуготовности. Затем вынуть из воды и остудить. Остывшие баклажаны нарезать кружками, посыпать перцем и обжарить до готовности.

Растолочь чеснок, нарезать помидоры кружками. Положить на каждый баклажан чеснок и помидор, затем сложить в литровые банки, плотно утрамбовав.

Банки залить оставшимся от жарки баклажанов маслом. Положить лавровый лист, перец горошком и 1/2 ч.ложки 70%-ного уксуса, накрыть крышкой и простерилизовать 15 минут. Закатать.

Самые вкусные баклажаны

Испеките баклажаны в духовке, очистите кожуру, «готовые» баклажаны сложите в подготовленные банки, на дне которых несколько долек чеснока, лавровый лист, перец горошком. Залейте баклажаны томатом (на 1 л томата - ст.ложка соли с верхом). Стерилизовать 10 минут.

Фондю

НАРЕЗАТЬ вымытые баклажаны кружочками, обжарить их в подсолнечном масле с двух сторон до румяного цвета. Отдельно в мисочке приготовить толченый чеснок с солью и зеленью петрушки. Каждый кружочек баклажанов с двух сторон обмакнуть в приготовленной смеси и сложить в банки слоями. Сверху все это залить подсолнечным маслом, закрыть пластмассовыми крышками.

СОЛИМ, МАРИНУЕМ

Огурцы по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг красной смородины (или 2 л красносмородинового сока), 1-2 головки чеснока, 300 г укропа.

СВЕЖИЕ огурцы вымочить, вымыть, плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды смородины, очищенные от веточек, вымытые, уложить в промежутки меж огурцами. Залить горячим (традиционным) рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 5 минут, литровые - 8, трехлитровые - 15 минут.

Огурцы с сахаром по-чешски

10 кг огурцов, 100-150 г зелени укропа, 20 молодых корнеплодов моркови, 100-150 г корня хрена, 5-7 луковиц.

Состав заливки: на 10 л воды - 2 л столового уксуса, 200 г соли, 300-700 г сахара, 8-10 лавровых листьев, по 25-30 горошин чёрного и душистого перца, 10-15 г семян горчицы.

МОРКОВЬ, хрен и лук очистить и мелко нарезать. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей. Приготовить заливку и в горячем виде налить в банки с огурцами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 35-40 мин., двух- и трёхлитровые банки - 50-60 мин. Сахар добавляют в заливку по вкусу.

Огурцы соленые по-суворовски

5 кг огурцов, 5 кг сладкого перца, 15-20 зубчиков чеснока, 150-200 г укропа с семенами, 15-20 зёрен чёрного горького перца.

Состав рассола: на 10 л воды - 300-600 г соли.

ОГУРЦЫ с приправами уложить в бочки или стеклянные банки и залить горячим рассолом. Сверху положить кружок, гнёт, накрыть салфеткой и поставить в тёплое место. Через 2-3 дня добавить сладкий перец. Чтобы он занимал меньше места, очистить от семян, а стручки вложить один в другой. Долить рассол, положить кружок и гнёт и оставить ещё на 2-3 дня в тёплом месте. После этого перенести в холодное место.

Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. При необходимости доливать рассол (на 1 л воды - 30-60 г соли). При появлении плесени салфетку и гнёт тщательно вымыть и ошпарить, а плесень удалить.

Соленые огурцы с белокочанкой

КАПУСТУ очищают и шинкуют, солёные огурцы хорошего качества промывают, режут на продольные пластины и шинкуют как капусту, или строгают целые огурцы на крупной тёрке. Затем овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды - 60 г соли и 40 г сахара). Очень хорошо половину этой заливки заменить огуречным рассолом. Тогда соли нужно положить в 3 раза меньше. Банки накрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые - 10-12 мин., литровые - 13-15 мин. После этого банки укупоривают, встряхивают и охлаждают на воздухе.

В банку ёмкостью 0,5 л помещается 225 г капусты, 150 г солёных огурцов и 125 г заливки. Часть капусты можно заменить морковью или яблоками, но количество солёных огурцов уменьшать нельзя.

Огурцы в масле

4 кг огурцов (нарезать кружочками), 1 стакан резаного укропа (зонтики), 1 стакан петрушки, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан 9%-ного уксуса, 2 моркови натереть на терке, 4 ст.ложки соли, 1 головка чеснока, 6 горошин перца, 2 ст.ложки сухой горчицы, 1 стакан воды.

ВСЕ это положить в эмалированную посуду, перемешать, положить гнёт и оставить на 1 сутки.

Потом разложить в банки и стерилизовать 15 минут. Закатать железными крышками. Сюда хорошо идут некондиционные огурцы (переросшие, кривые и т.п.).

Огурцы в крыжовенном соке

ОГУРЦЫ моют, обдают кипятком и затем холодной водой, укладывают в банки вместе с веточками эстрагона. Крыжовник моют, заливают кипящей водой, добавляют сахар, соль и доводят до кипения. Процеживают ра-



створ и протирают крыжовник через сито. Кипящей смесью процеженного раствора и протертого крыжовника проводят трехкратную заливку огурцов и закатывают банки.

Для приготовления потребуется: огурцы - 2 кг, крыжовник - 400 г, сахар - 100 г, соль - 50 г, эстрагон.

Огурцы в огуречной мякоти

ПЕРЕЗРЕВШИЕ, непригодные для употребления в свежем виде огурцы моют, измельчают на терке или режут на кусочки и смешивают с солью. Плотные свежие огурцы моют, укладывают в бочку, перекладывают их измельченной соленой огуречной массой и пряностями.

На 10 кг огурцов для посола - измельченная огуречная масса - 10 кг, соль - 700 г, зелень укропа - 200 г, листья хрена - 50 г, дольки чеснока - 15 шт., горький перец - 10 г.

Фото А.ЧУПРАКОВА.

СПЕЦСОВЕТЫ

• Перед засолкой огурцы надо обдать кипятком, тогда они сохраняют яркий зеленый цвет.

• Огурцы, засоленные в открытой посуде, не заплесневеют, если сверху положить настроганный хрен.

• Во время зимнего хранения соленых огурцов в бочке, кадке, ведре на поверхности рассола появляются пленчатые дрожжевые грибки. Если пленку не снять, огурцы быстро размякнут и приобретут неприятный вкус и запах. Хорошим средством борьбы с этим является горчичный порошок, в котором содержится анти-септическое вещество - аллиловое масло. Если поверхность рассола посыпать небольшим количеством сухой горчицы, то плесень развиваться не будет. Можно увязать в узелок 30-40 г сухой горчицы и поместить его между огурцами.

Помидоры в яблочном соке

Прежде чем законсервировать помидоры, нужно проткнуть их спичкой в том месте, где крепится плодоножка. Подготовленные помидоры уложить в стеклянные банки, дважды залить кипятком, а потом кипящим соком с солью (на 1 л сока - 1 ст. ложка соли с верхом) и закатать крышками. При таком консервировании и помидоры вкусны, и сок можно выпить. Специи класть не нужно.

Еще есть такой способ: не совсем созревшие помидоры (некрупные) уложить в трёхлитровую банку, всыпать туда 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, положить листья вишни, чёрной смородины (лучше на дно), залить кипящим яблочным соком и накрыть крышкой. Когда сок остынет - слить его, вскипятить и снова залить, герметично укупорить.

Помидоры по-мелитопольски

10 кг помидоров,
100-120 г зелени укропа,
40-50 г листьев хрена,
25 г чеснока, 50 г зелени
петрушки или сельдерея,
10-15 г листьев мяты,
2-3 лавровых листа,
7-10 г красного острого
перца, 7-10 г чёрного перца.
Состав заливки: на 1 л воды
- 50-55 г соли, 0,18-0,24 л столо-
вого уксуса.

Отобрать и вымыть красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов. В каждую банку поместить помидоры только одного размера и одной степени зрелости.

Зелень вымыть в проточной воде и нарезать кусочками по 3-4 см. Красный острый перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики чеснока разрезать на 3-4 части. Приправы и специи уложить на дно и поверх помидоров. Банки с помидорами заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: литровые - 10-12 мин., трёхлитровые - 17-20 мин.

Помидоры как с куста

Отбираем спелые, целые помидоры. Моем, укладываем на противень и ставим в горячую духовку. Как только кожа у помидоров начнет лопаться, тут же кладем их в заранее простерилизованные банки, сверху добавляем 1/2 ст. ложки соли. Затем стерилизуем 40 минут, закатываем. Зимой будете лакомиться помидорами, которые словно бы только что сорваны с куста.

СПЕЦСОВЕТЫ

- Очищенная морковь быстро вянет. В воде ее держать нельзя, так как разрушается витамин С, теряются минеральные вещества. Ее надо хранить в посуде без воды, прикрыв сверху влажной тканью, не более 2-3 часов.
- Хрен «съедает» чеснок, поэтому последний надо класть в больших количествах.
- Томаты в открытой банке не заплесневеют, если их посыпать сверху солью и залить тонким слоем растительного масла или положить сверху сухие листья хрена.

СПЕЦСОВЕТЫ

- Петрушка и укроп сохраняются свежими несколько дней в самую большую жару, если их сухими положить в кастрюлю и плотно ее прикрыть.
- Хрен легко натереть, если оставить его на ночь в холодной воде. Чтобы натертый хрен не потемнел, сбрызните его лимонным соком или уксусом и хорошо перемешайте.
- Листья хрена можно заготавливать впрок. Для этого их надо промыть, высушить, а затем измельчить. Храните в закрытых банках.

Томаты праздничные

Для маринада: 1 ч. ложка соли, 3 ч. ложки сахара, 1-2 лавровых листа, 2-3 горошины чёрного перца, 3-4 шт. гвоздики, корица.

Заливаем всё это 0,5 л воды и кипятим 3 мин., охлаждаем, процеживаем, добавляем 3 ст. ложки 6-процентного уксуса и 1 ч. ложку желатина, растворённого, как для желе. В литровую банку вливаем 1 ст. ложку подсолнечного масла, кладем 2 лавровых листа, 3 горошины чёрного перца, чисто вымытые порезанные на дольки томаты, а сверху - ломтик репчатого лука. Заливаем маринадом. Затем закрываем банки крышками и стерилизуем 5-10 мин.

Помидоры фруктовые

В 3-литровую банку кладем помытые помидоры (без специй), заливаем кипятком, через 10 минут сливаем воду. Кладем в банку 1 таблетку аспирина, 3 ст.л. сахара, 1 ст.л. соли.

Варим компот из любых фруктов (груш, слив, смородины). Шумовкой убираем ягоды и заливаем компот в банку с помидорами. Получаются и очень вкусные, пикантные помидоры, и оригинальный компот!

Фото В.СЕННИКОВА.

Помидоры с виноградом

На трехлитровую банку:
сладкий перец - 1 шт.,
горький перец - 1 шт.,
чеснок - 3 зубчика,
лавровый лист - 2 шт.,
лист смородины - 5 шт.,
листья вишни - 4 шт.,
черный перец - 10 горошин,
лист хрена,
укроп, петрушка,

соль - 1 ст. ложка,
сахар - 1 ст. ложка,
виноград (зеленый) - 1 кисть.

В простерилизованную банку уложить сначала специи, потом - помидоры, виноград, соль, сахар. Залить кипятком на 20 минут. Слитую воду прокипятить и снова залить помидоры. Сразу укупорить герметично.

ЗНАКОМЫЕ НЕЗНАКОМЦЫ

Свекла с луком

1 кг свеклы, 250 г лука,
180 г соли, по 0,4 г
черного и душистого
перца,

2-3 лавровых листа.

Состав заливки: на 1 литр
воды - 60 г соли.

СВЕЖУЮ свеклу вы-
мыть и варить 1,5-2
часа. Дать остыть,
очистить и нарезать
кубиками или плас-

тинками толщиной 7-8 мм.

Лук очистить и нарезать
кружочками толщиной
4-6 мм. Нарезанную
свеклу уложить в
банки, переложить
луком и пряностями.
Залить горячим рас-
солом и стерилизо-
вать в кипящей воде:
поллитровые банки -
40 минут, литровые -
50 минут.

Использовать для
приготовления
салатов,
винег-
ретов,
гарни-
ров.

Грузинский капустак

870 г свежей капусты,
90 г свеклы, 2 г уксуса,
соль, перец по вкусу.

КАПУСТУ с кочерыжками
нарезают крупными кус-
ками, кладут в бачок
вперемешку с сырой
свеклой, нарезанной
ломтиками, солят, посыпают крас-
ным перцем, заливают уксусом и
кипятком и ставят в теплое место.
Когда капуста закиснет, ее пере-
носят в холодное помещение. Но
подают капусту на стол без свек-
лы. Она нужна только для цвета и
особого сладковатого привкуса.

Свекла с перцем по-алма-атински

4 кг свеклы, 2 кг сладкого
перца, 2 кг лука (репчатого),
2 кг красных помидоров,
50 г горького перца.

ЛУК и сладкий перец
нарезать соломкой, об-
жарить в подсолнечном
масле до полуготовнос-
ти. Вынимать шумовкой
(без масла). Помидоры, пропущен-
ные через мясорубку, и свеклу,
натертую на крупной терке, тушить
в кастрюле час, помешивая. За-
тем добавить лук и сладкий перец,
горький перец, пропущенный че-

рез мясорубку, соль по вкусу. Ту-
шить 10 минут. В горячем виде
разложить в стерильные банки и
закатать.

Кабачки соленые по-польски

МЛОДЫЕ мелкие кабач-
ки с недоразвитыми се-
менами очистить от ко-
жицы, нарезать пластин-
ками толщиной 2-3 см.
Крупные кабачки вымыть,
снять кожицу, удалить
семенные гнезда, раз-
резать на кусочки или
столбики. Подготовлен-
ные кабачки уложить в
банки, пересыпая толче-
ным чесноком. Залить хо-
лодной заливкой и оста-
вить на 3-4 дня для фер-
ментации. Для текущего
употребления поставить в
холодное место. Перед дли-
тельным хранением необхо-
димо подвергнуть пастеризации
при 95°C: поллитровые банки -
15 мин., литровые - 30-35 мин.
1 л воды, 70-80 г соли,
10 г сахара, 8 лавровых
листов, по 10 зерен черного
и душистого перца,
1 ч. ложка семян кориандра.

Икра луковая

1 кг репчатого лука,
300-400 г томатов,
2-3 стл. растительного
масла, зелень укропа, соль.

РЕПЧАТЫЙ лук нарезать
полукольцами, обжарить
в растительном масле
до золотистого цвета.
Пропустить через мясо-
рубку (можно не делать). Перело-
жить в эмалированную посуду,
добавить нарезанные томаты без
кожицы и подсолнечное масло.
Посоливать по вкусу и варить 25
минут. Икру разложить в стериль-
ные банки и про-
стерилизо-
вать.

Тыква маринованная «Пикант»

ДЛЯ консервирования
берут спелую тыкву. Моют,
разрезают пополам, уда-
ляют семенную камеру
и кожицу. Затем её ре-
жут на кубики (1 см). Бланшируют
1-2 мин. и охлаждают в холодной
воде. В 0,5-литровую банку поме-
щают 350 г тыквы, 4-5 чайных ло-
жек 5-процентного уксуса, по 3-4
гвоздики и чёрного перца, 0,5 г
корицы и 1 лавровый лист. В банки
заливают кипящий рассол (на 1 л
воды 2-3 чайные ложки сахара и
3-4 чайные ложки соли) и стерили-
зуют: поллитровые банки - 8-10 мин.,
литровые - 12-13 мин. Затем их
укупоривают и охлаждают.

Кабачковые «колеса» в томатном соусе

На 10 банок емкостью
0,5 л:

свежие кабачки - 6,7 кг,
морковь - 1,3 кг,
белые корни
(петрушка, пастернак,
сельдерей) - 130 г,
репчатый лук - 230 г,
овощная зелень - 30 г,
растит. масло - 500 г,
томатный соус - 2 л.

КАБАЧКИ моют, очища-
ют от кожицы, режут
на кружки толщиной
1,5-2 см. Морковь и
белые корни моют,
очищают от кожицы, измельча-
ют, репчатый лук очищают от
чешуи, режут на пластинки. Под-
готовленные овощи обжаривают
на растительном масле. Овощ-
ную зелень моют, измельчают и
смешивают с обжаренными лу-
ком, морковью и белыми коре-
нями. Готовят томатный соус.
В подогретые банки наливают
немного соуса и закладывают
последовательно обжаренные кру-
жочки кабачков и
овощной фарш,
сверху овощи сно-
ва заливают горя-
чим томатным
соусом. Банки
накрывают
крышками и
прогревают в
кипящей воде:
банки емкос-
тью 0,5 л -
50 мин., 1 л -
90 мин. После
стерилизации
банки герметично
укупоривают, пере-
ворачивают вверх
дном и охлаждают.



ЗНАКОМЫЕ НЕЗНАКОМЦЫ

Тыква «Новинка»

4 кг очищенной тыквы,
300 г красного перца,
100 г чеснока, 50 г соли,
350 г сахара,
150 г раст. масла,
200 г зелени петрушки,
1 л воды, 200 мл
9-процентного уксуса.

В чистую посуду влить воду, уксус, положить соль, сахар, масло, мелко нарезанные чеснок и петрушку. Всё довести до кипения. В кипящую массу опустить нарезанную тыкву. Варить, все время помешивая, 30 мин. Горячую массу разложить по банкам, немедленно укупорить.

Морковный паштет

На 7 кг моркови: репчатый лук - 500 г, растительное масло - 150 г, томатная паста - 2 ст.л., чеснок - 3-4 дольки, соль, перец по вкусу.

ДЛЯ приготовления этого паштета (или икры) подготавливают репчатый лук, растительное масло, томатную пасту, чеснок, соль и перец. Сначала разводят в эмалированной кастрюле водой томатную пасту до консистенции сметаны, в нее добавляют мелко измельченный лук, примерно половину растительного масла, соль и тушат на огне, пока лук не станет мягким. Моют корнеплоды, очищают от кожицы, измельчают на крупной терке и обжаривают в оставшемся количестве масла, добавив немного воды, до размягчения моркови, после чего смешивают с луково-томатной массой и ставят в духовку для тушения. В готовую икру добавляют лавровый лист, растертый с солью чеснок и перец, все тщательно перемешивают. Остывшую икру расфасовывают в стеклянные банки, обвязывают целлофаном и помещают в холодильник. В холодильнике икра может храниться полгода.



Репка с морковью

Репу и морковь вымойте, очистите, варите до полуготовности и нарежьте на кубики.

ПРОБЛАНШИРУЙТЕ сладкий красный перец и нарежьте на пластинки. Вымойте и нарежьте лук, чеснок и пряную зелень. Все подготовленные овощи перемешайте. На дно 0,5-литровой банки положите 4 горошка душистого перца, лавровый лист и налейте 1 ст.ложку 5-процентного уксуса. Уложите смесь овощей, добавьте 1 ч.ложку сахара, 1 ч.ложку соли, залейте кипятком. Стерилизуйте: 0,5 л - 5 минут, 1 л - 10 минут.



Редька черная

На поллитровую банку берем 350 г редьки, морковь и сладкий перец - 40 г, зелени петрушки и сельдерея - 15 г, чеснок - 5 г, соль - 7 г, сахар - 4 г, уксус 10%-ный - 20 г.

РЕДЬКУ моем, очищаем, снова моем. И затем строгаем на крупной терке. В поллитровую банку вливаем 20 г 10%-ного уксуса, добавляем зелень и зубчик чеснока. Укладываем редьку. По стенкам банки можно разложить бланшированный перец (полосочки) или пластинки отваренной моркови. Сверху редьки положите чайную ложку соли и 1/2 ч.ложки сахара. Затем залейте кипятком до уровня продукта.

Банки накрываем крышками и ставим в слабокипящую воду на 10 минут. Затем закатываем, несколько раз встряхиваем и прокатываем по столу (так рассол лучше перемешается со «стружкой» редьки).

Получается отличный, с терпким вкусом салат. Перед употреблением слейте рассол и добавьте майонез.

Маринадки

Приготовьте маринад: 1 л воды, 1 ст.ложка соли, 1 стакан 8%-ного уксуса.

ОТБЕРИТЕ самые маленькие и крепкие луковицы (диаметр 2-3 см), очистите и залейте водой с лимонным соком (пол-лимона на литр воды). Доведите до кипения. Далее надо вынуть луковицы из воды, обсушить и сложить со специями в чистую банку (щепоть семян горчицы, 3 горошинки черного перца, лаврушка, зубчик чеснока). Можно еще слоями положить красный перец. Залить горячим маринадом, закрыть банки и стерилизовать (пол-литровые в течение 20 минут).

Фасоль в уксусе

На 1 кг фасоли - 3/4 л винного уксуса, 0,5 кг сахара, кусочек корицы, немножко гвоздики.

МОЛОДУЮ зеленую фасоль очистить, промыть. И далее варить 15 минут с небольшим количеством соли.

Выкладываем фасоль в широкую посудину и заливаем подготовленной смесью. На другой день варим фасоль с уксусом 5-7 минут. Выкладываем фасоль в стеклянные банки, уксус кипятим еще немного, а потом заливаем фасоль. После остывания завязываем банки пергаментной бумагой. В холодном месте такая фасоль прекрасно хранится. Но можно в течение 45 минут прокипятить банки в водяной бане и закатать.

Тыква «Объедение»

Пропустите через мясорубку 3 кг тыквы и 0,5 кг кураги. Перемешайте, добавьте 1 кг сахара и варите 45 минут. До закипания огонь должен быть сильным, а затем немного убавьте. За 15 минут до конца варки добавьте пропущенный через мясорубку лимон. Вкус, цвет, запах - просто чудо. Эта тыква полезна сердечникам и людям, имеющим проблемы с кишечником. Этот продукт прекрасно хранится в холодильнике.

Стрелки чеснока квашеные

ВСЕ знают о полезных свойствах чеснока. Он может применяться как антибиотик и антисептик. По содержанию витаминов и минералов он превосходит все плоды и овощи. Стрелки чеснока содержат даже больше полезных веществ, чем головки чеснока. Квашеные стрелки чеснока можно добавлять в разные супы, мясные блюда, в некоторые салаты. Но наиболее широко они употребляются в качестве закуски.

Состав на 700-граммовую банку: 250-300 г молодых стрелок чеснока, 18-20 г соли, 18-20 мл 4%-ного уксуса, 1,5 стакана воды.

Стрелки чеснока нужно брать молодые, с еще не распустившимися цветками. Чем старше растение, тем тверже и «жилистей» становятся стрелки. У старых стрелок можно использовать только верхние, еще мягкие части, которые располагаются ближе к цветку.

Стрелки чеснока вымыть, обрезать цветочные головки и нарезать кусочками по 3-5 см (резать чеснок удобнее кухонными ножницами, чем ножом).

Порезанные кусочки опустить в кипящую воду на 2-3 минуты. Затем кипяток слить и залить чеснок холодной водой для охлаждения.

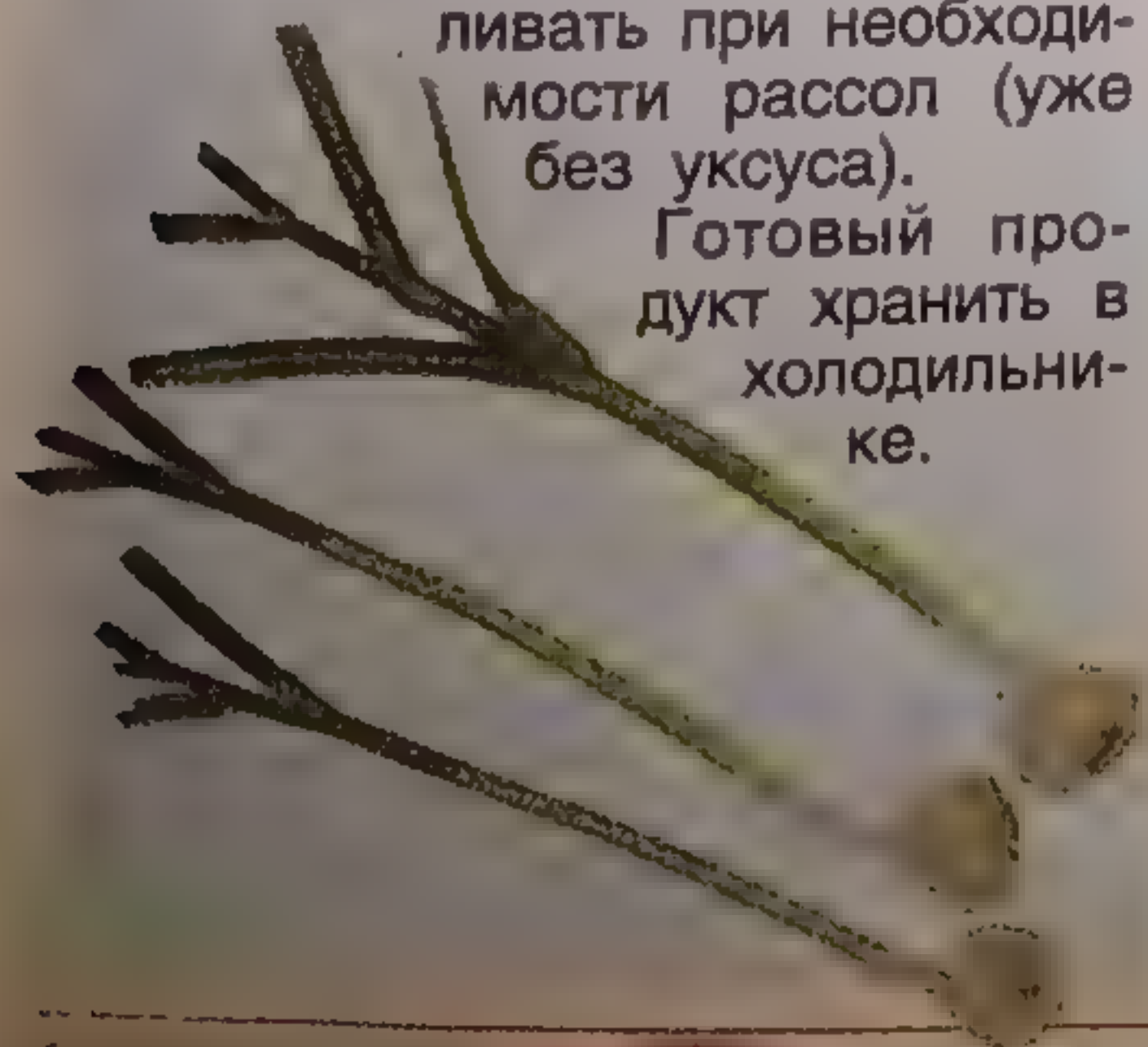
На дно банки положить веточку укропа и плотно уложить стрелки. Сверху можно положить еще одну веточку укропа.

Приготовить рассол: на 1 л воды - 50 г соли и 50 мл 4%-ного уксуса. Соль растворить в кипящей воде, остудить, добавить уксус.

Чеснок залить охлажденным рассолом. Сверху поставить гнет.

Брожение при комнатной температуре должно начаться на 3-4-й день и продолжается 10-14 дней. Во время процесса брожения нужно периодически снимать образующуюся пленку и доливать при необходимости рассол (уже без уксуса).

Готовый продукт хранить в холодильнике.



Соленые лимоны

Из сырой воды приготовить раствор соли такой концентрации, чтобы на его поверхности плавало сырое яйцо (то есть примерно 1 стакан соли на 3-4 стакана воды) и залить этим рассолом целые, хорошего качества лимоны. Отличная, поистине деликатесная добавка к жареной рыбе и дичи.



Лимонник

6 толстокожих лимонов, 2 зубчика чеснока, 0,5 л уксуса, специи.

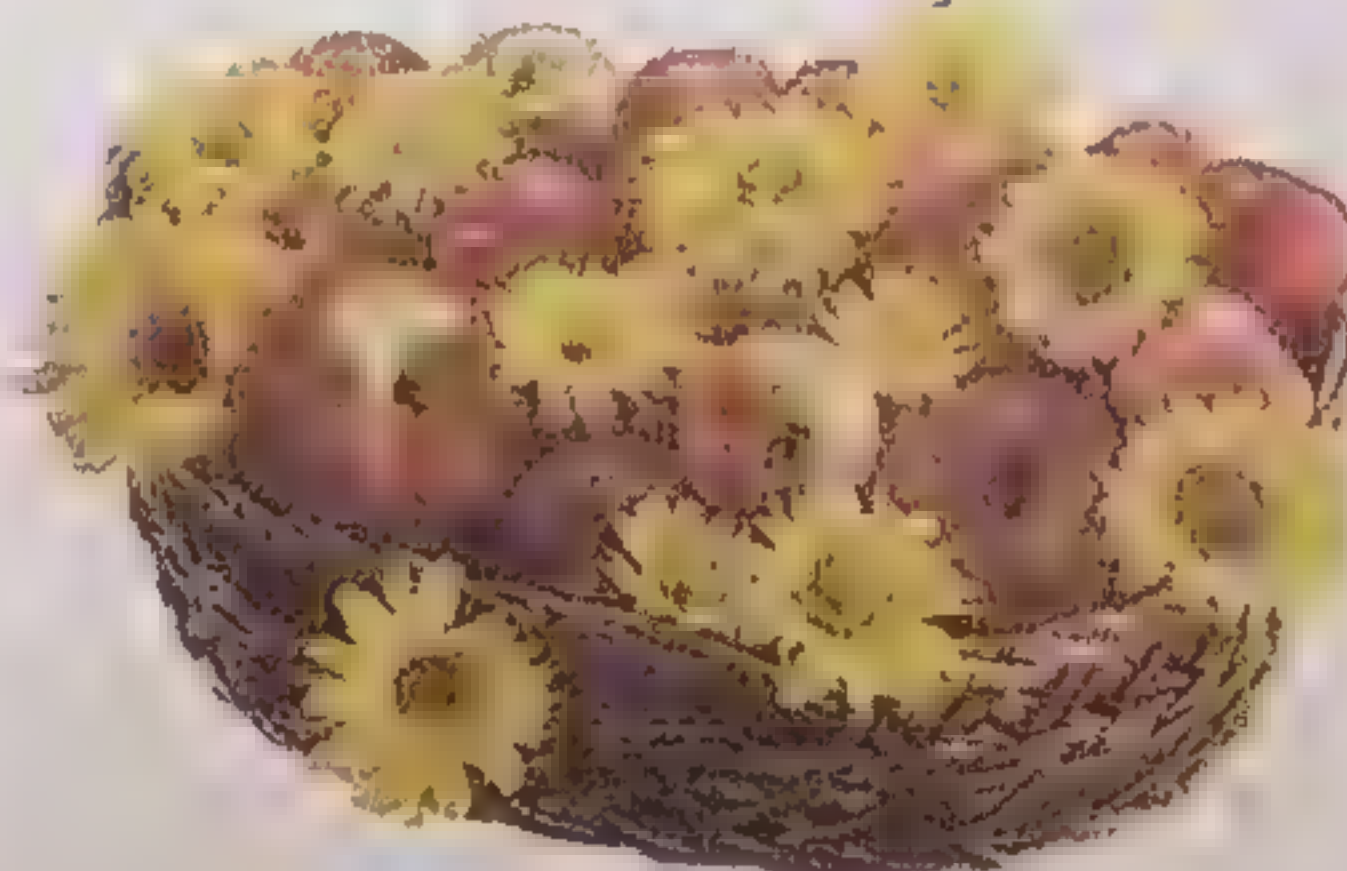
ВЫМЫТЬ лимоны, дать им подсохнуть, затем надрезать кожуру с четырех сторон, не затрагивая мякоти. Вдавить, сколько возможно, соли в разрезы и положить лимоны на глубокое блюдо. Время от времени их следует переворачивать,

пока соль целиком не растворится. Это может занять несколько дней.

Затем уложить лимоны в банку (можно разрезать их на четыре части), а стекший сок вылить из блюда в кастрюлю вместе с уксусом. Положить туда же очищенный и нарезанный чеснок, вскипятить, снять пену, остудить и залить лимоны.

Моченые яблоки в меду

ВЕДРО воды со 100 г соли и 2 стаканами меда кипятить в течение 30 минут. Затем остудить, залить этим составом чистые яблоки. Через 30-40 дней они будут готовы. Очень вкусны такие яблоки сами по себе. Их также подают к мясным блюдам и с квашеной капустой.



Горошек в кисло-сладком маринаде

Из ОЛОДОЙ сладкий горошек засыпать в кипящую воду. Варить 5 минут, откинуть на дуршлаг. Горошек поместить в банки (0,5 л), залить горячим маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать 40-50 минут при температуре 100°C. Банки с горошком герметично укупорить и охладить.

Маринад: 1 л воды, 3/5 стакана 9%-ного уксуса, 1 ст.ложка соли, 2 ст.ложки сахара.

Арбуз из банки

ВАЗРЕЗАТЬ арбуз на дольки (шкурка у арбуза должна быть тонкой, а дольки должны свободно пройти в горлышко 3-литровой банки). На дно банки положить лавровый лист, небольшой кусочек горького перца, 2-3 зубчика чеснока, укроп и петрушку (желательно зеленые). После того как банки заполнятся арбузными дольками, их надо залить крутым кипятком и оставить на 40 минут, укутав банку одеялом.

Затем воду слить и залить рассолом. На 1 л воды - 2 ст.л. сахара, 1 ст.л. соли, 1 ст.л. 9%-ного уксуса. Можно положить в 3-литровую банку 3 таблетки аспирина для надежности.

Маринованный чеснок

Очистить головки чеснока от пыли и грязи. На дно банок положить специи (черный перец и гвоздику), плотно уложить головки чеснока. Залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на сутки. Затем воду слить и залить чеснок маринадом: на 1 л воды - 50 г соли и 50 г сахара, 1 ст.л. уксуса. Закатать крышками.

ЗЕЛЕНЬ НА ЗИМУ

Заготовка для зеленых щей

500 г щавеля,
500 г зеленого лука,
250 г укропа, 75-100 г соли.

ВЕЖИЕ листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1-2 см. Молодой укроп пере-

брать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно протереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 20 мин., литровые - 25 мин.

Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.



Зимняя окрошка

200 г хрена натереть на мелкой терке, 300 г зелени укропа мелко нарезать, 350 г свежих огурцов натереть на крупной терке. Все смешать со 150 г соли.

КРОП целесообразнее брать не очень молодой (он ароматнее, лучше хранится).

Смесь выложить в чистые сухие банки. Хранить в холодильнике под пластмассовой крышкой. Сохраняется до нового урожая. Использовать можно в окрошке, в салате.

Маринованная черемша

Черемша - 50 стеблей,
соль - 1 ст. ложка,
сахар - 1 ст. л.,
уксус - 150 мл.

ТЕБЛИ черемши обрезать с обоих концов, вымыть, дать стечь воде и замочить на 2 часа в свежей холодной воде для удаления горечи. Довести до кипения 1 л воды с солью, сахаром и уксусом и охладить до комнатной температуры. Связать стебли в пучки по 10 или 20 шт., поставить вертикально в высокую банку и залить теплым маринадом. Стебли должны быть полностью покрыты водой. Черемшу мариновать 5-7 дней в холодильнике. Через 5 дней можно употреблять. Либо же закатать в банки.



Консервированный сельдерей

2,5 кг стеблей сельдерея, сок 2 лимонов, несколько зерен аниса. Рассол: на литр воды - 10 г соли (довести до кипения).

ТЕБЛИ сельдерея очистить, нарезать длинными кусочками (по высоте банки) и порциями бланшировать 3 минуты в небольшом количестве воды с лимонным соком и солью. Плотно заложить в банки, добавить анис, залить жидкостью от бланширования и рассолом. Стерилизация

45 минут при 98°C.

Пюре из сныти

Хорошо вымытые листья этой травки бланшируют и тушат под крышкой, добавляя по вкусу соль, лимонную кислоту, томатную пасту, растительное масло. Затем раскладывают по стерилизованным банкам, прикрывают металлическими крышками, стерилизуют (поллитровую банку - 20 минут) и закатывают. Хранят в холодильнике. Используют как самостоятельное блюдо или как добавку к гарнирам, в приправы и соусы.

Зелень в рассоле

ЕЛЕНЬ любую моем, мелко нарезаем и укладываем в эмалированную посуду, солим по вкусу, добавляем воду, чтобы не пригорело, кипятим 3-5 мин., быстро разливаем в стерильные банки и быстро закатываем.

Точно так же можно законсервировать листья свеклы для легких витаминизированных борщей. А пропорции таковы: 300 г листьев свеклы, 200 г щавеля, 50 г зелени укропа, вода и соль (200 и 25 г).



НЕ ВАРЕНЬЕ, НЕ СОЛЕНЬЕ!

Апельсиновая свекла

ОТОВАРИТЬ некрупную свеклу, желательнее окраской потемнее, «хвостики» не обрезать. Варить 1-1,5 часа, охладить и почистить, затем порезать на тонкие пластинки. Укладывать в банку 5-6 пластинок свеклы, 1 кружок апельсина (с корочкой, толщиной 0,5 см), по вкусу пересыпать зеленью укропа и петрушки.

Отдельно сварить сироп: в кипящую воду (1 л) положить 3 ст.л. соли, перец по вкусу (горошек), 3 ст.л. сахара, 4-5 лавровых листиков, кипятить при закрытой крышке. Залить свеклу сиропом, поставить банки в холодильник на двое суток. (Так как стерилизовать свеклу не надо, удобно использовать банку с откручивающейся крышкой.) Через пару дней свекла с апельсинами готова. В холодильнике свекла может храниться 5-6 месяцев.



Цветная капуста в моркови

ЦВЕТНУЮ капусту разделить на кочанчики и 30 минут держать в соленой воде, затем бланшировать 5 минут. Морковь нарезать кусочками и 5 минут бланшировать в рассоле (1 л воды + 1,5 ст.ложки соли). В банку выложить цветную капусту, а сверху морковь. Все залить кипящим рассолом. Банки стерилизовать 15-20 минут. Отличный гарнир к мясным и рыбным блюдам в зимнее время. И главное - легкий и витаминный!

Конфетти

На 1 л воды:

сахар - 100 г, соль - 20 г.

Свеклу отварите, очистите, нарежьте кружочками, уложите в банки, чередуя со сливой. Сливу предварительно бланшируйте 3 минуты.

Добавьте пряности - гвоздику, листья лимонника и залейте кипящим сиропом (вода, сахар, соль). Быстро закатайте.



Кукурузный деликатес

Измельчить 1 кг капусты, 100 г репчатого лука, 0,5 кг сладкого перца. 1 кг кукурузы молочной спелости пропустить через мясорубку. Все ингредиенты смешать в кастрюле, добавить 1 ст.ложку 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 10 г соли, 1 ч. ложку молотой гвоздики.

На

маленьком огне довести до кипения и варить в течение часа, постоянно перемешивая. Если масса получится суховатой, добавить еще уксуса. Горячую массу переложить в подготовленные банки и пастеризовать поллитровые банки 15 минут при температуре 90°C.



Терн в маринаде

1,5

кг плодов терновника доведите до кипения с небольшим количеством воды, затем дайте воде стечь. Тем временем около 500 мл винного уксуса и 750 г сахара доведите до кипения и снимите пену. Три пряные гвоздики, кусочек коричной коры и плоды соедините вместе и еще раз немного подержите на огне. Плоды выньте из жидкости и разложите в плотно закрывающиеся банки. Смесь сахара и уксуса варите, пока жидкость не загустеет, и залейте ею плоды. После остывания закройте банки. Совет: маринованный терн прекрасно подходит к блюдам из дичи.

Черноплодка с чесноком

Черноплодная рябина - 5 стаканов,

чеснок - 2 головки, соль.

ЧЕРНОПЛОДНУЮ рябину перебрать, тщательно промыть и пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком.

В пропущенную массу добавить соль, перемешать, уложить в стеклянную банку, закрыть плотной крышкой и хранить в холодильнике или погребе. Отличная приправа к мясу, рыбе. К тому же, целебная, супер-витаминная.



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ БЛАГОСЛОВЕНИЕ НА СОЛЕНЬЕ

Очень огорчительно, когда после трудов праведных на огороде, а потом на кухне, направленных на наполнение своей кладовки овощными консервами собственного приготовления, банки вдруг начинают ни с того ни с сего «взрываться».

Вроде бы все делалось, как всегда, из обычных, проверенных ингредиентов. И овощи со своих грядок, без всяких там нитратов. А на вот - такая беда!

Бывалые люди в таких случаях говорят, что хозяйка сама себя перехвалила и порчу в дом затащила. Поэтому зарубите на носу: ни в коем случае нельзя хвастаться своими припасами.

■ Меньше говорите о том, сколько вы законсервировали. И уже совсем недопустимо говорить о времени работы по консервированию. Ведь сглазить (это в лучшем случае!) и по злобе навести порчу в этот момент совсем нетрудно. В результате овощи начинают гнить, быстро вянут. Консер-

вы, словно по волшебству, сбрасывают крышки.

■ Если у вас в доме вдруг начались подобные неприятности, немедленно принимайтесь за дело. Встаньте посередине кухни, поставьте на стол церковную свечу, зажгите ее, перекреститесь, прочитайте «Отче наш» и поставьте в каждом углу взятую из новой пачки соль, насыпанную в маленькие тарелочки. Оставьте

все на три дня. Затем ссыпьте соль на сковородку и поместите ее на огонь. Жарьте ее, помешивая, и читайте: «Как ты, соль, на огне горишь, так сгорает порча-порченная, по злобе насланная. Откуда пришла, туда и уходи, кто сотворил, тот заberi».

■ Вообще перед началом консервирования полезно прочесть

«профилактическую» молитву. Стоя лицом к солнцу, перекреститесь и трижды скажите такие слова: «Матушка-Богородица и сам Христос! Я, раба Божья (имя), прошу благословения для моего соленья, для моего квашенья. Пусть вкусно оно будет для всякого. Слово мое крепко, к делу цепко. Аминь, аминь, аминь».



ЕСЛИ БАНКИ ВЗРЫВАЮТСЯ

Оптимальные условия хранения герметически закрытых банок с овощными консервами - плюс 4-8 градусов, хотя для каждого вида заготовок возможны и определенные отклонения. Общее правило - не оставлять стеклянные банки при минусовых температурах, так как они могут лопнуть.

А теперь конкретно о наиболее типичных видах порчи домашних заготовок, их причинах и способах устранения.

◆ **Образование плесени.** Причин появления плесени несколько. Возможно, вы недостаточно тщательно вымыли плоды, может быть, не плотно закрыли банки или не накрыли их крышками во время стерилизации, а может, накрыли, но не стерилизованными крышками. Или - сняли крышку при переносе банки из стерилизатора на стол для закатывания. Причина может быть и в медленной работе при закрутке крышек.

◆ **Но заплесневевшие заготовки еще можно спасти.** Вырежьте по размеру банки кружок белой бумаги, налейте в блюдце прокипяченную воду и промочите его. Теперь вскройте банку, снимите ложечкой плесень, захватив при этом и верхний слой массы, накройте заготовку при-

готовленной бумагой и закупорьте банку новой стерилизованной крышкой. Так «исправляют» плодово-ягодные заготовки, а овощные просто заливают одной столовой ложкой растительного масла и тоже снова закупоривают.

◆ **Потемнение поверхности плодов и овощей.** Значит, в банку попал воздух. Добавьте в заготовку лимонной кислоты из расчета до четырех грамм (менее половины чайной ложки) на один литр содержимого или две столовые ложки уксуса. Осветленные таким образом консервы снова закатайте, но лучше их использовать сразу.

◆ **Прокисание овощных консервов.** Такая порча чаще всего связана с неплотной укупоркой банок.

Определить прокисание можно визуально по следующим признакам: на стенках банки, снизу вверх, поднимаются пузырьки; в верхней части заготовок начинается разжижение; крышка вздута, при на-

жиме пальца прогибается и снова, с хлопком, возвращается на прежнее место (это называется «бомбаж»). В пищу такие консервы непригодны. Но их можно оставить в подвальном помещении до цветения сада и тыквенных растений (огурцов, кабачков, тыкв) - для опрыскивания цветков и привлечения насекомых-опылителей.

◆ **Если же крышка не возвращается в прежнее положение, то такие заготовки еще вполне пригодны.** Но их необходимо прокипятить не менее десяти минут (с момента закипания) и как можно быстрее использовать. Или такие овощи можете положить в кипящие блюда: борщ, щи, рассольник.

◆ **Брожение маринадов и квашеных овощей.** Такая порча проявляется в «бомбаже» вплоть до срыва крышек. Причина - недостаток подкисляющих веществ: уксуса, лимонной кислоты, каких-то кислых плодов.

СПЕЦСОВЕТЫ

Более качественная приправа получается, если хрен натереть на мелкой терке.

Если не хватает терпения и слез для переработки всех очищенных корней хрена, то оставшиеся положите в морозилку и используйте по мере необходимости, но не допуская их повторной заморозки. В замороженном состоянии хрен хранится надежно и долго.

Топинамбур деликатесный

Топинамбур (земляная груша) уже достаточно хорошо известен нашим огородникам. О полезности его знают практически все. Медики рекомендуют топинамбур сердечникам, людям, страдающим избыточным весом, а также тем, кого мучают суставные боли.



СОВЕТУЕМ заготовить на зиму вот такой салат из топинамбура.

Возьмите 1 кг топинамбура, 0,5 кг моркови, один лимон, соль по вкусу. Вымойте, очистите и нашинкуйте топинамбур и морковь. Лимон на-

трите на мелкой терке (вместе с кожурой). Смешайте лимон с овощами, посолите и подождите до выделения сока. Затем расфасуйте смесь по простерилизованным банкам и поставьте в кипящую воду (поллитровые банки - на 10 минут) и сразу закатайте.

Бобы мороженные

Не поленитесь заготовить молодые зернышки бобов.

Это полезнейший продукт для детей и пожилых людей.



ОЧИСТИТЕ бобы от стручков, поместите в пищевые пакеты и заморозьте. Используйте бобы для супов, гарниров (бобы при готовке сразу же опускайте в кипящую воду).



Лечебная приправа из хрена

Хрен особенно целебен в сочетании с ягодами. Такие смеси улучшают работу кишечника, возбуждают аппетит, чистят сосуды.

ВОЗЬМИТЕ 250 г хрена, 250 г крыжовника, 100 г сахара, 100 г воды.

Крыжовник пропустите через мясорубку. Хрен очистите и натрите на терке. Смешайте хрен и крыжовник. Добавьте воду и сахар (вскипятите сироп и остудите). Все переложите в чистые банки. Храните в холодильнике или погребе.

Самые целебные смеси получаются из хрена с клюквой, брусникой и черной смородиной. Подается такая приправа к мясу, рыбе, пельменям.

КАКАЯ ПОЛЬЗА!

➤ **БАКЛАЖАНЫ** полезны при заболевании печени, атеросклерозе, подагре, мочеислов диатезе. Повышенное содержание калия в плодах улучшает работу сердца, усиливает мочевыделение при отеках сердечного происхождения.

➤ **КАБАЧКИ** нормализуют перистальтику кишечника, убирают отеки, «чистят» кожу при угревой сыпи.

➤ **МОРКОВЬ** повышает сопротивляемость к различным инфекциям, полезна при гиповитаминозе, малокровии, потере аппетита, при болезнях почек, органов дыхания и глазных заболеваниях.

➤ **ОГУРЦЫ** обладают желчегонным, мочегонным и слабительным действием. Помогают при водянке сердечного происхождения, соком огурца лечат катары верхних дыхательных путей.

➤ **ПЕРЕЦ** (сладкий) очень полезен беременным женщинам и детям, а также пожилым людям. В нем высокое содержание витамина С, рутина, каротина и эфирного масла. Показан при гиповитаминозе С, заболеваниях печени и сердца.

➤ **СВЕКЛА** снижает артериальное давление и уменьшает возбудимость коры головного мозга. Полезна при заболеваниях печени и кишечника.

➤ **ПОМИДОРЫ** очень полезны в питании детей, беременных женщин и пожилых людей благодаря высокому содержанию калия и витамина С. Показаны для больных с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

➤ **ТЫКВА** обладает мочегонным действием. Полезна сердечникам и почечникам.

СПЕЦСОВЕТ

➤ Перед замораживанием любые продукты надо промыть в холодной проточной воде и обсушить на чистой ткани.

Спецвыпуск газеты
«Соляночка»

Главный редактор
С.А.МАНДРУСОВ
Телефон (8312)67-78-16(220)

Учредитель ООО «Слог»
Адрес:
603126, Нижний Новгород,
ул.Родионова, 192, корп.1
Телефон (8312)75-98-67;
e-mail: slog@gmi.ru
Генеральный директор
Т.С.ДЕНИСОВА

Рекламное агентство:
Дирекция: (8312) 34-88-20, 34-82-54
Прием рекламы: (8312) 34-91-15,
34-91-16

Региональная группа/факс
(8312) 34-88-22
E-mail: reclama@gmi.ru

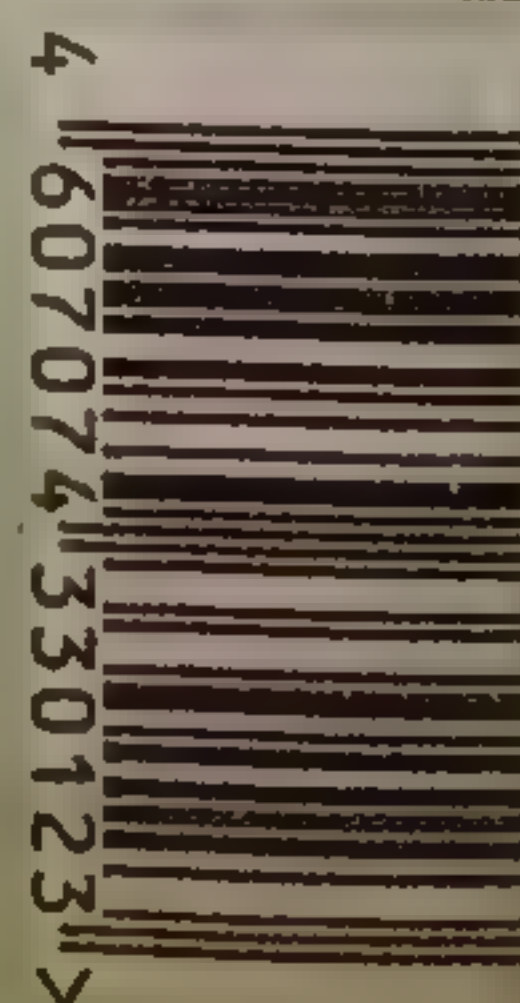
Служба распространения и
доставки:
телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67,
75-97-53, 75-97-54; e-mail:sales@gmi.ru

Распространение в Республике Беларусь -
ИООО «Арго-НН» Адрес: 220050, г. Минск,
ул. Володарского, 16, офис 408.
Тел./факс 227-74-10

Газета зарегистрирована Министерством РФ
по делам печати, телерадиовещания и средств
массовых коммуникаций 20.01.2003 г.
Регистрационное свидетельство ПИ
№77-14483
Подписано в печать 23.06.2004 г. в 14.00
(по графику - в 14.00)

Тираж 194 744 Заказ № 7200
Цена договорная
Отпечатано в ООО «ПГ «Русские
типографии», Н.Новгород,
ул. Костина, 13

За достоверность рекламной
информации ответственность несет
рекламодатель.



СОЛЯНОЧКА

«ВКУСНАЯ» ГАЗЕТА ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ГОТОВИТЬ №3(107) 2006

В каждом номере
«Соляночки» –
**ОРИГИНАЛЬНЫЕ
БЛЮДА**
к повседневному
и праздничному столу

Рецепт от читателя Окорочка в коробке

Филе курицы или 3 крупных окорочка,
1 пакетик желатина, чеснок, зелень,
перец, соль - по вкусу.

Окорочка промыть, отделить мясо от кости, нарезать на
большими кусочками. В отдельной посуде смешать куриное
мясо, выдавленный чеснок, нарезанную зелень, перец, соль.
Посыпать в полученную смесь сухой желатин, перемешать и
переложить все в литровую коробку из-под молока или сока.
Отверстие в коробке заделать. В кастрюлю с водой поставить
коробку с мясом, дать закипеть, уменьшить огонь и варить 30
40 минут. Затем достать из воды коробку, охладить до комнат-
ной температуры, поставить в холодильник.

Когда коробка затвердеет, срезать ее, а мясо в желе наре-
зать, выложить на блюдо, оформить зеленью.

М.А.ВИДАКОВА, г. Новомосковск
Тульской обл.



САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С МАКАРОНАМИ

На 4 порции: 500 г коротких макарон, 500 г мякоти тыквы, 1 ч.л. сахара, 30 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, 200 г замороженной стручковой фасоли, соль, перец - по вкусу.

Тыкву нарезать брусочками. Положить в кастрюлю, посыпать сахаром и солью, влить 0,5 стакана воды и готовить под крышкой на среднем огне 15 мин.

Фасоль опустить на 2 мин. в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг.

Петрушку вымыть, обсушить. Половину петрушки мелко нарезать, остальную крупно нарвать. Чеснок очистить и нашинковать. Разогреть в сковороде сливочное масло, положить чеснок и мелко нарезанную петрушку и готовить 2 мин. Сварить макароны, остудить. Перемешать их с тыквой, фасолью и чесночной заправкой. При подаче посыпать оставшейся петрушкой и сыром.

© «Школа гастронома».

**ПРОСТО, ВО ВКУСНО****САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ**

Состав: 1/2 кочана свежей капусты, 1 большой помидор, 1 огурец, 1 головка репчатого лука, 1 ст.л. растительного масла, майонез, 2 ст.л. клюквы, перец, зелень, соль.

Мелко нашинковать капусту, нарезать полосками помидор, мелко нарезать огурцы, лук - полукольцами, поперчить черным перцем, посолить, добавить растительное масло и майонез, все перемешать, украсить измельченной зеленью, ягодами.

АЛЬПИЙСКИЙ САЛАТ

Состав: 1 банка красной фасоли (или отварить 100-200 г самим), 1 банка кукурузы, 2 крупные фиолетовые луковицы, 1/2 стакана винного уксуса, 2 ст.л. подсолнечного масла, 1 г хмели-сунели, 1 г молотого кориандра, 1 г перца, 1 г имбиря.

Заранее (за несколько часов) замариновать лук: порезать, сбрызнуть уксусом или кис-

лым вином, добавить специи. В маринованный лук выложить фасоль и кукурузу. Посолить, заправить маслом, перемешать.

Можно добавить вареный картофель. Выглядит очень красиво, представьте себе: красная фасоль и желтая кукуруза. А главное - вкусно и сытно. Хорошо под красное вино.

САЛАТ С ЯЙЦАМИ И БЕКОНОМ

Листья салата промойте, обсушите и произвольно нарежьте (желательно порвать руками), выложите в большую салатницу. Добавьте хорошо обжаренные ломтики бекона и 3-4 яйца, сваренных вкрутую и разрезанных на четыре части. Заправьте соусом из растительного масла, смешанного с ложкой винного уксуса.

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

400 г свеклы, 100 г моркови, 100 г лука, 1 стручок сладкого болгарского перца, 0,5 стакана подсолнечного масла, 2 ст. ложки томатного соуса, соль.

Свеклу сварить, очистить, натереть на крупной терке. Морковь почистить, натереть на терке, жарить на подсолнечном масле. Отдельно поджарить измельченный лук, добавить томатный соус. Можно добавить измельченный сладкий перец. Все соединить, тушить 10 мин. Охладить.

САЛАТ ИЗ ТРЕСКИ С ХРЕНОМ

На 250 г филе трески - 4-5 шт. картофеля, 2 огурца, 100 г хрена, 1/2 стакана майонеза, 2 ч.ложки уксуса, 50 г зеленого лука.

Варенную холодную треску нарезать кусочками. Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить майонез, соль, уксус; смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцами и переложить в салатник. Салат украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком, натертым хреном и ветками зелени петрушки.

ТВОРОГ С СЕЛЬДЬЮ

300 г творога, 150 г сельди, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 1 луковица, 2 свежих помидора, зелень петрушки и укропа.

Сельдь предварительно вымочить. Творог протереть через сито. С сельди удалить кожу, кости, мелко порубить. Лук мелко нарезать, слегка обжарить. Творог соединить с сельдью и луком, добавить готовую горчицу, хорошо перемешать, выложить на блюдо. Украсить дольками помидоров и измельченной зеленью.

Как делают деньги?

Производственное предприятие «Киров-Стройиндустрия» предлагает 100 наименований оборудования для малого бизнеса, для производства:

- Облицовочной и потолочной плитки. От 2 тыс. руб.;
- Стеновых, строительных и фундаментных блоков (себестоимость 5 руб., при цене реализации до 50 руб.), черепицы, заборов, кирпича, брусчатки для строительства, утепления и благоустройства коттеджей, садовых и дачных домов, гаражей и т. д. из местного сырья!

Разместить производство можно даже в обычном гараже, а от +5°C - под открытым небом.

Стоимость от 4 до 30 тыс. руб.

Организовать эти производства по силам каждому. Оборудование доставляется по почте (цены с доставкой).

Для получения БЕСПЛАТНЫХ цветных каталогов нашего оборудования пишите по адресу: 610000, г. Киров, а/я 10 Кировстройиндустрия, отдел 27

Тел. в г. Кирове: 8(8332) 56-30-29, 57-31-26, 63-05-92.

Покупая у нас, Вы защищены от подделок!

www.ksin.ru

на первое

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

На 4 порции: свинина - 150 г, отварная морская капуста - 80 г, картофель - 3 шт., репчатый лук - 2 головки, яйцо - 1 шт., соль, специи, лимонная кислота - по вкусу, бульон или вода - 1,5 л.

Мякоть свинины нарезают кубиками, слегка обжаривают, затем добавляют шинкованный репчатый лук, пропущенную через мясорубку отваренную морскую капусту и продолжают обжаривать 5-10 мин.

Морскую капусту, чтобы она получилась вкусной, с хорошим запахом и цветом, отваривают так: заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят 15-20 мин. Отвар сливают, а капусту вновь заливают теплой водой (45-50°C) и после закипания варят еще 15-20 мин. Отвар сливают, заливают капусту теплой водой и варят в третий раз, после чего отвар снова сливают.

В кипящий бульон опускают картофель, нарезанный ломтиками, и варят 15-20 мин., затем кладут подготовленные продукты, соль, специи, лимонную кислоту и варят до готовности.

Подают щи со сметаной и сваренным вкрутую яйцом.

БУЛЬОН С ГРИБНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Грибы свежие - 500 г, лук репчатый - 2 шт., мука - 5 ст. ложек, масло сливочное топленое - 1 ст. ложка, яйца - 2 шт., сметана - 2 ст. ложки, соль, лавровый лист.

Грибы отварить, отцедить отвар и вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить взбитые яйца, муку, соль, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте в течение 20-30 минут. Из полученного фарша чайной ложкой сформовать клецки, опустить в кипящий отвар и варить 5-10 минут, пока клецки не всплывут на поверхность. С грибными клецками можно приготовить грибной, картофельный и овощной супы. При подаче заправить суп сметаной.

ОРЕНБУРГСКИЕ ПУХОВЫЕ: РУЧНОЙ РАБОТЫ

высылаем почтой.

ШАЛИ (серые, белые) 1x1 м - 1080 руб., 1,3x1,3 м - 1800 руб., 1,5x1,5 м - 2500 руб.

ПАУТИНКИ (белые, серые) 1x1 м - 720 руб., 1,3x1,3 м - 1350 руб., 1,5x1,5 м - 2400 руб.

ПАЛАНТИНЫ 480 руб. - 0,2x1x2 м, 970 руб. - 0,4x1,5 м, 1450 руб. - 0,6x1,9 м.

КОСЫНКИ 520, 780, 998 руб.

ПРЯЖА ФАБРИЧНАЯ (белая, серая) 200 г - 200 руб.

При заказе на сумму более 4000 руб. ПОДАРОК 460006, ОРЕНБУРГ, Гусева 32, Степановой Т.Н., тел. (3532) 562-502.

внимание: конкурс!

Уважаемые читатели!

Предлагаем вам принять участие в новом кулинарном конкурсе

«Мое любимое блюдо»

Не сомневаемся, что у каждого из вас среди множества разнообразных рецептов блюд есть самые-самые, приготовление которых доставляет вам радость. Так поделитесь этой радостью с другими!

Мы ничем не ограничиваем вашу фантазию. Это могут быть блюда из мяса и рыбы, овощей и грибов, из круп, молока и яиц, всевозможные заготовки, выпечка, торты, пирожки и прочее.

Главное, чтоб в рецептах присутствовала изюминка, оригинальный подход к приготовлению блюда.

Письма с пометкой «На конкурс» посылайте по адресу:

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1, газета «Соляночка».

Не забудьте указать свой обратный адрес.

Рецепты на конкурс помещены на стр. 21, 22, 24, 26.



рецепты от редактора

БУЛЬОН С ЗАПЕЧЕННЫМ РИСОМ

На 2-2,5 л бульона - 0,5 стакана риса, 2 яйца, по 1 ст. ложке масла и толченых сухарей, 50 г сыра.

Рис сварить, откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь воде, затем переложить его в миску или тарелку, добавить сырые яйца, масло, часть натертого сыра, соль, все это хорошо размешать и выложить на смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду. Поверхность риса выровнять ножом, посыпать остальной частью тертого сыра, полить маслом и поставить в духовой шкаф на 15-20 минут для запекания. Запеченный рис следует слегка охладить, после чего выложить на доску (опрокинув сковороду), а затем нарезать, разложить в тарелки и залить горячим мясным или куриным бульоном.

РИСОВАЯ КАША С ТОМАТОМ И СЫРОМ

На 1 стакан риса - 1/2 стакана томатного соуса, 30 г тертого сыра, 3 ст. ложки масла.

Промыть рис, сварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Затем рис переложить на ско-

вороду с растопленным маслом и поджаривать, осторожно помешивая, до тех пор, пока рис слегка не зарумянится, после чего залить горячим томатным соусом, посыпать тертым сыром и тщательно перемешать.

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

На 400-500 г мяса (мякоти) - 2 головки лука, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки томата-пюре, 1/4 стакана сухого вина и 2-3 ст. ложки масла.

Мясо (филейная часть, тонкий край, кострец) обмыть, зачистить от сухожилий, нарезать небольшими кусками, добавить мелко нарезанный репчатый лук и обжарить в масле на разогретой сковороде.

Обжаренное мясо переложить в невысокую кастрюлю, добавить томат-пюре, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, дольку чеснока, посолить, влить вино, добавить вино, 2-3 ст. ложки мясного бульона и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить в течение 30-40 минут.

Перед подачей к столу солянку посыпать зеленью петрушки.

С. МАНДРУСОВ.

С ВЫДУМКОЙ

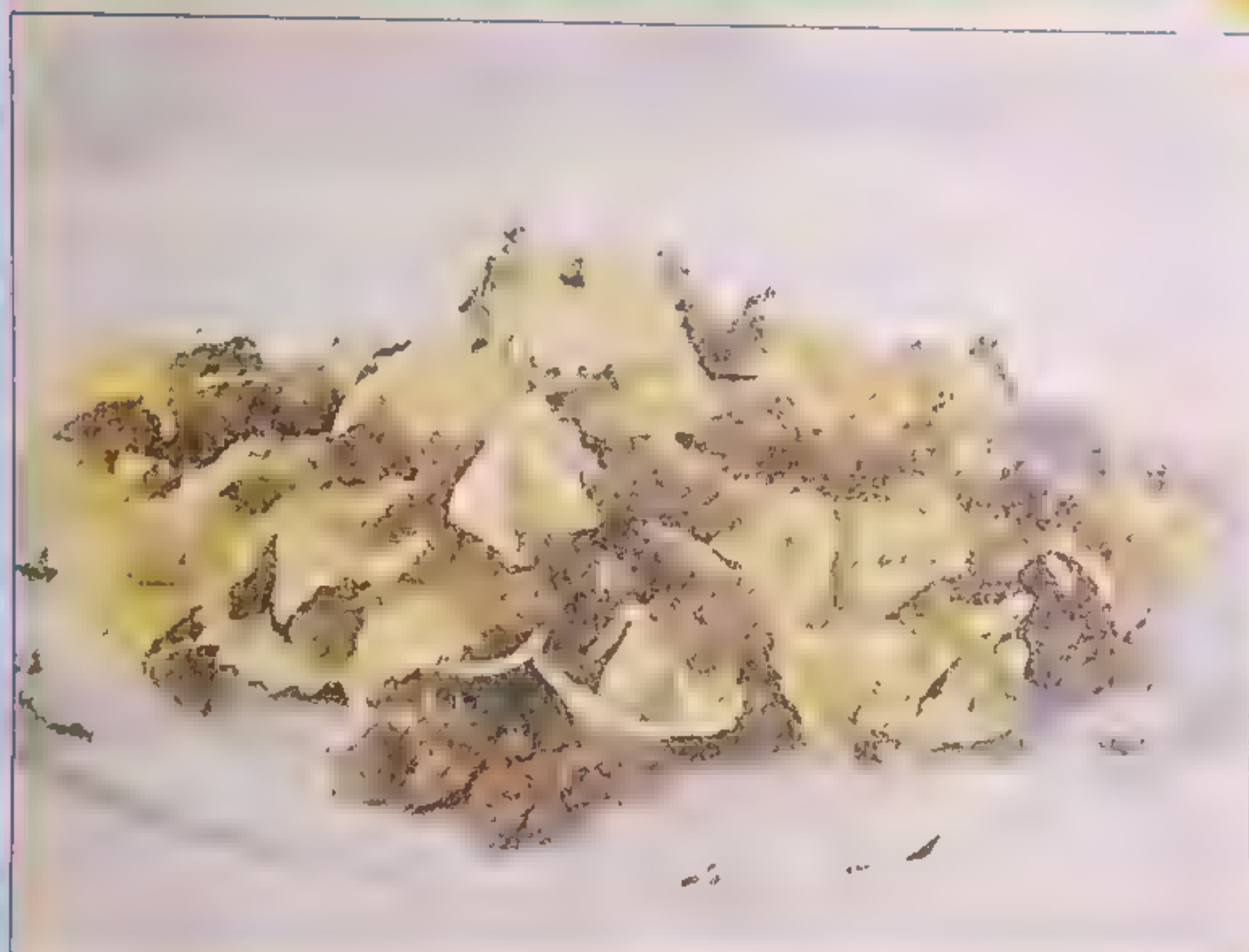
ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ И ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

Необходимые продукты на 6 порций: яйцо - 6 шт., ветчина - 150 г, сметана - 60 г, майонез - 120 г, горчица готовая - 12 г, перец молотый - по вкусу, салат листовой, зелень - для оформления, сыр плавленый - 120 г.

Яйца варят вкрутую 12-15 минут, заливают холодной водой, затем очищают от скорлупы и мелко рубят.

Мелко нарезанную ветчину, тертый сыр и рубленые яйца соединяют, добавляют сметану и часть майонеза, молотый перец, горчицу и хорошо перемешивают.

Полученную массу формируют шариками и укладывают в половинки консервированного перца или на листики салата и заливают оставшимся майонезом. Оформляют веточками зелени.

**МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ**

На 4 порции: макаронные изделия - 500 г, фарш мясной смешанный - 500 г, сыр твердый тертый - 200 г, лук репчатый - 2 головки, чеснок - 2 зубчика, масло растительное - 3 ст. ложки, лук зеленый - 1 пучок, порошок карри - 1/4 ч. ложки, перец черный молотый, соль - по вкусу, зелень петрушки рубленая - 1 ст. ложка.

Макароны сварить в большом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг.

Репчатый лук и чеснок мелко нарезать, обжарить на масле, положить мясной фарш и жарить, помешивая, до готовности. Приправить солью, перцем и карри, добавить нарезанный наискось колечками зеленый лук и жарить еще 2 минуты.

Обжаренный фарш соединить с макаронами и сыром, накрыть крышкой и прогревать, пока сыр не расплавится.

При подаче блюдо посыпать зеленью.

**ФРИКАДЕЛЬКИ
В СОУСЕ
С КАПЕРСАМИ**

На 4 порции: 1 яйцо, 1 черствая булочка, 100 г зеленого лука, 500 г смешанного мясного фарша, молотый черный и сладкий перец, 200 г шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 1 л бульона, 100 мл сливок, 35 г каперсов, 4 ст. ложки обжаренной без масла муки.

Размочить булочку. Зеленый лук нарезать кольцами, смешать с рубленным мясом, яйцом и размятой булочкой. Приправить солью, черным и сладким перцем. Сделать фрикадельки диаметром 4 см.

Грибы нарезать ломтиками, а

морковь - брусочками. Репчатый лук порубить и обжарить в сливочном масле. Добавить грибы и овощи, немного потушить и влить бульон. Положить фрикадельки, накрыть крышкой и тушить 15 мин. Добавить сливки, каперсы и муку. Довести до кипения и приправить солью и перцем.

**КОТЛЕТЫ
С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ**

На 4 порции: 1 черствая булочка, 600 г моркови, 3 картофелины, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 400 г мясного фарша, 1 яйцо, соль, перец, порошок сладкого перца, мускатный орех, рубленая петрушка, 125 г сыра, 100 г сливочного масла, зелень петрушки.

Размочить булочку. Очистить и отварить морковь и карто-

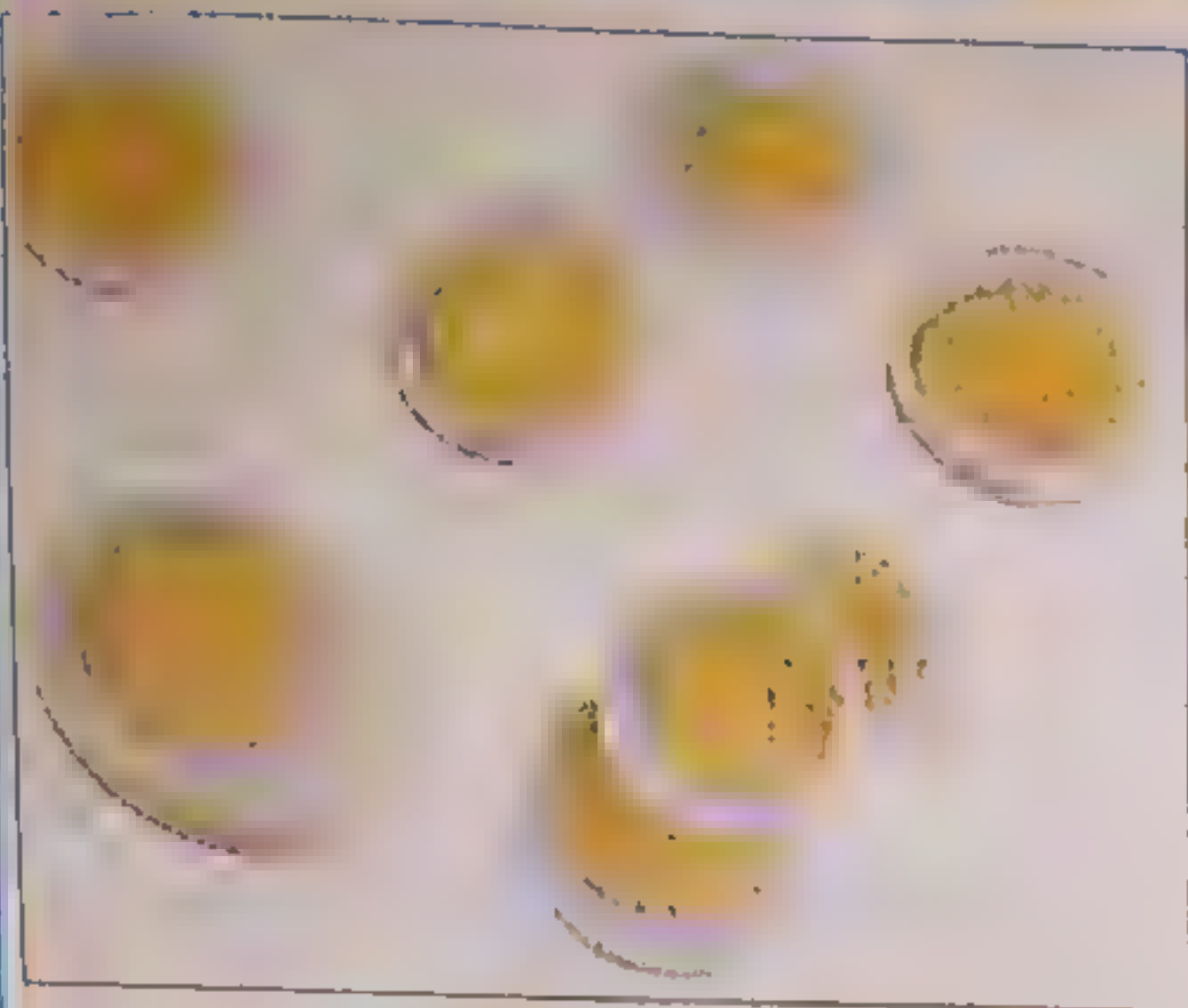
фель. Нарезать луковицу кубиками и обжарить в 1 ст. ложке растительного масла. Смешать фарш, яйцо, отжатую булочку и лук. Добавить пряности и зелень.

Нарезать большую часть сыра ломтиками и немного - кубиками. Смешать фарш и кубики сыра, сделать 4 котлеты и обжарить их в растительном масле. Из моркови и сливочного масла сделать пюре: Добавить размятый картофель, приправить солью, черным и сладким перцем, мускатным орехом и петрушкой.

Положить на котлеты сыр и запекать 10 мин. при 200°. Котлеты подавать с овощным пюре.

Г.В. ПОЗДНЯКОВА,
шеф-повар кафе
«Mon Paris».

быстро



ЯЙЦА В СМЕТАНЕ

Состав: 4 яйца, 1,5 стакана сметаны, 1 ст.л. укропа, 1/3 ч.л. соли.

Сваренные вкрутую яйца нарезать крупными кольцами, положить на сковороду, посолить,

залить густой сметаной и поставить в духовку на 10-15 минут, посыпать укропом и подать к столу.

ЯЙЦА В КРАСНОМ СОУСЕ

Состав: по 2 яйца на порцию, сметана, томатная паста, тертый сыр, соль.

Поставить кастрюлю на медленный огонь, положить в нее томатную пасту, сметану, часть сыра, соль, перемешать в однородную массу. Отдельно в огнеупорную миску вбить по 2 яйца на порцию так, чтобы желток оставался целым. Поставить на несколько минут в горячую духовку. Вынуть, залить горячим соусом, посыпать оставшимся тертым сыром и снова поставить в духовку на несколько минут.

ЯИЧНИЦА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Состав: 2 яйца, 25 г ветчины вареной, 20 г колбасы «Любительской», 20 г шампиньонов, 10 г сала свиного топленого, 30 г томатного соуса, перца, укропа.

Вареные ветчину и колбасу нарезать ломтиками, обжарить на порционной сковороде, добавить припущенные мелко нарезанные шампиньоны или белые грибы, хорошо прогреть, влить томатный соус, довести до кипения, выпустить 2 яйца, посолить, посыпать перцем, слегка поджарить на плите, затем довести до готовности в жарочном шкафу.

При подаче желток посыпать укропом или зеленью петрушки.

Фото ЗАО «Изософт».

ПИРОЖКИ С ТЫКВОЙ

800 г пшеничной муки, 400 г сметаны, 400 г маргарина, 1 кг тыквы, 250 г сахара, 50 г сахарной пудры.

Маргарин взбивают, добавляют сметану, перемешивают до получения однородной массы, всыпают муку, вани-

лин и замешивают тесто. Раскатывают его в пласты толщиной 3-4 см, нарезают квадратиками, на середину каждого кладут тыкву, натертую на мелкой терке, и смешанную с сахаром, закрывают фарш. Выпекают в духовом шкафу.

ПИРОГ ИЗ КАПУСТЫ И МОРКОВИ СО СВЕКЛОЙ

1 кг белокочанной капусты, 6-7 морковок, 2-3 свеклы, 1 ст. ложка томата-пюре, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 1,5 стакана муки, 4 яйца, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Свежую капусту и репчатый лук мелко нарубить. Свек-

лу и морковь натереть на мелкой терке. Овощи смешать, добавить томат, сливочное масло, сметану, яйца, соль, муку и тщательно перемешать. Тесто выложить на лист или сковороду, смазанные маслом, разложить начинку и запечь в духовке.

ЛЕПЕШКИ ТВОРОЖНО-КАРТОФЕЛЬНЫЕ



4 ст. ложки муки, по 0,5 кг творога и отварного картофеля, 2 яичных желтка, тмин, жир для жарения, соль.

Картофель потолочь, смешать с творогом, добавить желтки, тмин, муку, посолить, хорошо перемешать. Из этой массы сформовать круглые лепешки, панировать в муке. Обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавать со сметаной, йогуртом, растопленным маслом или томатным соусом. Отдельно подать салат.

Фото С.ГОЛЯКИНА.



ПУДИНГ С ТЫКВОЙ И ЯБЛОКАМИ

На 4 порции: 400 г мякоти тыквы, 400 г яблок, 1 стакан молока, 3 ст.л. манной крупы, 2 ст.л. сахара, 4 ст.л. сливочного масла, 2 яйца, 1 щепотка корицы.

Тыкву промыть и нарезать небольшими кубиками. Яблоки нарезать дольками. Белки отделить от желтков. Молоко вскипятить, положить тыкву и яблоки, тушить 4 мин. Всыпать манную крупу, варить 5 мин. Охладить, добавить сахар, яичные желтки. Присыпать корицей и перемешать. Затем ввести взбитые белки, еще раз перемешать. Форму смазать 2 ст.л. масла, выложить в нее тыквенно-яблочную смесь. Запекать 15 мин. в духовке при температуре 180°C. Перед подачей растопить масло, полить им запеканку и подавать.

© «Гастрономъ».

ПИКОАНТО

РОЗОВЫЕ КАЛЬМАРЫ

На 2 порции: 400 г кальмаров, 1 свекла, 1 черешок сельдерея, 2 свежих огурца, 1 зеленое яблоко, 1 кочан салата-латука, соль - по вкусу, 3 ст.л. майонеза.

Свеклу очистить и натереть на крупной терке. У кальмаров удалить внутреннюю хитиновую пластину, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Свеклу положить в сотейник, влить воду и довести до кипения. Добавить кольца кальмаров и варить 3 мин. Откинуть на дуршлаг.

Свекольный отвар остудить до комнатной температуры, вновь положить в него кальмары и дать постоять 2-3 ч. Затем промыть кальмары теплой водой.

Сельдерей, огурцы и яблоко вымыть, нарезать соломкой. Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить и крупно нарвать. Смешать в салатнице все ингредиенты, заправить майонезом.

© «Школа гастронома».

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
И МАРИНОВАННЫХ ШАМПИНЬОНОВ

На 4 порции: 150 мл готового сока тропических фруктов, 3 ст.л. оливкового масла, 1 ст.л. крупномолотого черного перца, 450 г свежих некрупных шампиньонов, 3 стебля черешкового сельдерея, 2 твердые груши, 150 г сыра с плесенью.

Смешать фруктовый сок, масло и молотый перец. Шампиньоны промыть, обсу-

шить, разрезать пополам, залить маринадом на 20-30 мин.

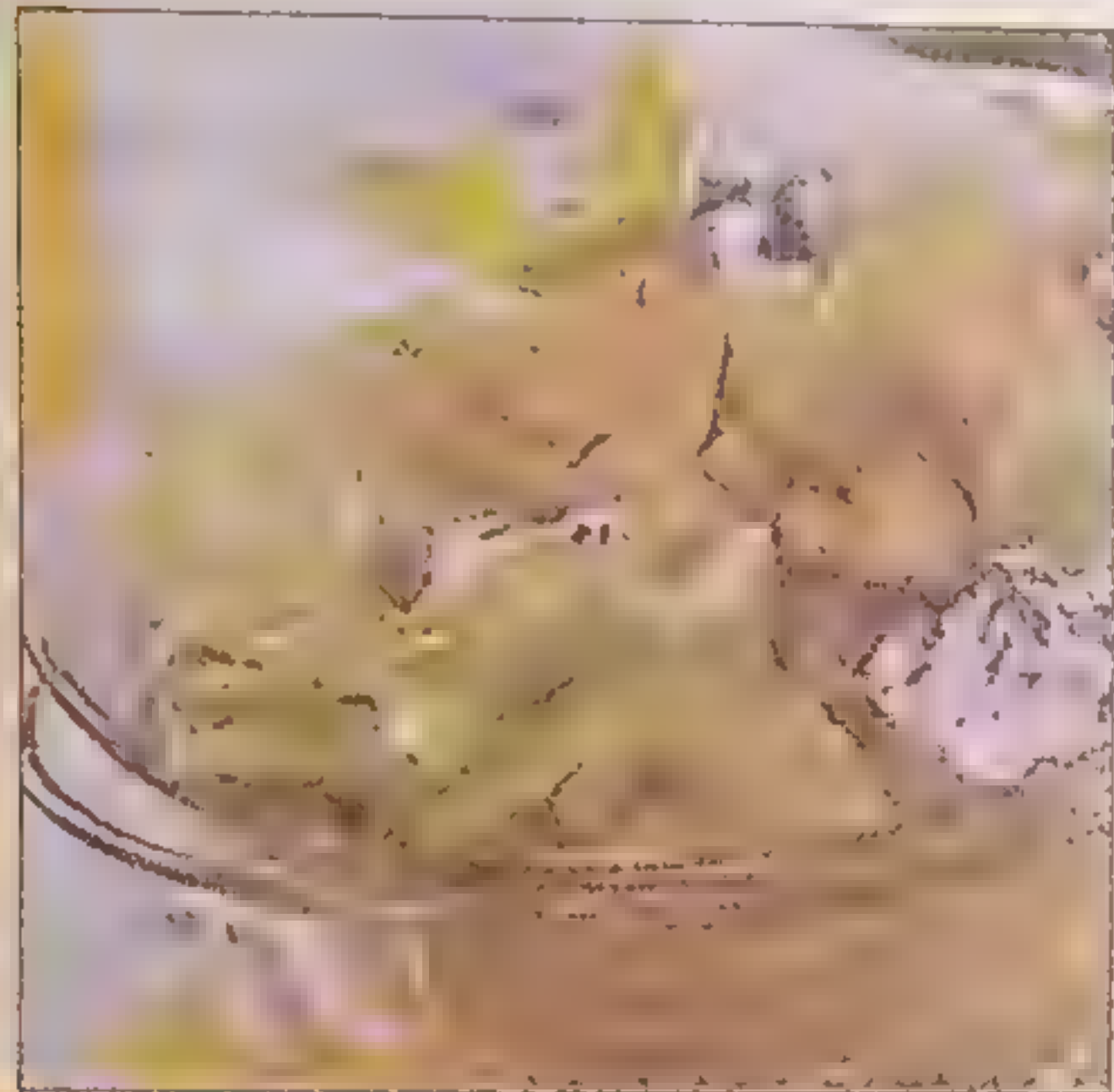
Сельдерей тонко нарезать ломтиками (зелень сохранить).

Груши очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками.

Сыр нарезать крупными кубиками.

Смешать сельдерей, груши и сыр с грибами. Украсить зеленью сельдерея.

© «Гастрономъ».



рецепты от редактора

ТЕША
ИЗ СЕМГИ

500 г брусшек семги, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла растительного.

Для соуса: 10 стеблей лука зеленого, 2 ст. ложки масла растительного, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 4 зубца чеснока, соль, перец, зелень - по вкусу.

Брусшки промыть, если крупные, нарезать кусками в виде кубиков величиной 3х5 см. Посолить, посыпать перцем, обжарить на растительном масле, отдельно спассеровать на растительном масле с томат-пюре мелко нарубленный зеленый лук, в конце пассерования добавить сухое красное вино, мелко нарубленную зелень петрушки и укропа, соль, дать покипеть 10 минут.

Полученным соусом залить кусочки рыбы, поместить в духовой шкаф на 8-10 минут. За-

тем охладить, положить в тарелки, залить соусом, в котором они тушились, посыпать тертым чесноком и мелко нарубленной зеленью петрушки, укропа и чеснока.

ФИЛЕ
ПО-ЮЖНОМУ

600 г говяжьей вырезки, 10-12 клубней картофеля, 4 ст. ложки жира, 2 ст. ложки томата, 4 головки лука, 1/2 стакана красного сухого вина, уксус, соль, сахар, чеснок, лавровый лист, красный и душистый перец и зелень - по вкусу.

Вырезку (филе) очистить от пленки, натереть мелкой солью и перцем и дать полежать в холодном месте 10-15 минут. Репчатый лук нашинковать полукольцами, обжарить до золотистого цвета на жирах, добавить красный молотый перец (паприку), томат-пюре, немного бульона и тушить 5 минут. Затем положить подготовленное филе, немного перца-горошка, лавровый

лист, зелень укропа, если есть - тимьян, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф. Через каждые 10 минут мясо следует переворачивать и, если выкипел бульон, добавлять его постепенно по 2-3 ложки. В конце тушения к мясу добавить полстакана красного вина, тертый чеснок и тушить до готовности. Чтобы определить готовность филе, надо проколоть его, и если из образовавшегося отверстия будет вытекать белый сок, филе готово. Готовое филе переложить в другую посуду и держать в теплом месте, а соус заправить по вкусу солью, перцем, чесноком, сахаром, уксусом, дать вскипеть, процедить.

При подаче на стол филе нарезать поперек волокон по 2 куса на порцию, на гарнир положить отварной картофель, полить приготовленным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

С.МАНДРУСОВ.

его величество супчик

ГУСТОЙ СУП С ОВОЩАМИ

На 4 порции: 400 г свинины, 5 соленых огурцов, 3 картофелины, 2 морковки, 2 луковицы, 4 капустных листа, 1 стакан белой фасоли, 2 кубика говяжьего бульона, 1 ст.л. муки, 1 ст.л. томатной пасты, 1 ст.л. растительного масла.

Фасоль замочить на ночь в холодной воде. Затем воду слить, фасоль промыть. Положить в кастрюлю, залить небольшим количеством свежей воды и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 30 мин. Воду слить.

Картофель, морковь и лук очистить, нарезать небольшими кубиками. Так же нарезать соленые огурцы. Капустные листья вымыть, тонко нашинковать.

Свинину вымыть, нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить мясо со всех сторон до румяной корочки, по 2 мин. с каждой стороны. Шумовкой переложить мясо на блюдо.

Не снимая сковороду с огня, обжарить картофель, морковь и лук, 4 мин. Переложить на блюдо. В той же сковороде обжарить капусту и соленые огурцы, 2 мин. Снять с огня.

В большую кастрюлю выкладывать слоями мясо, картофель с морковью и луком, фасоль, капусту и огурцы.

Вскипятить 1 л воды, развести в ней томатную пасту и кубики говяжьего бульона. Влить в кастрюлю



с мясом и овощами. Поставить на сильный огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и готовить 1 час.

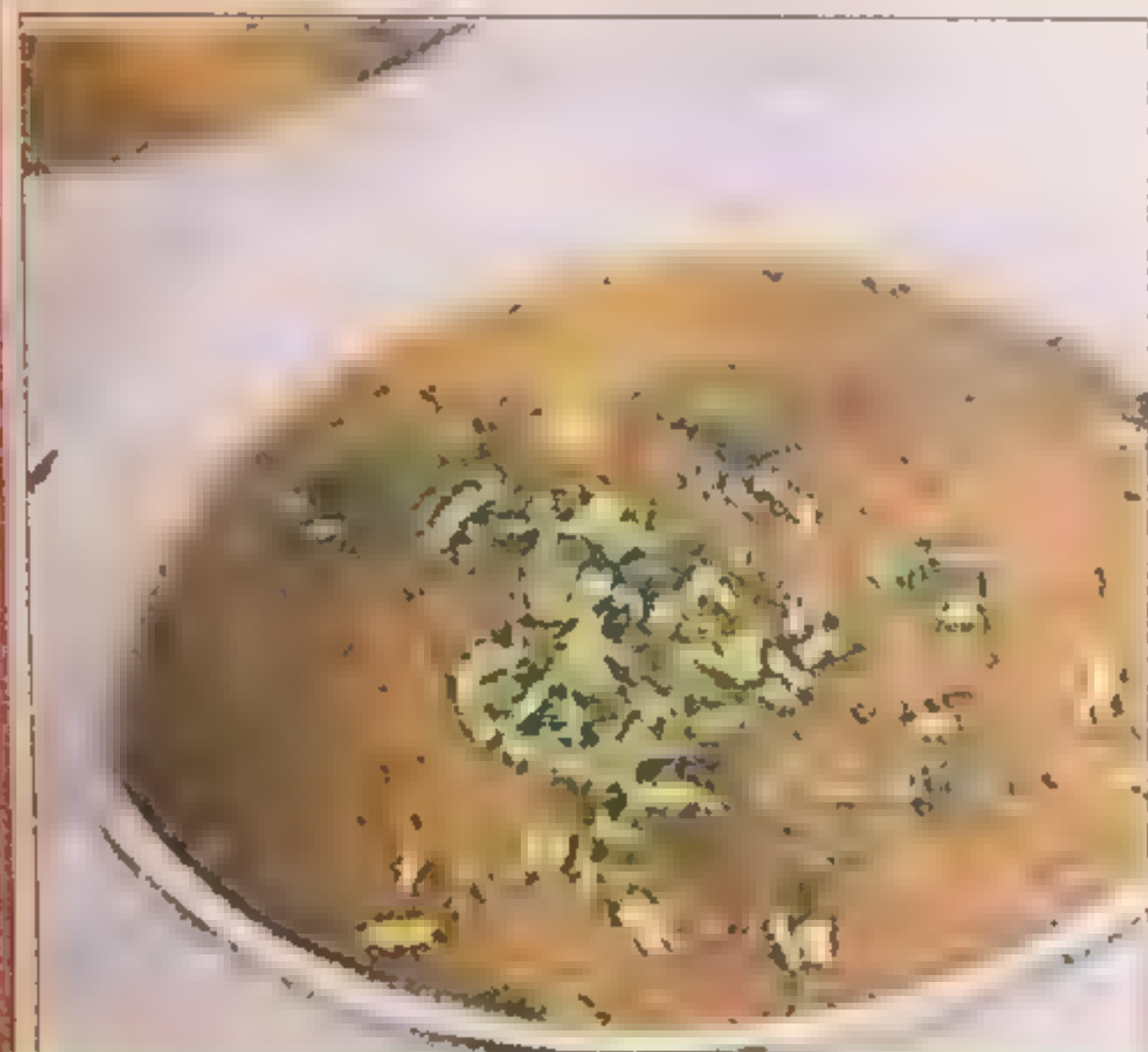
© «Школа гастронома».

АРОМАТНЫЙ СУП С БАРАНИНОЙ

На 2,5 л воды - 600 г баранины, стакан с горкой фасоли, половина стакана риса, 2 головки репчатого лука, большая морковь (1 шт.), приправы по вкусу.

Мясо нарезаем небольшими кусочками и обжариваем в хорошо разогретом масле на сильном огне до образования корочки. Затем огонь убавляем. Добавляем к мясу тонко шинкованный репчатый лук, через 10-15 минут - наре-

занную соломкой или кубиками морковь и жарим все еще 10 минут, после чего мясо с овощами перекладываем в кастрюлю, заливаем водой и доводим до кипения. В кипящий бульон опускаем промытую фасоль и варим на тихом огне приблизительно час. Затем добавляем перебранный рис и снова варим до готовности крупы. За несколько минут до подачи на стол суп заправляем солью и специями по вкусу.



КУРИЦА ПОД СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

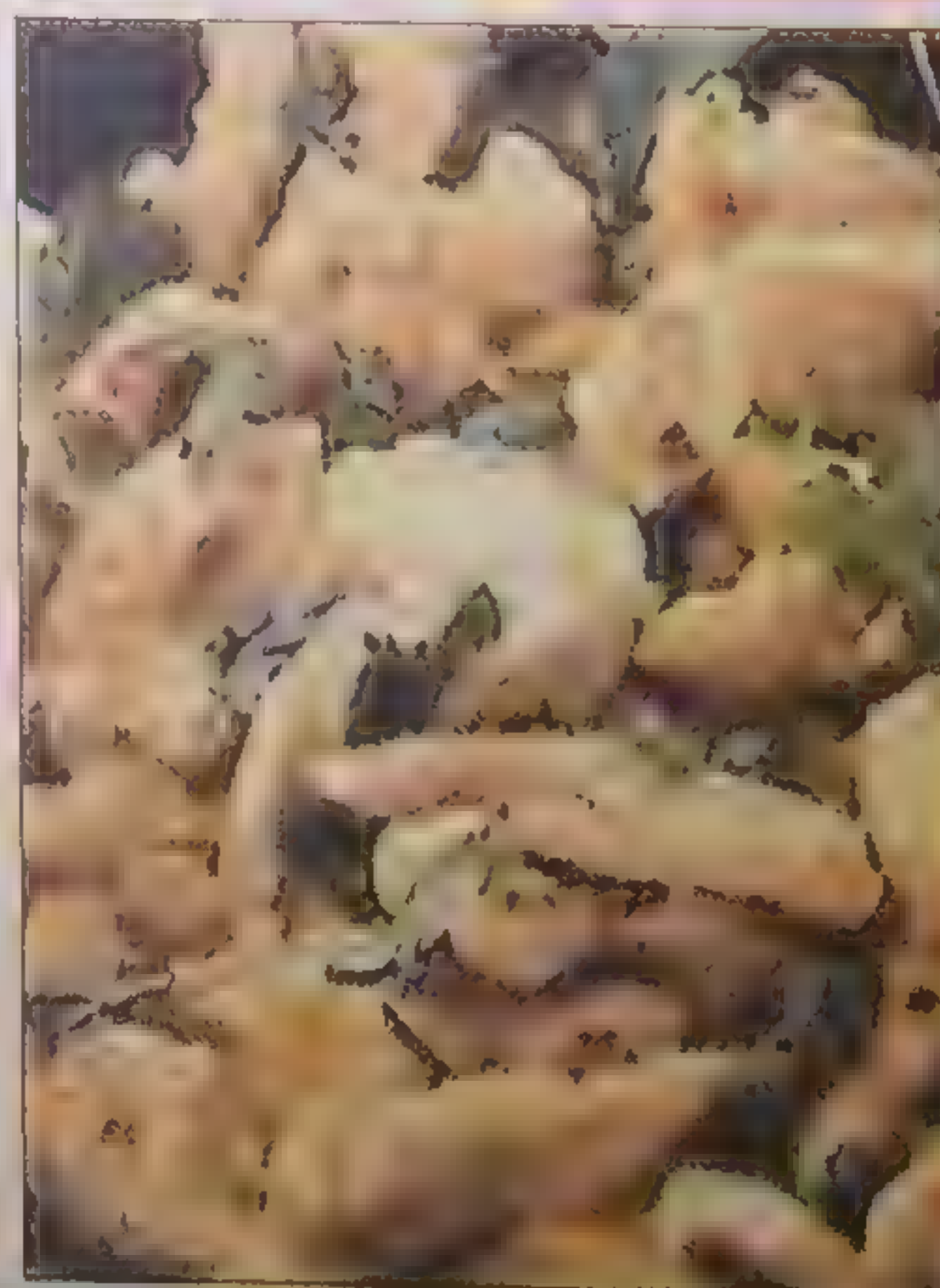
На 4 порции: 4 куриные грудки, 400 мл куриного бульона, 1 маленький пучок петрушки, 200 г грецких орехов (обжарить), 3 ломтика черствого белого хлеба (крошить на кусочки), 1 маленький зубчик чеснока (мелко порубить), 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки паприки, 1/8 ч. ложки молотого черного перца.

Положите в четырехлитровую огнеупорную посуду куриные грудки, куриный бульон, 3 веточки петрушки и 225 мл воды. На сильном огне доведите до кипения. Убавьте огонь до минимума, накройте и тушите 20-25 минут, пока курица не потеряет свой розовый цвет. Снимите с огня и дайте кури-

це остыть в бульоне 30 минут. Достаньте курицу, бульон не выливайте. Удалите кожу и кости. Нарежьте куриное мясо на полоски толщиной 1 см, переложите в миску.

Приготовьте соус из грецких орехов: смешайте в кухонном комбайне грецкие орехи и хлеб до получения однородной смеси. Добавьте 225 мл бульона из кастрюли (оставшийся бульон уберите для приготовления другого блюда), чеснок, соль, паприку и молотый черный перец тщательно перемешайте.

К курице в миске добавьте половину орехового соуса и тщательно перемешайте. Ложкой выложите на блюдо. Полейте сверху оставшимся соусом. Украсьте петрушкой.



рецепты от профессионала

**САЛАТ С ФАСОЛЬЮ И ТУНЦОМ**

Для соуса: 2 ст. ложки бальзамного уксуса, 3 ст. ложки апельсинового сока, сок 1 лимона, 2 зубчика чеснока (измельчить), 1 ст. ложка сахарной пудры.

Для салата: 1 банка тунца в собственном соку, 1 пучок зеленого лука (нарезать), 4 черешка сельдерея (нарезать), 1 банка (400 г) белой фасоли, 1 ст. ложка каперсов, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Для соуса: смешайте все ингредиенты в банке, закройте крышкой и хорошенько встряхните.

Для салата: тунец разберите вилкой на кусочки, смешайте с зеленым луком и сельдереем, добавьте фасоль и каперсы.

Залейте соусом, добавьте петрушку и перемешайте.

МЯСНЫЕ ШАРИКИ С АНАНАСОМ

На 4 порции: 800 г мясного фарша, панировочные сухари, перец, сахар, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 банка (340 г) консервированного ананаса, по 2 ст. ложки томатной пасты и белого вина, 1/2 луковицы, 100 г помидоров, 1 ст. ложка соевого соуса, лимонный сок, 100 мл овощного бульона.

Смешать фарш и 4 ст. ложки сухарей. Приправить. Сделать из массы шарики и обжарить их в сливочном масле.

Откинуть ананас на дуршлаг. Протереть помидоры. Лук и зубчик чеснока порубить. Смешать в кастрюле кубики ананаса, лук, чеснок, помидоры, томатную пасту. Добавить вино и соевый соус. Приправить сахаром и лимонным соком. Добавить бульон и, помешивая, тушить 10-15 мин.

Подавать мясные шарики с тушеными кубиками ананаса.

ЖАРКОЕ ИЗ МЯСА С БЕКОНОМ И СЫРОМ

На 4 порции: 2 булочки белого хлеба, 100 г копченого бекона, 1 пучок петрушки, 100 г

сыра, 1 кг говяжьего фарша, 2 яйца, 2 ст. ложки неотваренного риса, 1 луковица, по 2 стручка красного и желтого сладкого перца, соль, молотый черный перец.

Нагреть духовку до 180°. Булочки размочить в небольшом количестве воды (или молока).

Бекон нарезать кубиками, петрушку вымыть и порубить. Хлебный мякиш смешать с беконом и петрушкой. Сыр натереть на крупной терке и вместе с яйцами и рисом добавить в массу. Тщательно перемешать.

Стручки сладкого перца вымыть, очистить от семян и перегородок. Половину нарезать кубиками, остальное - широкими полосками.

Лук очистить от шелухи, мелко порубить. Соединить с кубиками перца и ввести в беконовую массу. Все перемешать с говяжьим фаршем и приправить солью и перцем.

Придать фаршу форму хлебной буханки. Смазать жиром форму для запекания, выложить мясо. Запекать в духовке около 60 мин. до появления корочки.

За 30 мин. до готовности полоски красного и желтого сладкого перца положить вокруг жаркого и запечь. Разложить по тарелкам и подавать.

Г.В. ПОЗДНЯКОВА,
шеф-повар кафе «Mon Paris».

ФРУКТЫ В ЙОГУРТЕ

Подбираем по одному из фруктов в любом сочетании, например, яблоко, грушу, апельсин и банан.

Фрукты моем, очищаем от кожуры, семенных коробочек, нарезаем кубиками и ломтиками. Подготовленные фрукты заправляем сливочным йогуртом (100 г) и перемешиваем. Фрукты можно сочетать с ягодами.

ГРУШИ В ТЕСТЕ

На 4 порции: 4 большие груши с плодоножками, 250 г готового дрожжевого теста, по 1 ст.л. изюма, миндаля, грецких орехов, коньяка, сахара, сливочного масла, 1 лимон, 1 яйцо.

Изюм залить коньяком, оставить на 20 мин. Орехи порубить ножом. Смешать изюм (вместе с коньяком), орехи, сахар и масло.

Груши разрезать пополам, оставив плодоножку, удалить серд-



цевину, со стороны среза натереть лимоном. Наполнить выемки начинкой. Сложить половинки груш вместе.

Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм. Вырезать из теста 4 больших квадрата. Поставить в центр каждого квадрата грушу. Подтянуть два противоположных угла теста к верхушке груши, прижать руками. Повторить то же с двумя другими

углами. Яйцо разделить на белок и желток.

Отогнуть углы от плодоножки и вырезать их в виде листиков. Смазать внутреннюю часть складок теста яичным белком и прижать. Поставить в холодильник на 30 мин. Разогреть духовку до 220°C. Смазать груши желтком и выпекать 15 мин. Уменьшить температуру до 190°C и выпекать еще 20 мин.

© «Школа гастронома».

ЧЕРНОСЛИВ В ШОКОЛАДЕ

Чернослив помыть, ошпарить кипятком, вынуть косточки, внутрь положить по небольшому кусочку грецкого ореха.

Шоколад (черный, выгоднее использовать развесной) покрошить, в кастрюльке растопить, добавив немного (!) воды.

Чернослив окунать в горячий шоколад и выкладывать на плоское блюдо или досочку, покрытую фольгой. Остудить (можно в холодильнике).

Капли «ОВЕСОЛ®» — генеральная чистка печени!



Предлагаем оставить в прошлом все, что мешало жить, и по-настоящему заняться оздоровлением организма, а значит, очищением печени с помощью капель «Овесол». Кому и как долго принимать капли «Овесол», можно ли принимать «Овесол» после операции по удалению желчного пузыря, при диагнозе «камнеобразование»? На эти и другие вопросы отвечает гастроэнтеролог Светлана Николаевна Солдатова:

- Предлагаю провести короткий тест на здоровье печени. Итак... Беспокоят ли Вас после еды горечь во рту и частая отрыжка? Чувствуете ли боль в правом подреберье? Испытываете слабость, снижение работоспособности? Есть ли на коже высыпания, печеночные знаки в виде рубиновых звездочек? Все эти внешние симптомы как раз и говорят о том, что с печенью вашей дела не совсем благополучны. И причин для этого масса: это и неправильное питание, и бесконтрольное употребление некоторых лекарственных препаратов, стрессы, экология... Печени все труднее и труднее справляться со своими функциями. Что же делать, спрашиваете вы? На этот вопрос я ответила бы так. Необходимо незамедлительно освободить желчные протоки от всего лишнего, что накопилось за долгие годы. И я как врач советую «Овесол». Капли «Овесол» буквально «промывают» печень, способствуя ликвидации застойных и воспалительных явлений. Препятствуют образованию желчных камней...

- Вопрос из читательской почты: «... Чистила несколько раз печень растительным маслом с соком лимона. Процедура тяжелая. Хочу попробовать капли «Овесол», но побаиваюсь. У меня ведь камни в желчном пузыре. Что вы посоветуете?»

- Если я правильно вас поняла, щадящий метод очищения печени каплями «Овесол» читатель подвергает сомнению, а ударной чистки растительным маслом с лимоном не боится!? А знаете ли вы, что чистка растительным маслом и лимоном приводит к жировому перерождению печени, что само по себе очень опасно. Лимонная кислота, которой заливается масло, вызывает ожог слизистой желудка. «Двойной» удар получается! А процедура очищения печени каплями «Овесол» проходит мягко, бережно и... совершенно безболезненно. Ведь «Овесол» не лекарство, а добавка к пище, которую принимают по 20 капель во время еды в течение двух-трех недель. Эти капли не нанесут вреда организму. Если с «Овесолом» вам комфортно, то возможно и более длительное его применение — до полугода. После очищения печени каплями «Овесол» нормализуются жизненные процессы, улучшается самочувствие, появляется уверенность в собственных силах...

- Вопрос из читательской почты: «...У меня удален желчный пузырь, он был буквально забит камнями. После операции чувствую себя лучше, но боли в правом подреберье периодически возникают. Можно ли мне принимать капли «Овесол»?»

- Не просто можно, а нужно! Тем более что после удаления желчного пузыря никто не застрахован от появления новых камней, только теперь уже в протоках печени. Ведь причина их возникновения осталась. И здесь как раз помогут капли «Овесол». Состав их обладает хорошим очищающим действием. Вообще, что такое «Овесол»? Его главная составляющая — трава овса молочной спелости, которая усиливает желчеобразование и желчевыделение. Масло куркумы и трава володушки оказывает противовоспалительное действие. Мята убирает спазмы желче-

выводящих путей, что особенно важно в процессе очищения. Когда желчный пузырь удален, курс очищения каплями «Овесол» пойдет только на пользу.

- После весеннего курса очищения каплями «Овесол» надо ли повторять его осенью?

- Это самое время заботиться о печени. Мы, врачи, постоянно предупреждаем, что осень — время обострений. Осенью клетки печени ослабевают и становятся легкой мишенью не только для болезней, но и для токсинов и ядов, попадающих в наш организм. Недаром в этот период так часты эпидемии вирусных гепатитов. Именно осенью печень нуждается в мягком, надежном и эффективном очищении. Много времени это не занимает, а польза организму — огромная!

- Вопрос из читательской почты: «Я очень больной человек. Вынужден принимать огромное количество лекарств, и, конечно, боюсь «посадить свою печень». Капли «Овесол» — это хорошее очищение. Но какие меры принять, чтобы печень не разрушалась?»

- Эту обеспокоенность, я думаю, разделяют многие. Лекарственные препараты фильтруются печенью — эта такая нагрузка! Конечно, «Овесол» бережно очистит печень от застоя желчи, нормализует ее состав, предупредит образование камней. А вот чтобы восстановить поврежденные клетки печени, понадобится другой натуральный препарат — «Гепатрин». На него стоит обратить внимание! «Гепатрин» решает сразу три проблемы — восстановление клеток печени, их защиту и, наконец, постоянную поддержку. В «Гепатрине» есть все для печени. Эссенциальные фосфолипиды восстанавливают клетки печени, экстракт расторопши защищает печень от разрушения лекарствами, ядами и токсинами, а экстракт листьев артишока координирует работу желчного пузыря. Мой совет: следите за чистотой и здоровьем печени. Для этого есть два прекрасных препарата: капли «Овесол» и «Гепатрин», которые не допустят обострений. «Овесол» и «Гепатрин» выпускаются в условиях фармпроизводства «Эвалар». «Эвалар» — качество, которому можно доверять!

Спрашивайте в аптеках, заказывайте по почте!

Почтовая рассылка завода-изготовителя:
659332, г. Бийск, ул. Социалистическая, 23/6, ЗАО «Эвалар».
Тел.: 8-800-200-52-52 (звонок бесплатный), тел./факс: (3854) 39-00-50. www.evalar.ru

«ЭВАЛАР» — здоровья дар!



не просто чай...

ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ

На 2 порции: 2 ч.л. зеленого чая, 1 яблоко сорта антоновка, 2 ч.л. сахара, 500 мл воды.

Яблоко вымыть, нарезать небольшими кусками, разложить по чашкам и присыпать сахаром.

Заварить чай в заварочном чайнике, наполнить чашки, накрыть их блюдцем и дать постоять 2 мин.

© «Школа гастронома».

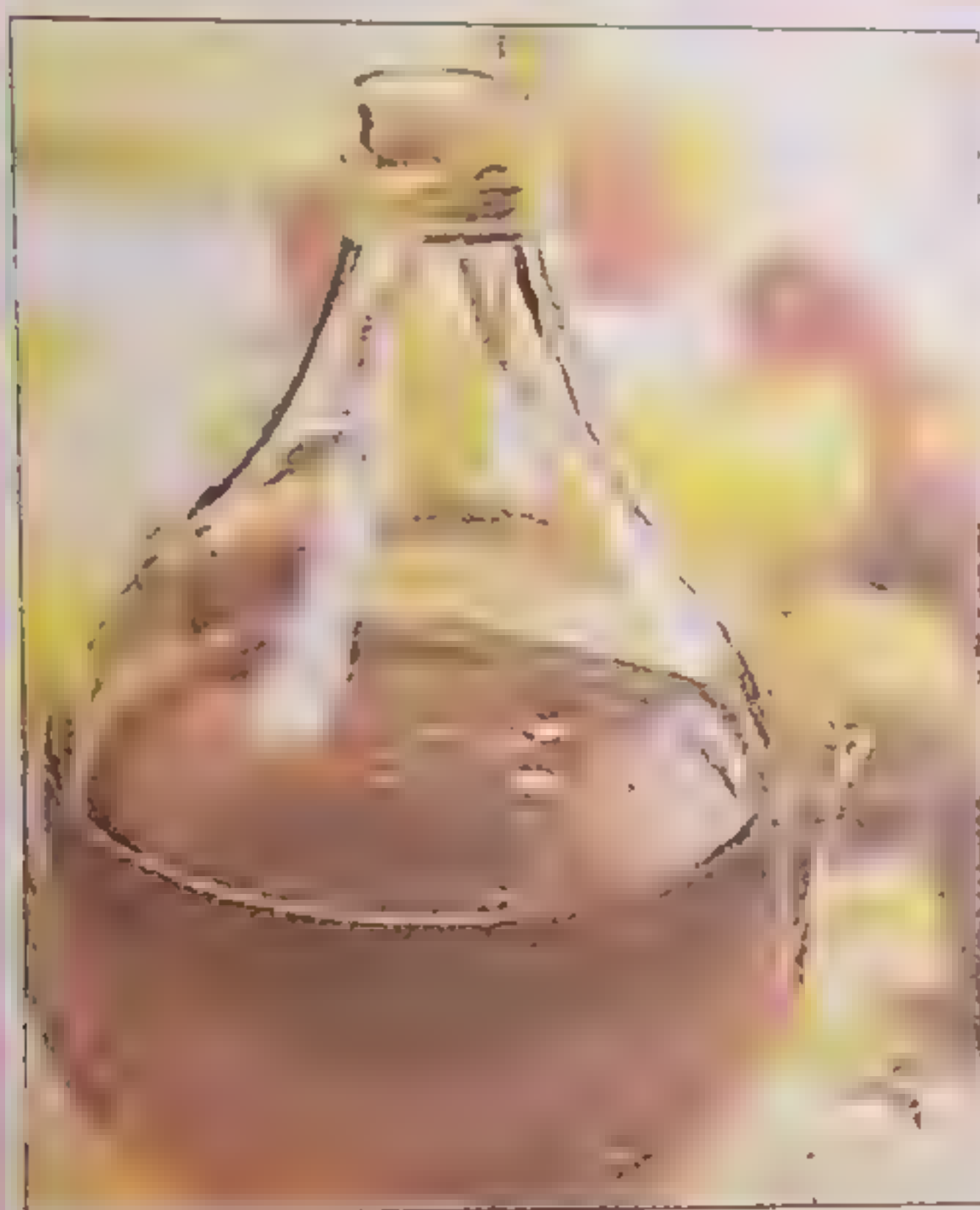
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Заварить крепкий чай, через сетку или ситечко перелить в фарфоровую посуду, положить

по вкусу сахар и охладить. Перед подачей к столу охлажденный чай разлить в бокалы или чашки, в которые положить кусочки льда, по ломтику лимона, апельсина.

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ
С ФРУКТОВЫМ
ИЛИ ЯГОДНЫМ СОКОМ

Приготовить холодный чай, как указано выше. Затем добавить на каждый стакан 2 ст. ложки виноградного, вишневого или смородинового сока и разлить в бокалы или чашки, в которые положены кусочки льда, добавив по ломтику лимона.

КРЮШОН
КЛУБНИЧНЫЙ

В красивый хрустальный кувшин или другую посуду налить сироп из клубники или другого варенья, добавить охлажденный в морозильнике газированный напиток (любой лимонад), положить ягоды консервированной клубники и кусочки пищевого льда.

МОРС АПЕЛЬСИНОВЫЙ
ИЛИ ЛИМОННЫЙ

Апельсины - 4 шт., или лимоны - 3 шт., вода - 3 л, сахар - 350-400 г, корица на кончике ножа.

Снять с фруктов цедру, натереть на терке, отжать сок. Выжимки измельчить, залить водой, добавить сахар, корицу, цедру и проварить при слабом кипении 5-10 минут. Дать настояться не менее полчаса, процедить, влить отжатый сок.

НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ
С МЕДОМ

Яблоки - 1 кг, мед - 2 стакана, вода - 2-3 л.

Мелкие кислые яблоки нарезать, удалив сердцевину. Поместить в большую кастрюлю, залить водой и медом, перемешать, закрыть крышкой, поставить в холодное место. Через день получится вкусный и полезный напиток.

НАПИТОК СЛИВОЧНО-
АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Яичные желтки - 3 шт., сахар - 1/2 стакана, апельсиновый сок - 300 мл, сливки.

Желтки растереть с сахарным песком и смешать с апельсиновым соком. Разлить в бокалы и добавить по вкусу сливки.

НАПИТОК ВИТАМИННЫЙ

Вода - 3,2 л, хвоя - 600 г, сахар - 120 г, цедра и сок 1/2 лимона.

Тщательно промыть зеленые иглы хвои, изрубить их, положить в кипящую воду, добавить сахар, цедру и варить полчаса, закрыв крышкой. Отвар процедить, остудить и добавить лимонный сок.

НАПИТОК ЯБЛОЧНО-
МОРКОВНЫЙ

5 яблок вымыть, порезать, опустить в кипящую воду и довести до кипения. Яблокам дать настояться в течение двух минут, отвар процедить. 2 моркови очистить, промыть и натереть на мелкой терке. Отжать сок, который смешать с яблочным отваром. Добавить сахар, напиток перемешать и охладить.

КИСЕЛИ

КИСЕЛЬ ИЗ РЖАНОГО
ХЛЕБА

На 4 порции: черствый ржаной хлеб - 160 г, сухие фрукты без косточек - 60 г, сахарный песок - 100 г, крахмал - 20 г, корица - 0,5 г.

Хлеб залить 3 стаканами воды и довести до кипения. Затем слегка охладить, протереть, добавить сахар и промытые сухофрукты, варить до их размягчения. Положить корицу и влить крахмал, разведенный холодной водой. Опять довести до кипения и охладить.

Можно подать со сливками или мороженым.

ТЫКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ

400 г тыквы, 2-3 яблока, 1 стакан сахара, 3 ст.л. крахмала, 6 стаканов воды.

Подготовленные яблоки нарезать дольками, а мякоть тыквы - произвольно. Положить все это в кипящую воду, сварить до мягкости, протереть вместе с отваром. Всыпать сахар, довести до кипения, ввести предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал и снова довести до кипения. Затем кисель охладить.

КИСЕЛЬ ИЗ ШИПОВНИКА

100 г сушеного шиповника, 3 ст.л. крахмала, 6 стаканов воды, 1 стакан сахара, 1/2 лимона.

Плоды шиповника перебрать, промыть, залить кипящей водой и дать настояться 2-2,5 часа. Затем тщательно протереть, процедить. Часть настоя оставить для разведения крахмала, а оставшуюся часть нагреть до кипения, добавить сахар, лимонный сок, ввести разведенный картофельный крахмал и довести до кипения, охладить.

Давайте честно поговорим о похудении

Анна Д., 29 лет, директор фирмы.

«Мой вес стал расти около 6 лет назад. И из стройной девочки 54 кг я превратилась в тетю 69 кг при росте 168 см.

Я всегда пользовалась только дорогими средствами для похудения. Как говорят, чем дороже – тем лучше. Иногда получала результат, худела на 10-12 кг, но вот удержать после этого вес мне ни разу не удавалось. Через 3-4 месяца опять начинала «расплываться». Руки опускались. Любая женщина, которая хоть раз пробовала серьезно похудеть, меня поймет. Это адский труд: диеты, голодания, физкультура, обертывания, подсчет калорий, массажи и т. д. Отнимает массу времени и денег. Становишься просто рабом диеты и этого образа жизни, когда все время чего-то нельзя. Хочется жить свободно, не считая калорий, кушать то, что любишь и когда захочешь.

Один врач-диетолог порекомендовал мне сбор трав «Неполнита-фито». Если бы не мое отличное отношение к этому уважаемому, уже в годах, просто уникальному доктору, я бы посмеялась над предложением худеть с помощью дешевого травяного сбора. А он настаивал. Потом-то я поняла почему.

В течение двух месяцев я просто пила сбор «Неполнита-фито». Не меняя образа жизни, не мучая себя голодом и не изнуря физическими нагрузками, я похудела на 10 кг. После этого прошло уже 4 месяца, а мой вес не увеличивается. Иногда после праздничного застолья, с изобилием всякой вкусной еды, я пью 2-3 дня «Неполниту» и действительно не полнею.

Я всегда завидовала этим стройным девочкам, которые едят все подряд и не толстеют. А теперь я думаю, что они втихую пьют чай для похудения «Неполнита-фито» и едят все подряд.

Давайте поговорим честно о похудении. Ведь существуют тысячи различных средств, и многие из них действительно помогают сбросить лишние килограммы. Но не менее важная задача – удержать достигнутый вес. Во время «удержательного периода», который обычно длится 2-3 месяца, самое сложное – справиться с чувством голода, и это далеко не всем под силу. И тут на помощь приходит сбор лекарственных растений «Неполнита-фито». Во-первых, он помогает справиться с чувством голода, во-вторых, он выводит из организма жирные кислоты и холестерин, при этом происходит очищение крови, печени, почек, нормализуется деятельность желудочно-кишечного тракта.

Сбор «Неполнита-фито» действительно хорош. В нем нашли удивительное сочетание, казалось бы, несочетаемые травы. «Неполнита-фито» приготовлен по строго выдержанной новейшей технологии высушивания и помола трав, для удобства применения расфасован в одноразовые фильтры-пакеты и абсолютно безвреден для всех. При его применении нет побочных эффектов, и состоит он из экологически чистых компонентов.

Пейте чай «Неполнита-фито» – и вы не только похудеете, но и избавитесь от сопутствующих недугов, приобретете свежесть и бодрость.

Будьте всегда здоровы и счастливы.

Удобный и дешевый способ покупки – это наложенный платеж по почте. Стоимость одной пачки 155 рублей + 7% почтовые расходы. Оплата при получении на почте.

Заказывайте «Неполнита-фито» по тел.: (4862) 43-90-02, 76-29-72 с 9.00 до 18.00 по московскому времени, кроме воскресенья; или по адресу: 302028, г. Орел, а/я 75, ИЦ «Академия здоровья»; или по e-mail: akademia@orel.ru.

В заявке укажите разборчиво: индекс, адрес, Ф.И.О. и количество пачек чая «Неполнита-фито». Рекомендуемый курс от 4 до 8 пачек. Минимальный заказ – 3 пачки.

НОВИНКА В МЕДИЦИНЕ

Вы хотите бросить курить?

Сейчас это возможно. Совсем недавно с большим успехом прошел клинические испытания антиникотиновый сбор из трав, который получил название **новый «Антиник»**. Результаты лечения просто впечатляют. В клиническом эксперименте участвовали люди, которые хотели бросить курить. Через четыре недели применения **нового «Антиника»** курить бросили 89%, а еще через две недели – еще 9%. Те 3%, которые не бросили курить, заметно улучшили состояние бронхолегочной системы. Стало легче дышать, еще через месяц избавились от кашля. Применяется по 3-4 пакетика в сутки.

Вы хотите меньше курить?

За три-четыре недели применения травяного сбора **новый «Антиник»** вы сократите количество сигарет в два-три раза и почистите легкие. Применяется по 1-2 пакетика в сутки.

Если вам нравится курить, но вы хотите сохранить здоровье.

Тогда профилактическое применение чая один-два раза в год по три-четыре недели дает возможность сохранить бронхи и легкие, очищая и восстанавливая их. Результаты просто превосходные.

Научно-методический Центр по лечению табачной зависимости МЗ РФ считает целесообразным и перспективным использование чая оздоровительного для курильщиков **новый «Антиник»** для прекращения курения табака и его выпуск признать необходимым.

Руководитель Центра заслуженный врач России, доктор медицинских наук
В. К. СМЕРНОВ.

Будьте всегда здоровы!

Стоимость чая из лекарственных трав **новый «Антиник»** – 265 руб. + 7% почтовые расходы. В отдаленные регионы России стоимость одной пачки 310 руб. + 7% почтовые расходы.

Чай выпускается большим объемом – 40 пакетиков в пачке.

Полезно применять 1-2 пакетика в сутки. На курс восстановления – 3-4 недели – достаточно 2-4 упаковки. Минимальный заказ – 2 пачки.

Заявки направляйте по адресу: 302028, г. Орел, а/я 75, ИЦ «Академия здоровья» с пометкой **Новый «Антиник»**, или по телефонам: (4862) 76-29-72, 43-90-02.

Меню для маленьких гурманов

«ЕЖИК»

В яйцо воткните жареную хрустящую картофельную соломку или перья зеленого лука, нос сделайте из кусочка зеленого лука, глаза - из ягод клюквы или зерен граната. Яйцо с одной стороны немного срежьте и воткните ножки из картофельной соломки.

«ЗОЛОТАЯ» КАША

Промойте стакан пшена, залейте его холодной водой (4 стакана). Посолите. Поставьте на огонь. Как закипит, перемешайте и на слабом огне варите минут семьдесят. Пока каша на плите, слегка обжарьте на подсолнечном масле две луковицы, потом добавьте к ним морковь (и то, и другое - сначала на терку). Все это высыпьте на кашу, перед тем как ставить ее в духовку. Пусть она побудет в духовке минут двадцать. Выйдет оттуда золотистого цвета. Не перемешивая, нарежьте ее, как торт. Еще один совет: запекать «золотую» кашу лучше в алюминиевой посуде. Крышкой ее не накрывайте.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОЛБАСКИ

1,5 кг картофеля отварите в мундире, очистите и проверните через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте яйцо, 2 ст. ложки муки. Замесите как тесто. Раскатайте на



колбаски. Обваляйте их в муке и обжарьте в растительном масле.

БУЛОЧКИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С МЯСОМ

Для теста: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, соль.

Для начинки: 300 г вареного мяса, 50 г булки, 1 ст. ложка маргарина, 1 яйцо, 1 луковица из бульона, молотый перец, соль.

Закипятите масло, смешав его с двумя стаканами воды, снимите с плиты, всыпьте просеянную муку, щепотку соли и перемешайте, чтобы образовалась однородная масса (энергично действуйте ложкой до тех пор, пока тесто не станет отставать от стенок посуды и не утратит запах муки). Немного охладив тесто, по одному вбивайте в него яйца, старательно растирая массу ложкой. Когда тесто станет эластичным, поставьте его на час в холодное место, чтобы загустело. Набирайте ложкой шарики теста величиной с орех, выкладывайте на смазанный жиром противень и пеките в горячей духовке (210-220°C) 20 мин. Первые 10 мин. духовку не открывайте, иначе тесто осядет.

Когда испеченные булочки остынут, надрежьте каждую острым ножом и наполните начинкой. Для начинки вареное мясо, замоченную в бульоне булку, лук пропустите через мясорубку, добавьте маргарин, яйцо, перец, соль и хорошо перемешайте. Перед подачей на стол булочки поставьте на несколько минут в горячую духовку.

КЛЮКВА В САХАРНОЙ ПУДРЕ

Ягодки промойте, хорошенько просушите около огня, смешайте их с яичным белком или сиропом (3 ст.л. сахара и 5 ст.л. воды), высыпьте на решето, чтобы стек лишний сироп. Затем возьмите горсть сахарной пудры и смешайте с ней клюкву. Потом все ягоды надо высыпать в остальную сахарную пудру и перекачать в ней (на 250 г ягод - 250 г пудры).

Фото Д.ДАШКОВА.

Для самых маленьких

СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ

Рекомендуется детям с 8-месячного возраста.

На 1 л: курица полупотрошенная - 900 г, сливки 20% - 10 мл, лук репчатый - 10 г, петрушка (корень) - 10 г, хлеб пшеничный - 30 г, вода - 700 мл.

Подготовленную курицу сварить, добавив в воду петрушку и лук. У готовой курицы отделить мясо, а кожу и кости продолжать варить еще минут 30. Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой два раза. Бульон процедить, измерить его объем и, если недостаточно, долить водой до 700 мл. В процеженный бульон опустить мясо, пропущенное через мясорубку, и вновь прокипятить, добавляя маленькие кусочки хлеба, влить в суп горячие сливки и посолить по вкусу.

ВИНЕГРЕТ

Для детей от 1,5 до 2 лет для винегрета все овощи шинкуются через крупную терку.

На 100 г: картофель - 20 г, капуста квашеная - 30 г, огурцы соленые - 20 г, свекла - 20 г, морковь - 10 г, лук зеленый (или репчатый) - 10 г, масло растительное - 7 г.

Картофель, свеклу, морковь отварить и охладить, затем очистить и мелко нарезать. Огурцы нашинковать на крупной терке. Лук мелко нарезать. Все подготовленные овощи соединить, добавить к ним растительное масло, посолить и перемешать.

МЯСНЫЕ ТЕФТЕЛИ

Блюдо рекомендуется для детей с 1,5-летнего возраста.

На 100 г: мясо - 140 г, хлеб пшеничный - 15 г, масло сливочное - 5 г, морковь - 10 г, лук репчатый - 5 г, капуста цветная - 20 г, корень петрушки - 2 г, бульон из костей - 100 мл.

Овощи нарезать, залить бульоном и потушить на слабом огне до полуготовности. За время тушения овощей приготовить мясо. Мякоть мяса вместе с хлебом, намоченным в воде, 2 раза пропустить через мясорубку. В приготовленный фарш добавить столовую ложку теплой воды, растопленное сливочное масло и все хорошо вымесить. Из полученной массы накатать тефтели весом 42 г (в готовом виде вес будет 30 г) и опустить их в бульон с овощами примерно на 20 минут. После приготовления тефтелей овощи можно использовать для гарнира.

Издательство "Радар", г. Москва. www.icalmaz.ru

Высылаем налоговым платежом доступные всем предложения с доходом от 10 до 250 тыс. р. в месяц

Как заработать деньги?

Они помогут Вам создать свой источник такого дохода

Журнал "Свое дело и заработок"
№13а 2005г., 352 стр. (155 новейших вариантов своего дела: подробное описание, иллюстрации. Домашний бизнес и заработок, бизнес в селе, мини-производства, сфера питания, услуги и другое) - Цена -250р.

Книга "Оборудование для малого бизнеса"

224 стр., 2006 г. (657 единиц: для выпуска стройматериалов; изделий из дерева, пластмасс, металла, отходов; для вязания, автосервиса, для фермеров; торг. и игров. автоматы и др. Все данные, фото, цены, адреса). Ц.-230р.

Серия из 6-ти брошюр "Как открыть свое дело", 400 стр., 2005 г.

• 235 вариантов дела для одного, семьи, для села, дачи. • 510 предложений фирм: их представитель, филиал, работа на их оборудовании или сырье и др. • С чего начать: лицензии, льготы, кредиты, малые налоги, секреты успеха - Цена -380р.

Все почтовые расходы включены в цену.

При заказе всех 8-ми изданий скидка -200 руб.

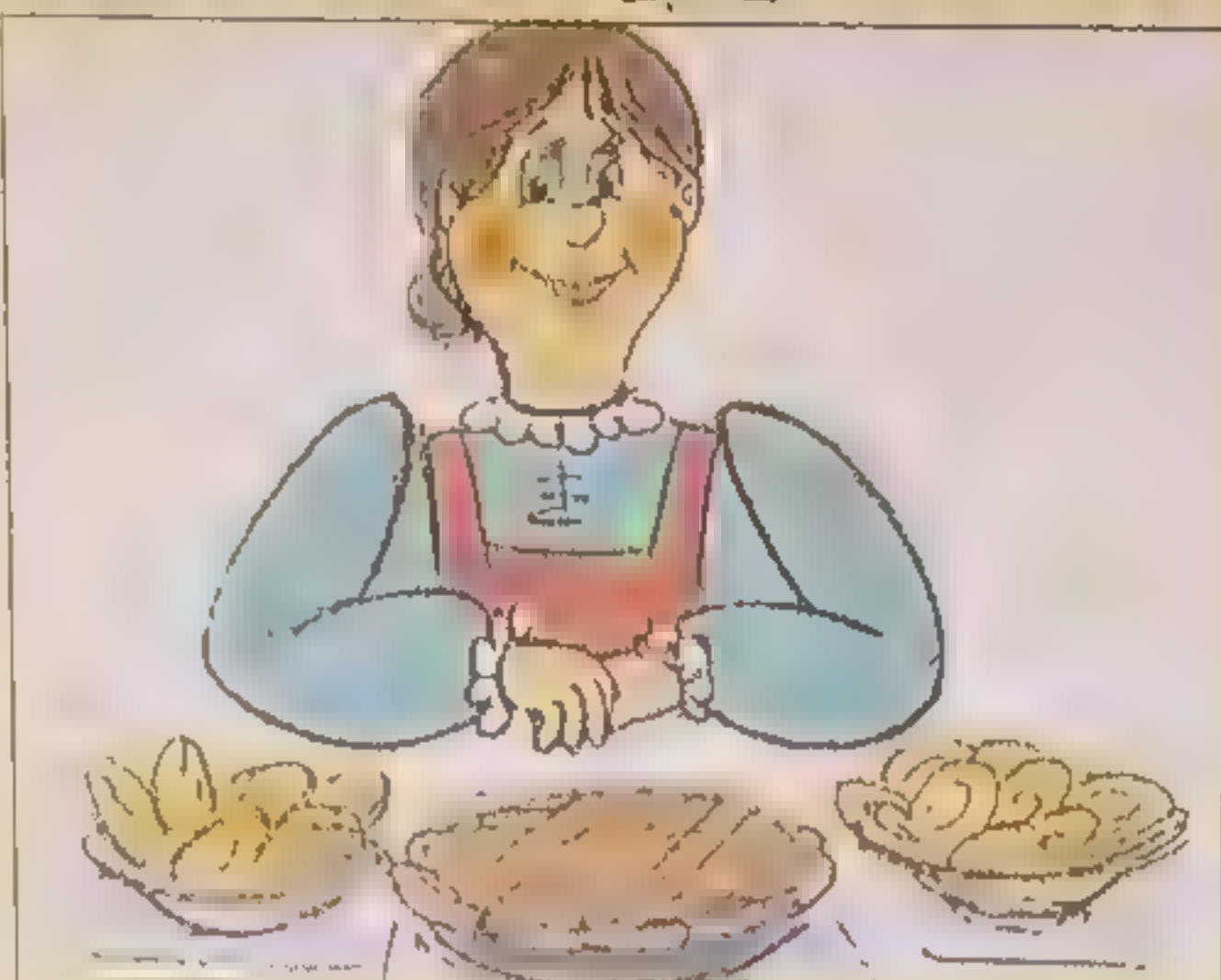
Содержат планы действий с рекомендациями, затраты, доход, цены, все нужные адреса и телефоны, советы. Большинство для домашних условий, без особых затрат. Рекомендованы Союзом предпринимателей.

ЗАКАЖИТЕ у нашего партнера. 607220, г. Арзамас, пр. Ленина, 164, Инфоцентр "Алмаз", отдел 27-03

Можешь сам - научи другого!

Уважаемые читатели, мы уверены, что абсолютное большинство из вас обладают секретами приготовления блюд из самых различных продуктов. Может быть, у вас есть оригинальный рецепт приготовления теста для вкусных пирогов или засолки рыбы. А, может быть, вам удаются блюда из мяса, круп, овощей. Так поделитесь этими кулинарными хитростями с другими. Думается, от этого выиграют все.

Если вы также желаете обмениваться своими рецепта-



ми с другими читателями, сообщите нам. Мы опубликуем ваш адрес в газете.

А я делаю так...

ЩУЧЬЯ ИКРА

Любой хозяйке доступен способ приготовления икры в домашних условиях.

Для этого сначала готовят крепкий раствор пова-



ренной соли, доводят его до кипения, а затем заливают им щучью икру, освобожденную от пленок и сгустков крови (1,5-2 части раствора соли на 1 часть икры). Залитую раствором икру перемешивают до тех пор, пока она не всплывет наверх, после чего ее процеживают через мелкое сито. Слишком соленую икру можно еще раз промыть кипяченой водой. В промытую икру добавляют по вкусу перец и лук и употребляют как холодное блюдо.

Т. СМЕРНОВА,
г. Павлово

Нижегородской обл.
Фото ЗАО «Изософт».

О ФРУКТАХ

● Чтобы у яблок при запекании не лопнула кожица, их следует наколоть в нескольких местах.

● Витамины в компоте лучше сохраняются, если фрукты и ягоды закладываются в сильно кипящий сироп, подкисленный лимонной кислотой.

● Сушеные груши долго варятся, поэтому их кладут в компот раньше других сухофруктов.

ЧТОБЫ БЫСТРО СВАРИТЬ ФАСОЛЬ

● Чтобы сократить срок варки фасоли, ее рекомендуют предварительно замочить в холодной воде на 3-5 часов. При замачивании воды берут в 2 раза больше, чем фасоли. Температура воды при замачивании должна быть не выше 15 град., иначе фасоль может закиснуть.

● При варке без замачивания значительная часть зерен фасоли теряет свою форму - разваривается.



СЕКРЕТЫ МАРИНОВАНИЯ МЯСА

● Когда в маринаде содержатся кислые ингредиенты, например, уксус, вино или сок цитрусовых, мариновать мясо следует не в металлической посуде, а в стеклянной или глиняной (посуда из нержавеющей стали тоже подходит, поскольку это не реагирующий металл). Подойдут и плотные полиэтиленовые пакеты. Алюминиевая кастрюля реагирует на кислоту и придает блюду неприятный металлический привкус.

● Мясо можно мариновать 30 минут при комнатной температуре. Если нужно мариновать дольше, ставьте мясо в холодильник.

Стиральная чудо-машинка на ладони

Еще совершеннее, качественнее, дешевле...

- Лидер продаж!
- Суперминиатюрная ультразвуковая машина, вес всего 200 г.
- Может перестирать горы белья в емкостях любого объема. При любой температуре воды!
- Просто положите машинку в таз или ванну, наполненную бельем, и оно будет чистым!
- Ультразвук образует микропузырьки, которые выбивают грязь из волокон.
- Сверхэкономична: потребляет электроэнергии 3 Вт, что в 30 раз меньше, чем электролампочка, и в 300 раз меньше, чем любая стиральная машина!
- Обеспечивает высокое качество стирки без кипячения, без отбеливания, при пользовании только хозяйственным мылом или недорогим стиральным порошком, без механической деформации белья!
- Очищает ткань изнутри волокон, обновляя ее цвет.
- Любой степени загрязненности, любую габаритную одежду (одеяло, зимнюю одежду)!
- Отправляясь в поездку, на дачу или в деревню - возьмите машинку с собой!

Не имеет мировых аналогов.

Одобрена к применению, не оказывает неблагоприятных воздействий. Качество продукции соответствует мировым стандартам.

Цена с оплатой при получении на почте -

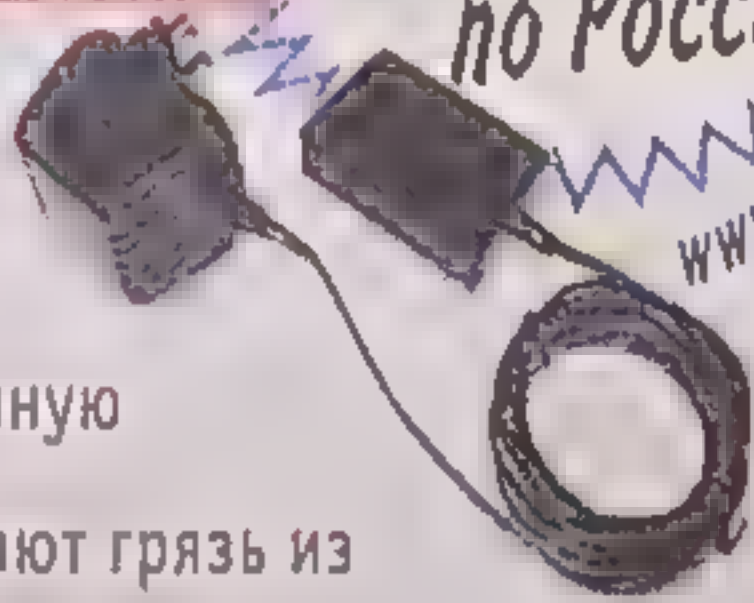
1490 руб.

При заказе от 2 штук -

1390 руб. за 1 шт.

Теперь
и в КРЕДИТ
по России

www.kstin.ru



Гарантия
2 года

Заказать чудо-машинку вы можете по тел.: 8(8332) 30-01-71, 40-98-05
или заказать звонок по адресу: 610000, г. Киров, а/я 30, отдел 27.

Рыбная «бандероль»

На 6 порций: 1 лосось весом 2 кг, 1 ст.л. лимонного сока, 2 ст.л. меда, 2 ст.л. соевого соуса, соль по вкусу.

Для начинки: 1 пучок зеленого лука, 1 небольшой сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 1 ст.л. подсолнечного масла, 50 мл сливок, 400 г вареных креветок, 2 ст.л. лимонной приправы к рыбным блюдам.

1 Лосося очистить, выпотрошить, промыть. Сделать надрез вдоль хребта и разделить рыбу на 2 половины. Удалить хребет, хвост, плавники, реберные кости и мелкие косточки.

2 Ножом сделать на коже одного филе глубокие крестообразные надрезы.

3 Приготовить начинку. Нарезать зеленый лук. Чеснок измельчить. Перец нарезать тонкими полукольцами. Креветки очистить, разрезать вдоль пополам.

Разогреть масло и обжарить лук, перец, чеснок до мягкости, 3-4 мин. Влить сливки, размешать и готовить, пока смесь не загустеет. Добавить креветки, готовить 1 мин. Снять с огня, посолить.

4 Выложить на пергамент 4 отрезка бечевки по 30 см длиной. Сверху кожей вниз поместить кусок филе без надрезов. Ровным слоем распределить начинку. Посыпать лимонной приправой к рыбным блюдам.

5 Накрыть вторым куском филе, связать концы бечевки. Поставить противень в духовку и включить нагрев до 220°C. Аккуратно перенести пергамент с рыбой в духовку на разогретый противень. Готовить 30 мин.

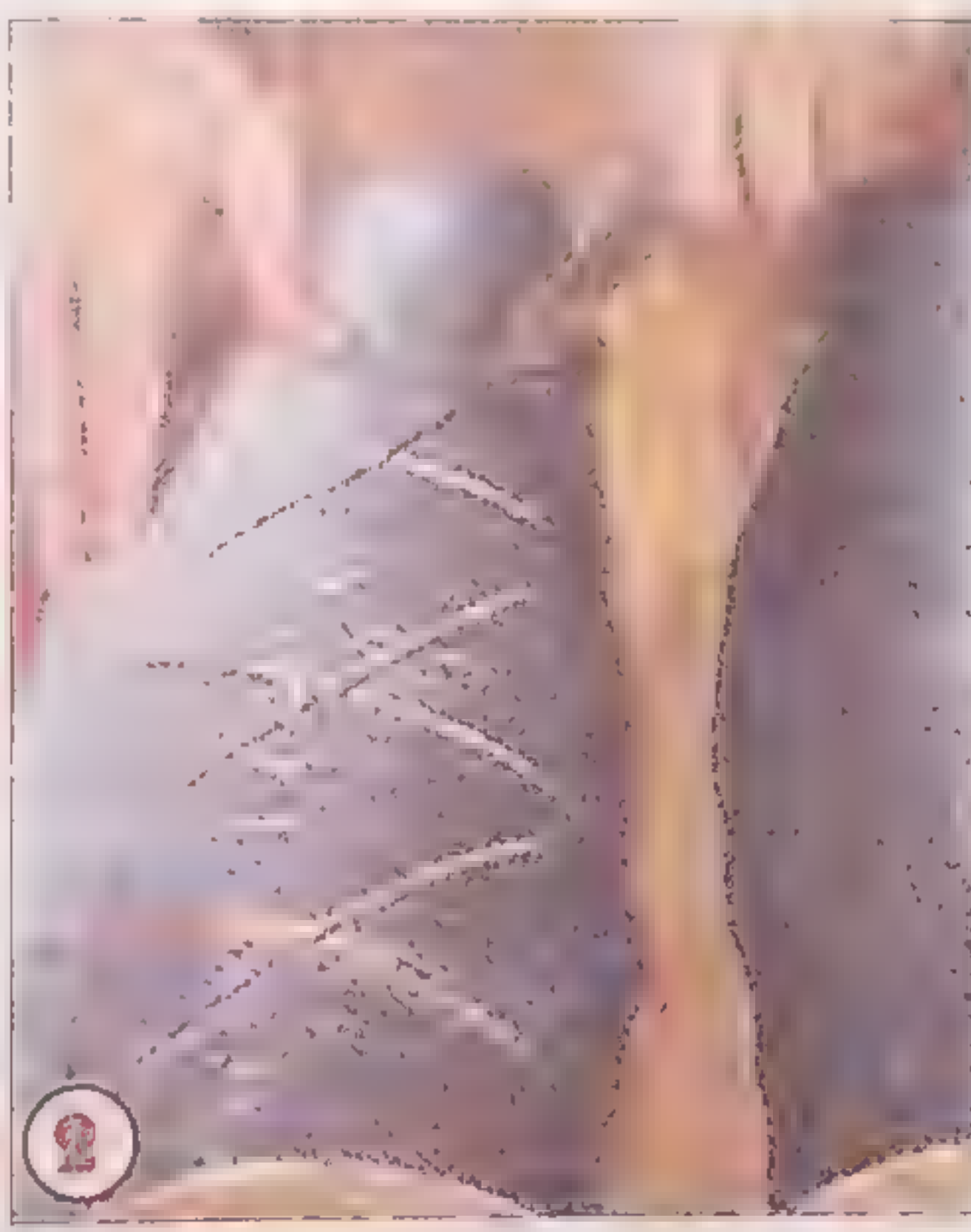
6 Разогреть лимонный сок с медом и соевым соусом. Рыбу переложить на блюдо, полить соусом, накрыть фольгой и дать постоять 5 мин. Затем подать к столу.



Наш совет

Подготовленную, но еще не запеченную рыбу можно завернуть в пищевую пленку и оставить в холодильнике на 1 день. Перед запеканием рыбу необходимо заранее вынуть из холодильника, чтобы она нагрелась до комнатной температуры.

© «Школа гастронома».



Цимес

На 6 порций: 4 крупные морковки, 2 картофелины, 2 ст.л. растительного масла, 1 луковица, 10 шт. чернослива без косточек, 2-3 ст.л. мелкого изюма, 5 шт. кураги, 2 ст.л. меда, 1-2 ч.л. свежего имбиря, 0,5 ч.л. молотой корицы, сок 0,5 лимона, соль, сахар - по вкусу.

1 Чернослив и курагу вымыть, нарезать крупными кусочками. Изюм тщательно промыть. Лук очистить и измельчить. Морковь и картофель очистить, нарезать крупными кусками.

2 В кастрюле вскипятить воду, положить морковь, картофель, соль и сахар. Варить 4-5 мин. Откинуть овощи на дуршлаг. Отвар сохранить.

3 Разогреть в сковороде масло, обжарить лук. Переложить его в форму для выпечки. Добавить морковь с картофелем, чернослив, курагу, изюм, мед, тертый имбирь, корицу и лимонный сок. Влить 1 стакан овощного отвара, накрыть форму крышкой и готовить в разогретой до 160°C духовке 30 мин.

© «Школа гастронома».



Пирожное «Картошка» с орехами

Что нужно на 10 порций: 250 г бисквитного печенья, 100 г очищенного фундука, 75 г сливочного масла, 0,5 стакана молока, 2 ст.л. сахарной пудры, 2 ст.л. какао-порошка.

Печенье и орехи измельчить в крошку. Сахарную пудру смешать с какао, развести горячим молоком, добавить масло. Тщательно перемешать и дать остыть.

Ввести в смесь измельченное печенье с орехами и вымешивать до однородности. Сформовать одинаковые по размеру шарики. Обвалять их в смеси пудры, какао и толченых орехов. Поставить в холодильник на 30 мин.

© «Школа гастронома».

СОВЕТЫ, СОВЕТИКИ...

ЕСЛИ ЧТО-ТО ГОРИТ

Любому повару приходилось хоть раз пережить ужасающую минуту позора, когда все готовится не так, как надо. Мы собрали несколько советов для терпящих бедствие.

Когда что-то сгорает, ничего поделаться уже нельзя. Например, подгоревшее масло или чеснок придадут блюду горький, пережженный привкус. В этом случае лучше всего начисто вытереть сковороду и начать все сначала. Конечно, большинства подобных проблем можно избежать, подобрав правильную сковороду, подходящий температурный режим и жир для жарки. Но трудности все равно возникают.

Продукты «не желают» кипеть на медленном огне

Иногда сложно добиться того, чтобы ваша конфорка поддерживала очень слабый огонь (необходимый при приготовлении супов или при тушении, которое должно происходить на грани кипения). В этом случае можно сделать уменьшитель пламени, скатав в толстое кольцо алюминиевую фольгу. Это кольцо помещают на конфорку и сверху ставят кастрюлю.

Сковорода темнеет

Во время жарки мяса на сильном огне прежде всего темнеют места на сковороде, находящиеся между кусками мяса. Это не очень приятно смотрится, а главное — сгорают и выделяющиеся из мяса соки, которые могут послужить основой соуса. Чтобы избежать этого, переместите продукты так, чтобы они накрыли темные места. Если же нужно жарить большое количество мяса порциями, между закладками продуктов удаляйте налет со сковороды с помощью воды, вина или бульона.

Сливочное масло начинает пригорать

Почерневшее масло придает горький привкус пище, поэтому его необходимо выбросить. В то же время масло, ставшее лишь немного коричневым, не доставит проблем: наоборот, у него приятный ореховый привкус. Чтобы масло не темнело и дальше, можно добавить в сковороду немного растительного масла — оно имеет более высокую температуру кипения, а значит, не даст сливочному маслу подгореть.



Продукты пристали к сковороде

Продукты при жаренье сначала прилипают к сковороде, а потом сами отстают от нее, когда начинает образовываться корочка. Подождите пару минут и затем снова попробуйте перевернуть жарящиеся продукты. Если же мясо или рыба прочно пристали, обмакните тонкую гибкую лопатку в холодную воду и осторожно подденьте ею жарящиеся продукты.

Мясо не прожарено

Мясо уже нарезали, а оно не прожарено внутри. Просто поместить ломтики мяса в духовку, чтобы они дошли, — плохая идея: мясо пересохнет и станет серым. Решение проблемы нашел бостонский шеф-повар Гордон Хамерсли. Нарезанное мясо нужно разложить на решетке, поставленной на противень, и перед установкой в духовку накрыть мясо листиками салата латук. Теперь оно будет готовиться на пару и не засохнет.

© «Гастроном».

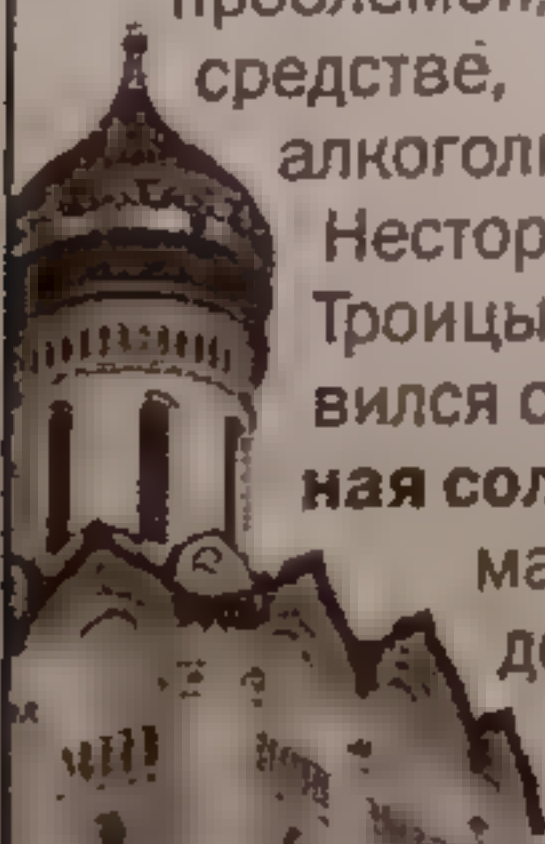
Пряности и приправы

ЛУК РЕПЧАТЫЙ

Репчатый лук может быть различных видов: острый, полуострый и сладкий.

ЕСЛИ В ДОМЕ ПЬЯНИЦА

Работая целителем в Омске, я часто сталкиваюсь с такой проблемой, как пьянство. Хочу рассказать об уникальном средстве, при употреблении которого исчезает тяга к алкоголю. Это **елейная соль**. Поведал мне о ней отец Нестор — настоятель старообрядческого скита Святой Троицы. Сам он раньше страдал алкоголизмом и избавился от этого недуга с помощью **елейной соли**. **Елейная соль** уникальна тем, что её можно давать без ведома, добавляя в еду или питье (семь капель каждый день один раз в сутки). Кто пожелает избавиться своего близкого от пьянства — обращайтесь ко мне. От Вас — подписанный конверт с о/а.



Адреса для связи: 644053 г. Омск, а/я 2591,
Агарниной Надежде Дмитриевне, звоните: 8 (3812) 64-36-25, 63-13-83.
Или: 352630, Краснодарский край, г. Белореченск, а/я 130,
Усачевой Лилли Викторовне, звоните: 8 (86155) 36-4-82.

К числу лучших острых сортов репчатого лука относятся: Бессоновский, Ростовский кубастый, Ростовский репчатый, Арзамасский, Стригуновский, Мстерский, Тимирязевский. Полуострые сорта: Цитаусский, Каратальский, Луганский. Сладкие сорта: Испанский, Каба, Ялтинский.

В кулинарии репчатый лук используют для приготовления мясных, рыбных и овощных первых, вторых блюд и закусок, соусов, а также для консервирования и маринования.

Лук острых и полуострых сортов чаще всего употребляют как приправу в пассерованном или жареном виде. При этом эфирные масла лука растворяются в жире и не улетучиваются при последующей тепловой обработке. Пассерованный лук вводится в блюда в процессе их приготовления или за 10 мин. до готовности.

Полуострые и сладкие сорта лука добавляют в салаты, а также в блюда, при приготовлении которых нужен репчатый лук в свежем виде. В холодные блюда лук добавляют перед подачей.

Сегодня репчатый лук по масштабам использования занимает среди приправ ведущее место.

ЧТО НЕ ВОЛНУЕТ С?

Блюда старой русской кухни

КОЛБАСА С ЛУКОМ

Вареную колбасу нарезать тонкими ломтиками, уложить в салатник или на блюдо, сверху поместить репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, полить заправкой из масла, горчицы и уксуса, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

СУП ГРИБНОЙ

250 г сырых шампиньонов, по 2 помидора, картофелины, моркови и луковицы, корень петрушки, 50 г маргарина, 2 л грибного бульона, соль, перец, зелень.

Приготовьте бульон: грибы нарежьте соломкой и варите 35-40 минут. Затем обжарьте их вместе с луком и морковью. Картофель нарежьте дольками. В кипящий грибной бульон положите спасерованные овощи, грибы, посолите, поперчите и варите до готовности. Готовый суп украсьте зеленью.

РЫБА «ПО-РУССКИ»

Требуется 500 г крупной рыбы, 2 луковицы, по корню петрушки и пастернака, 0,5 лимона, 4 ст.л. хрена, по 1 ст.л. уксусной эссенции и сахара, зеленый лук, перец, соль.

Рыбу обработайте и порежьте небольшими кусочками, замаринуйте с добавлением уксусной эссенции, соли, перца, растительного масла, лука, петрушки и пастернака на 7-8 часов. В этом же маринаде проварите рыбу 1,5 часа, добавив лавровый лист. Остудите ее, не вынимая из бульона, выложите на блюдо и поставьте на несколько часов в холодное место, чтобы она затвердела и легко резалась. Подавайте к столу с соусом, кетчупом или сметаной.



ВАРЕНЕЦ

Требуется: 1 л молока, 1/2 стакана сметаны.

Молоко прокипятите на слабом огне до образования пенки, но не снимайте ее, а перемешивайте, чтобы она опустилась на дно. Молоко при этом должно увариться почти до половины своего первоначального объема. Остудите, добавьте сметану и выдержите в теплом месте 4-6 часов, после чего остудите.

ТЫКВА ПЕЧЕНАЯ

Требуется 1 тыква, 1/2 стакана меда.

Тыкву среднего размера разрежьте пополам, очистите от зерен и смажьте изнутри медом. Накройте верхней половинкой нижнюю и поставьте тыкву на противне в предварительно разогретую духовку на 30-40 минут. Самая вкусная печеная тыква получается в печи. Можете подать ее, порезав на дольки, с маслом и сметаной.

● литературная обедаловка

На кухне у папаши Дюма

«Отведайте моих котлет, милый д'Артаньян. Из собственной баранины». - «У вас они очень нежные, могу вас поздравить. Дайте мне еще». - «Нет, попробуйте лучше зайца. Я убил его вчера в одном из своих заповедников». - «Черт! Как вкусно! Да вы кормите ваших зайцев, верно, одной богородичной травкой!»

А.Дюма. «Три мушкетера».

КОТЛЕТКИ ИЗ БАРАНИНЫ

Полкило баранины пропускаем через мясорубку, в фарш добавляем яйцо, 3 столовые ложки масла, луковицу, немного муки, перца и еще раз пропускаем через мясорубку. Хорошо взбиваем фарш, формируем котлеты, панируем в яйце и манной крупе и обжариваем в масле. Котлеты можно залить соусом. Делается он так: наливаем в кастрюлю стакан бульона (можно из кубиков), режем 2 луковицы, добавляем три ложки томатной пасты, ложку муки, ложку масла, полчайной ложки фруктового уксуса, перец, петрушку, базилик. Поварите минут 10 и залейте котлеты. Можно еще потушить котлеты в соусе минут 10.

ЗАЯЦ ТУШЕНЫЙ

Требуется: 600 г задней части заячьей тушки, 100 г шпика свиного, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, 2 морковки, 20 г сахара, соль, перец, 600 мл воды.

Способ приготовления. Заднюю часть зайца очистите от сухожилий, нарежьте на куски, посыпьте сахаром, солью и перцем, запанируйте в муке и поджарьте. Переложите мясо в сотейник, залейте водой, добавьте поджаренные овощи и тушите на слабом огне до готовности. За 10 минут до готовности добавьте сметану.



При болезнях сердца

(Начало в №1-2)

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КЛЮКВОЙ

2-3 средние свеклы, 1 стакан клюквы, 4-5 ст. ложек растительного масла, сахар.

Сырую свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Клюкву вымыть, обсушить, размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку, добавить немного сахара по вкусу и перемешать. Свеклу соединить с клюквой, заправить растительным маслом и еще раз перемешать.

ОВОЩНОЙ КУРИ

На 1 порцию: 100 г картофеля, 100 г моркови, 50 г цветной капусты, 20 г зеленого горошка, 20 г репчатого лука, 20 г помидоров, 0,5 ч. ложки пшеничной муки, 0,5 стакана молока, растительное масло, зелень, соль.

Картофель очистить, нарезать соломкой, слегка обсушить и поджарить на растительном масле. Морковь вымыть, очи-

стить, нарезать соломкой или натереть на крупной терке и обжарить. Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить в подсоленной воде вместе с горошком. Отвар слить в отдельную посуду. Лук нашинковать и спассеровать в масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и обжарить. Все овощи сложить в кастрюлю, добавить половину нормы молока и такое же количество овощного отвара и потушить в течение 15 мин.

Муку подсушить на сковороде, влить оставшееся молоко и немного отвара, перемешать, чтобы не было комочков, и подержать на огне, пока соус не загустеет. Готовым соусом залить овощи.

РЫБА С ОВОЩАМИ

500 г нежирной рыбы, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2-3 помидора, 1 ст. ложка маслин, 2 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, удалить кости. Филе нарезать на порционные куски. Из костей и голов сварить бульон и процедить его.

Лук нашинковать, обжарить в растительном масле, добавить нарезанные дольками помидоры и тушить 5-6 мин. После этого добавить куски рыбы, нарезанные маленькими кубиками огурцы и лавровый лист, залить горячим бульоном и варить 10-15 мин. Перед подачей положить в солянку маслины.



ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛИМОНОМ И МЕДОМ

2 кисло-сладких яблока, 2 дольки лимона, 2 ч. ложки меда.

Яблоки вымыть, обтереть, удалить сердцевину так, чтобы осталось доньшко. В образовавшееся углубление положить дольку лимона и влить мед. Яблоки выложить на противень, поставить в разогретую духовку и запечь. Кожица должна зарумяниться, а яблоко стать мягким.

ТРЕСКИ, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

250 г филе трески, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1,5 стакана молока, соль.

Филе трески разрезать на порционные куски, отварить в течение 3 мин. Муку обжарить в масле, соединить с молоком, размешать, чтобы не было комочков, и держать на огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Рыбу выложить в глубокую сковороду, залить соусом, запечь в духовке.

КОТЛЕТЫ ИЗ НЕЖИРНОЙ ГОВЯДИНЫ

250 г нежирной говядины или телятины, 50 г панировочных сухарей, 10 г сливочного масла, 4-5 ст. ложек воды, соль.

Мясо вымыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Добавить немного соли, панировочные сухари, воду, перемешать и снова пропустить через мясорубку. Из полученного фарша сформовать котлеты, выложить их в неглубокую посуду, накрыть крышкой, поставить на водяную баню и довести до готовности.

Фото

ЗАО «Изософт».



СКИПИДАРНЫЕ ВАННЫ ЗАЛМАНОВА

на целебных травах

Применяются с 1900 г. при:

- ☒ Болях в суставах
- ☒ Болях в позвоночнике
- ☒ Нарушении обмена веществ
- ☒ Ожирении
- ☒ Борьбе с целлюлитом
- ☒ Омоложении кожи

ВНИМАНИЕ! Акция для читателей «Соляночки»: при заказе двух и более комплектов в подарок книга А. С. Залманова «Тайная мудрость человеческого организма», в которой рассказано, как можно вылечить даже неизлечимые болезни!

Институт
Натуротерапии

Если болят почки

В лечении острых и хронических заболеваний почек диета играет огромную роль. Тем, кого настигли эти болезни, можно есть безбелковый и бессолевой хлеб, овощные и фруктовые супы, блюда из нежирных говядины, телятины, курицы, индейки, кролика, а также из нежирной рыбы, практически все овощи и многие пряности, яйца и блюда из них, фрукты и ягоды (малина, курага, урюк - с разрешения врача), мед, варенье, молоко и молочные продукты, различные жиры, кроме тугоплавких (свиного, говяжьего, бараньего). С осторожностью надо относиться к репчатому луку, чесноку, соленым огурцам, редьке, хрену, шпинату, щавелю. Из рациона придется исключить острые и соленые блюда, мясные, грибные и рыбные бульоны, закусочные консервы, алкогольные и газированные напитки, а также крепкий кофе. Как правило, все блюда готовятся без соли, но этот вопрос также надо обсуждать с врачом: в некоторых случаях строгую диету можно не соблюдать.

САЛАТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ, БАНАНОВ И ДЫНИ

2 больших апельсина, 2 банана, 1 маленькая дыня, 2 ст. ложки меда, 2-3 ст. ложки ягодного или фруктового сока, 2 ст. ложки толченых орехов, 3 ст. ложки сметаны.

Все фрукты очистить. Апельсины разобрать на дольки, удалить косточки, каждую дольку разрезать на 2-3 части. Бананы нарезать тонкими кружками, дыню - кубиками. Мед развести соком. Апельсины и дыню соединить, добавить мед и перемешать. Выложить в салатник, сверху расположить бананы, полить их сметаной и посыпать орехами.

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ

200 г тыквы, 1 крупное кислое яблоко, 2 ст. ложки ягодного сока, 1 ст. ложка тертой апельсиновой или лимонной цедры, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки измельченных орехов.

Тыкву очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, обсушить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой. Мед развести в ягодном соке. Тыкву и яблоки соединить, добавить мед и цедру, тщательно перемешать, выложить в салатник и посыпать орехами.

МОЛОЧНЫЙ СУП

0,5 стакана вермишели, 2 стакана молока, 1 стакан воды, 10 г сливочного масла, сахар.

Воду довести до кипения, влить в нее молоко. Когда смесь закипит, всыпать вермишель, уменьшить огонь до слабого и варить примерно 10 мин., помешивая.

Суп слегка остудить, добавить в него сахар по вкусу, заправить сливочным маслом.

РЫБА ПОД СОУСОМ

150 г филе нежирной рыбы, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка панировочных сухарей, зелень.

Приготовить соус. Для этого лук очистить, нашинковать, отварить, откинуть на сито и слегка обсушить. Сметану довести до кипения, положить в нее лук и измельченную зелень, перемешать. Рыбу промыть под струей холодной воды, затем отварить в течение 2-3 мин., выложить на сковороду, залить соусом, посыпать сухарями, после чего запечь в духовке.

При болезнях печени

(Начало в № 2)

САЛАТ ИЗ РИСА С КУРИЦЕЙ

1 стакан риса, 500 г вареного куриного мяса, 1 луковица, 1 яйцо, 1 крупное яблоко, 0,5 стакана зеленого горошка, сметанный соус, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, красный молотый перец (паприка).

Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Куриное мясо нарезать маленькими кубиками. Лук нашинковать, выложить на сито, ошпарить крутым кипятком и обсушить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить. Зелень вымыть, обсушить и мелко порубить. Все продукты соединить, добавить зеленый горошек, заправить соусом и перемешать. Готовый салат посыпать зеленью.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СУП

1,5 ст. ложки перловой крупы, 70 г моркови, 130 г картофеля, 15 г зелени петрушки или укропа, 1,5 ст. ложки сметаны, 3 стакана овощного отвара, соль.

Перловую крупу промыть, залить холодной водой и варить в течение 3 ч. Морковь нарезать тонкой соломкой, припустить в небольшом количестве овощного отвара, затем долить остальной отвар (горячий). Картофель очистить, нарезать соломкой, добавить к моркови и варить до готовности. Положить в суп перловую крупу, посолить и довести до кипения. Подавать суп со сметаной и измельченной зеленью.

ГОВЯДИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

250 г нежирной говядины, 4 моркови, 2 яблока, 100 г сметаны, 2 ч. ложки сахара, 10 г сливочного масла, 1 стакан молока, соль.

Мясо нарезать на небольшие куски и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и тушить в молоке до готовности. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и отварить в небольшом количестве воды. Морковь и яблоки соединить, протереть через крупное сито, добавить сахар. Разогреть сковороду, смазать ее маслом, выложить мясо, сверху - морковно-яблочное пюре, залить сметаной и запечь в духовке.

Используется
МЧС России

Чудо-печь

- Усовершенствованная модель!
- Обладает повышенной мощностью!

■ Обогреет дом и дачу, приготовит пищу, поможет защититься от неожиданных холодов склады, птичники, теплицы.

■ Легкая, компактная, экономичная, без копоти и вредных для здоровья выбросов. Потребляет очень мало горючего и, главное - совершенно проста и безопасна в эксплуатации.

■ Не требует трубы дымохода и вытяжки!

■ Работает без дозаправки 16 часов.

Производится в России по японской технологии.

Сделать заказ Вы можете по тел.:

8(8332) 40-98-05, 30-01-71, 57-31-24.

Или написав заявку по адресу: 610014, г. Киров, а/я 665, отдел 27.

Топливо: дизельное.
Расход - около 2 л в сутки.
Масса 6 кг, габариты 37x42x32 см.



Сертифицировано. На правах рекламы.

Цена - 1790 руб.
с оплатой при получении.
Цена при заказе от 2 шт. -
1740 руб. за шт.

ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-БЕЛОРУССКИ

На 4 порции: щука весом 1200-1500 г, 1 ломтик пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 5 средних луковиц, 2 ст.л. растительного масла, 100 г сливочного масла, 200 г тушеных белых грибов, 1 яйцо, 0,5 ч.л. мускатного ореха.

Щуку почистить и выпотрошить, сделав разрез в районе головы над жабрами. Осторожно вырезать мякоть с костями, стараясь не повредить кожу и оставляя на ней немного мякоти. Голова и хвост должны остаться целыми. Удалить из мякоти кости и мелко ее нарезать, посолить, добавив обжаренный лук, вымоченный в молоке и отжатый хлеб, грибы, яйцо и сливочное масло. Перемешать, добавить соль, перец и мускатный орех. Наполнить щуку получившимся фаршем. Начинки не должно быть много. Проткнуть смазать маслом, выложить на него рыбу, смазать сливочным маслом.

Готовить в духовке при 180°C 20-30 минут.

© «Гастрономъ».



ПИЦЦА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

Для теста: 200 г муки, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, соль, перец - по вкусу.

Для начинки: 200 г сыра, 500 г помидоров, 4-5 сосисок, 1-2 столовые ложки растительного масла, соль и перец - по вкусу.

Замесить тесто и оставить его на час. Затем перемешать, сделать лепешку и выложить ее в форму. Лепешку смазать маслом, посыпать тертым сыром, сверху положить слой помидоров (без кожицы), нарезанных крупными дольками. Сосиски или колбасу разрезать вдоль и уложить в виде решетки, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом. Выпекать в духовке 20-30 минут на среднем жару.

МЯСО ПО-МОЖИГЕНСКИ

750 г говядины, пучок суповой зелени, 3-4 луковицы, соль, жир, хрен, маринованные огурцы.

Мясо вложить в небольшое количество кипящей подсоленной воды, незадолго до его готовности добавить зелень для супа и нарезанные пополам зажаренные луковицы. Мясо разделить на части и разложить по тарелкам. Залить бульоном. Приправить тертым хреном и маринованными огурцами.

ЖАРЕННЫЙ РИС ПО-КИТАЙСКИ

Стакан нарезанного кусочками отварного мяса, 3 стакана холодного отварного риса, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, столовая ложка зелени, 2 луковицы, соль.

Разогреть на сковороде растительное масло. Добавить рис, обжарить в течение 10 минут, постоянно помешивая. Добавить мясо, лук, соль и взбитые яйца. Перемешать. Подать горячим.

СУП ГРЕЧЕВЫЙ

На 4 порции: 1,75 л куриного бульона, 120 г мелких макаронных изделий, 3 яйца, 2 лимона, соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки.

Куринный бульон довести до кипения. (Можно использовать бульонные кубики; в этом случае суп не нужно солить.) Положить макароны и варить 5 мин.

Пока варятся макароны, яйца взбить в пену, добавив сок 1 лимона и 1 ст.л. холодной воды. Оставшийся лимон нарезать кружками, зелень мелко порубить.

Добавить во взбитые яйца 1 половник горячего бульона, перемешать. Затем добавить еще 2 половника. Перемешать, перелить смесь в кастрюлю и снять ее с огня.

Приправить солью и перцем по вкусу, разлить по тарелкам; в



каждую положить по 2-3 кружка лимона и зелень.

© «Школа гастронома».



Мое любимое блюдо

Т.И.ДУДИНА:

Здравствуйте, дорогая редакция газеты «Соляночка»!

Газету вашу люблю и выписываю. Хочу предложить наиболее вкусные свои домашние рецепты, которые готовлю часто и угощаю своих друзей и родственников. Читая газету, сравнивала ваши рецепты со своими, но таковых не встретила и решила написать.

р.п. Минево
Новосибирской обл.

САЛАТ «СКАЗКА»

Мясо свинины порезать соломкой, посолить, обжарить в растительном масле, полить слабым раствором уксуса, добавить черный перец.

Лук порезать, ошпарить кипятком.

Картофель отварной натереть на терке.

Понадобятся также раздробленные грецкие орехи и гранатовые зерна.

Все продукты уложить слоями, последний слой - майонез, сверху - зерна граната.

САЛАТ «ТОРЖЕСТВО»

Взбить 6 яиц, испечь из них блины, порезать тонкой мелкой соломкой. Обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета, порезать мелко полукопченую колбасу или язык отварной. Все смешать с майонезом, сверху посыпать зеленью и крошеными вареными яйцами.

«ГЕОГРАФИ»

Готовятся очень быстро, перед самой подачей на стол.

Пельменное тесто раскатать тонкой лепешкой, положить на него пельменный фарш, готовый, разложить по всей лепешке и разровнять, скатать рулетом плотно. Должен получиться длинный, но не толстый рулет. Нарезать его потом на маленькие рулеты, обжарить с двух сторон на растопленном масле, добавить лук, морковь, сметану и потушить 5-10 минут. Все готово, вкусно и красиво!

СОЛЕНАЯ ГОРБУША

Этим способом солим уже лет 10.

3 кг рыбы полузамороженной режем кусочками. Обмакиваем каждый кусочек в состав из 9 ст.л. соли, 16 ч.л. сахара.

Все складываем в чашку под груз (небольшой) на 2,5 часа. Затем слегка споласкиваем, складываем в банку. Можно в банку добавить растительное масло, любые специи. Есть можно сразу.

СВИНИНА ПИКАНТНАЯ, ПРАЗДНИЧНАЯ

Обить куски свинины, посолить, поперчить, обмакнуть в льезоне - 1 яйцо, сливки или сметана, тертый твердый сыр (все взбить). Затем каждый кусочек обвалить в панировочных сухарях и обжарить в духовке или на сковороде. Гарнир любой - рис или овощи, зелень.

Д.ГАЛКИН:

ДЕСЕРТ

«БЕРЕЗОВЫЙ СЮРПРИЗ»

Тесто: 200 г сметаны, 150 г масла, 1,5 стакана муки, 1/2 ч. ложки корицы, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки меда.

Для оформления: 1/3 стакана толченых орехов, 2 плитки белого шоколада, 1/2 плитки черного шоколада.

Замесить тесто, поставить в холодильник на 1 час. Затем раскатать, разрезать на ровные прямоугольники. Сформовать «дрова». Выпечь. Растопить белый шоколад. Темный - крупно настрогать. Остуженные «дрова» сверху помазать белым шоколадом, посыпать орехами, разложить темный шоколад поверх белого так, чтобы рисунок напоминал березовую кору. Положить в холодильник.

Мои домочадцы и знакомые в восторге от печенья.

САЛАТ «ДИКОЕ ОЗЕРО»

Морскую капусту рубят ножом, укладывают на дно кремanky. Слойми укладывают остальные продукты: крабовые палочки (нарезанные соломкой), яйца, кукурузу, сверху поливают майонезом. Салат украшают маслинами.

ПЛОВ ПО-ДАГЕСТАНСКИ

На 2 стакана риса: 500 г баранины, 6 луковиц, 150 г растительного масла, 400 г помидоров, черный перец, зелень кинзы и укропа, 2 головки чеснока, соль - по вкусу.

Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в казане на масле. Затем добавить нашинкованный репчатый лук, черный перец, чеснок, помидоры, зелень кинзы и укропа. Довести мясо до образования румяной корочки, затем налить воды, чтобы она покрыла мясо, положить туда рис. На медленном огне довести до готовности. Плов перемешать и выложить на блюдо.

КУРИЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ И КУРАГОЙ

Окорока или курицу разрубить на небольшие кусочки, обжарить и выложить в глубокую сковороду, посолить, поперчить. Сверху выложить по 10 черносливин и кураги. Затем 2-3 небольшие луковицы, нарезанные кольцами или полукольцами. Полить майонезом, обильно посыпать тертым сыром.

Налить немного воды и запекать в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится.

с. Труиники Пермской обл.

В.А. КРЫЛОВ:

САЛАТ «МОИМ ДРУЗЬЯМ»

Нарежьте кубиками соленые огурцы и сваренные вкрутую яйца, добавив 2 банки рыбных консервов, стакан горячего отварного риса, тщательно перемешайте. Переложите в салатник и залейте смесью из растительного масла, соли, молотого черного перца и горчицы по вкусу.

МОРКОВЬ, ЖАРЕННАЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

На 1 кг моркови необходимо: 4 яйца, молотые сухари, черствый белый хлеб и 2/3 стакана томатного соуса, соль - по вкусу.

Морковь отварить в подсоленной воде. Нарезать по длине ломтиками толщиной 5 мм. Последовательно смочить их в яйце, обвалить в сухарях, снова смочить в яйце и обжарить. Из черствого хлеба приготовить гренки. На середину блюда поместить томатный соус, уложить вокруг жареную морковь и гренки.

ЩИ «ДЕРЕВЕНСКИЕ»

На 400 г квашеной капусты: 3 картофелины, морковь, петрушка, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки томат-пюре, 40 г жира, 1,5 л бульона.

В кипящий бульон положить картофель, довести до кипения, варить до полуготовности. Затем добавить капусту, тушеную с томатом-пюре, через 15-20 минут с момента закипания положить пассерованные овощи и довести щи до готовности. Готовые щи заправить чесноком, растертым с солью. Подавать со сметаной и зеленью.

ФАСОЛЕВАЯ ЗАПЕКАНКА

Необходимо: 500 г консервированной фасоли, 3 яйца, 2 столовые ложки сметаны, сливочное масло.

Яйца сварить вкрутую, нарезать дольками. Фасоль и нарезанные дольками яйца выложить слоями в смазанную маслом огнеупорную форму. Каждый слой при этом смазывать сметаной (верхний слой тоже). Запекать в духовом шкафу в течение 15-20 минут.

ФАРШИРОВАННАЯ СВЕКЛА

На 1 кг свеклы: 2/3 стакана риса, 2 яблока, 250 г творога, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны и соль - по вкусу.

Свеклу, желательного одинакового размера, сварить, очистить от кожуры, вырезать сердцевину и наполнить ее начинкой

из рисовой рассыпчатой каши, очищенных измельченных яблок, смешанных с сахаром, протертого творога, яиц и масла. Фаршированную свеклу уложить в смазанную маслом глубокую сковороду, смазать сверху сметаной и запечь в духовке.

МОРКОВЬ С ТВОРОГОМ

На 150 г моркови: 200 г творога, изюм и 30 г сахара.

Очищенную морковь нашинковать или натереть на терке с крупными отверстиями, соединить с протертым творогом, добавить промытый изюм, сахар и все перемешать.

САМБУК ИЗ КУРАГИ

На 300 г кураги: 100 г сахарного песка, 20 г желатина, 2 яйца, лимонная кислота, 500 г воды.

Курагу перебрать, тщательно промыть, залить водой, оставив набухать на 1-2 часа, после чего сварить до готовности и протереть. Пюре из кураги соединить с яичными белками и сахаром, ввести лимонную кислоту и растворенный в отваре кураги желатин. Массу поставить на лед или в холодную воду и взбить.

г. Сосновый Бор
Ленинградской обл.

К. ЧЕРНОВА:

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ

300 г моркови, 4 зубчика чеснока, 2 яйца, 3 ст.л. майонеза, зелень кинзы.

Морковь натереть на мелкой терке, добавить тертый чеснок, мелко нарубленные крутые яйца. Заправить майонезом. Сверху посыпать зеленью кинзы. Можно добавить грецкие орехи.

САЛАТ ИЗ СЫРОЙ СВЕКЛЫ

100 г свеклы, 100 г яблок, 1 ч.л. тертого хрена, 2 ст.л. сметаны, 1 ст.л. нарезанной петрушки и кинзы, сок 1/4 лимона (или лимонную кислоту), соль, сахар.

Свеклу вымыть, очистить, сполоснуть в холодной воде, натереть на терке. Также на терке натереть корешок хрена. Вымытые яблоки нарезать брусочками. Зелень петрушки и кинзы мелко нарезать. Все овощи смешать, добавить по вкусу соль, сахар, сок лимона (разведенную лимонную кислоту). Добавить рубленую зелень.

ЗАПЕКАНКА С ФАРШЕМ

На 4 порции: 300 г фасоли, 125 мл мясного бульона, 2 луковицы, 2-3 ст. ложки растительного масла, 300 г мясного фарша, перец, 1 огурец, 30 г

муки, 200 г помидоров, 40 г сливочного масла, 250 мл молока, 1/2 ч. ложки сушеного чабреца, мускатный орех, 60 г тертого сыра, листики базилика.

Фасоль замочить. Отваривать в бульоне 40 мин. и откинуть на дуршлаг. Отвар собрать. Лук нарезать кубиками и обжарить в масле. Добавить фарш и обжарить. Приправить. Огурец нарезать кружочками, положить в фарш и тушить 5 мин. Помидоры разрезать на 8 частей и добавить к фаршу. Форму смазать и наполнить фаршем и фасолью.

Для соуса муку обжарить в сливочном масле. Влить молоко и 125 мл отвара. Приправить солью, перцем, чабрецом и мускатным орехом. Полить овощную смесь соусом и посыпать сыром. Запекать 20 мин. при 200°. Украсить базиликом.

г. Псков.



И. КОНДРУШИНА:

СЕЛЬДЬ СВЕЖАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ

На одну порцию: сельдь - 100 г, мука - 6 г, масло подсолнечное - 10 г, яйца - 1 шт., сметана - 20 г, лук репчатый или зеленый - 20 г, перец, зелень.

Филе свежей сельди с кожей без костей посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном или топленом масле.

Обжаренную рыбу положить на металлическое овальное блюдо или лоток для запекания. Сырое яйцо смешать со сметаной и рубленым сырым репчатым или шинкованным зеленым луком и посолить. После чего залить рыбу смесью и запечь. При подаче посыпать зеленью.

г. Выборг.

Фото ЗАО «Изософт».

Магические книги-почтой!

Самоучители магии и гипноза. Магия любви и денег. Гипноз. Астрология. Хиромантия. Сонники. Эзотерическая литература. Высылаем бесплатный каталог с подробными описаниями книг.

00121, Нижний Новгород, 81-45-120-3, конкурс

Отгадайте ключевое слово и...

выиграйте 250 000 руб.

УЧАСТВОВАТЬ В ИГРЕ

Сканируйте QR-код

1 Разгадайте сканворд

2 Найдите ключевое слово

3 Отправьте вырезанный купон
в конверте по адресу: 111523,
Москва, а/я 16, «Книжный сезон».



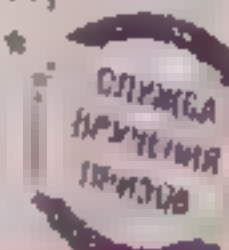
Еще и дет. большой выбор
книг, аудио- и видеопрограмм,
CD и DVD.

Разгадаете
вы сканворд
или нет, ВЫ В ЛЮБОМ
СЛУЧАЕ получите
новый выпуск каталога
«Книжный сезон»
В ПОДАРОК!

Гарантия выплаты 250 000 руб.

Служба вручения призов официально
гарантирует победителю выплату 250 000 руб.
Эта выплата будет произведена
под контролем Специальной комиссии,
согласно условиям рекламной акции*

«КНИЖНЫЙ СЕЗОН»
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ЧТЕНИЯ



САМЫЙ БЫСТРЫЙ СПОСОБ
ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В ИГРЕ!

Позвоните по телефону:

(495) 787-40-67

понедельник - пятница с 7.00 до 22.00
суббота - воскресенье с 9.00 до 21.00

Каталог «Книжный сезон» — это:

- большой выбор книг, фильмов и музыки
- новинки для всей семьи
- доставка почтой в любую точку России

Бесплатный купон участия в розыгрыше 250 000 руб.

111523, Москва, а/я 16, «Книжный сезон»

☐ ДА, я нашел(а) ключевое слово и вписываю его:

1 2 3 4 5 6

Я принимаю к сведению, что правильный ответ
может принести мне 250 000 руб.

Я немедленно отправляю этот купон по указанному адресу и получаю
бесплатно новый книжный каталог в подарок.

Фамилия: _____

Имя: _____ Отчество: _____

Пол: ☐ муж. ☐ жен. Дата рождения: _____

Индекс: _____ Адрес: _____

Контактные телефоны: дом. |81| _____

моб. |81| _____

E-mail: _____



074216

НАСТОЯЩЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ РОССИИ СТАРШЕ 18 ЛЕТ С 10.01.06 ДО 30.06.06. НАСТОЯЩИМ Я ДОБРОВОЛЬНО
ПРЕДОСТАВЛЯЮ ООО «КНИЖНЫЙ СЕЗОН» СВОИ ПЕРСОНАЛЬНЫЕ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ В КУПОНЕ, И ТАКЖЕ ДАЮ РАЗРЕШЕНИЕ КОМПАНИИ ООО «КНИЖНЫЙ
СЕЗОН» НА ХРАНЕНИЕ, ОБРАБОТКУ ЭТИХ ДАННЫХ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В МАРКЕТИНГОВЫХ ЦЕЛЯХ. КРОМЕ ТОГО, Я ОСТАВЛЯЮ ЗА ООО «КНИЖНЫЙ СЕЗОН»
ПРАВО НА ПЕРЕДАЧУ ЭТИХ ДАННЫХ ДРУГОЙ КОМПАНИИ.

Ваша подпись: _____

* Полные условия рекламной акции и выплаты 250 000 руб. указаны в конверте с каталогом

СОЛЯНОЧКА №3(107), февраль 2006 г.

З.Н.ИВАНОВА:**ЛИМОННОЕ ПИРОЖНОЕ****5 яиц, 200 г сахара, 160 г пшеничной муки, 200 г сливок, 1 лимон, сахарная пудра.**

Желток взбить с 3/4 предусмотренного количества сахара, добавить лимонный сок и тертую лимонную корку, просеянную муку и взбитый с оставшимся сахаром белок. В массу замешать взбитые сливки, все выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и испечь в духовом шкафу на умеренном жару. Остывшее пирожное выложить в плоскую посуду и посыпать сахарной пудрой.

СЛИВОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ**Для теста: 300 г пшеничной муки, 200 г маргарина, 100 г сахара, 3 желтка, ванилин.****Для начинки: 200 г сметаны, 4 яйца, 3 белка, 100 г сахара, 40 г пшеничной муки, 5 г сливочного масла, 1 лимон.****Для украшения: апельсиновая корка (сваренная в сахарном сиропе).**

Просеянную муку смешать с сахаром, ванилином, положить маргарин и желтки, все порубить и быстро замесить однородное тесто. Затем на 30 минут поместить его в холодильник. Тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм и выложить в предварительно смазанную маслом форму с фигурными краями так, чтобы слой теста был выше краев формы. Печь в духовом шкафу на умеренном жару до светло-желтого цвета, затем заполнить сметанной массой и продолжать печь еще около 30 минут. Не давая пирожному остыть, насыпать вдоль его краев измельченную апельсиновую корку.

Остывшее пирожное осторожно вынуть из формы и положить на плоскую тарелку.

Приготовление сметанной массы: в сметану замешать муку, сахар и, помешивая, вскипятить. К остывшей массе добавить тертую лимонную корку, желток и взбитый белок.

г. Екатеринбург.**НАТАЛЬЯ СОКОЛОВА:**

Здравствуй, уважаемая редакция газеты «Соляночка»!

Прочитав вашу газету, очень захотела поучаствовать в конкурсе. Предлагаю несколько любимых и очень «вкусных» рецептов.

Н.Новгород.**ПИКАНТНЫЙ РЫБНЫЙ РУЛЕТ****400 г минтая (трески, хека, судака), 0,3 стакана молока, 2 яйца, 2 белых сухаря, листья салата, петрушка.**

Размочить белые сухари в теплой кипяченой воде, отжать и провернуть вместе с рыбой (удалив предварительно из нее все косточки) через мясорубку, посолить и тщательно все вымешать. Затем сделать омлет. Для этого взбить миксером или обычной вилкой молоко с яйцами, добавить мелко нарезанную свежую зелень: петрушку, укроп, кинзу. Запечь под закрытой крышкой на сковородке на очень слабом огне. На чистую влажную полотняную салфетку положить омлет, а сверху уложить готовый рыбный фарш и аккуратно свернуть. В той же салфетке положить рулет в дуршлаг или на специальную подставку и поставить на паровую баню в кастрюлю, где кипит вода. Готовить рулет на пару примерно 35-40 минут. Перед подачей на стол осторожно снять салфетку, немного остудить рулет и украсить листьями салата, дольками свежих помидоров или огурцов, редисом.

СКУМБРИЯ, ТУШЕННАЯ В ТОМАТНО-ГРИБНОМ СОУСЕ

1 кг очищенной скумбрии разделать на филе без кожи. Прогреть в посуде 50-100 г сливочного или растительного масла, добавить 300 г соленых или маринованных грибов, 3-4 ст.

ложки томата-пюре, соль, перец, подлить 1 стакан рыбного бульона или горячей воды. Можно добавить 1/2 стакана белого вина. Затем положить филе рыбы, нарезанное небольшими кусками. Тушить до готовности. Когда рыба станет мягкой, добавить немного холодного рыбного бульона, смешанного с мукой. Довести до кипения.

РЫБНЫЕ ГОЛУБЦЫ**500 г рыбы (филе), 800 г капусты, 1/2 стакана риса, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка муки, по 2 ст. ложки томата-пюре, сметаны и масла.**

Рыбу пропустить через мясорубку. Рис отварить, охладить и смешать с измельченной рыбой, добавив мелко нарезанный, слегка поджаренный, а затем охлажденный лук, а также соль и перец. Одновременно целые листья капусты проварить в кипящей воде 5-7 минут, вынуть из кипятка, охладить, разложить на столе, отбить аккуратно стебли до толщины листа. На листья капусты положить фарш (рыбу с рисом и луком), завернуть их в виде колбасок, обжарить на сковороде и сложить в кастрюлю. После этого влить на сковороду сметану, томат-пюре, 1 стакан воды, добавить 1 ст. ложку муки, смешанной с таким же количеством масла, размешать, вскипятить, посолить, залить этим соусом голубцы и поставить тушить на слабом огне на 30-40 минут. Подать на стол в соусе, в котором голубцы тушились, посыпав рубленой зеленью петрушки или укропа.

Голубцы можно приготовить без сметаны, в этом случае берут несколько больше томата-пюре.

Приятного аппетита!

П.И.ЗИНОВЬЕВА:**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ПАНИРОВОЧНЫМИ СУХАРИМИ****На 1-2 порции: 350 г цветной капусты, соль, 25 г сливочного масла, 5 г панировочных сухарей, 1/3 лимона или лимонная кислота.**

Головку капусты (средней величины) подержать в течение 15-20 минут в воде, подкисленной уксусом (на 1 л воды 1 столовая ложка уксуса). Затем кочан вымыть, положить в кипящую соленую воду и варить, пока капуста не станет мягкой. Готовую капусту

выложить шумовкой в плоскую тарелку, залить растопленным маслом и посыпать панировочными сухарями, к которым по вкусу добавлена лимонная кислота или лимонный сок.

КАПУСТА С ЯИЧНЫМ СОУСОМ**На 1-2 порции: 250 г свежей капусты, соль, зелень укропа или петрушки.****Для яичного соуса: 10 г сливочного масла, 4 г пшеничной муки, 80 г воды, 1 желток, 15 г сметаны или сливок, соль, лимонная кислота, столовая горчица.**

Кочан капусты (средней величины) очистить от кроющих листьев и разрезать на четыре части так, чтобы каждая четвертушка

была с кочерыжкой. Положить в кипящую соленую воду и варить в закрытой кастрюле 15-20 минут. Когда капуста размягчится, выложить ее на сито, дать воде стечь, вырезать кочерыжку, листья залить яичным соусом, посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

Приготовление яичного соуса: в растопленное сливочное масло всыпать муку и, помешивая, пассеровать до появления золотистого цвета. Затем подлить капустный отвар и кипятить на слабом огне 5-10 минут. Добавить желток, разболтанный со сметаной, немного лимонной кислоты и столовой горчицы и все подогреть (не доводя до кипения).

г. Рязань.

Это не сказка, это не сон, отлично стирает наш «УЛЬТРАТОН»!



Специалисты говорят, что «УЛЬТРАТОН» отстирывает не менее 88 % грязных пятен порошком средней цены, а в некоторых случаях до 98 %. Это не пустые разговоры. Это подтверждено экспертизой, проведенной на моющую способность УСУ «Ультратон» в независимом испытательном Центре, аккредитованном в РОСТЕСТе, куда специально обращалась фирма - изготовитель, чтобы развеять сомнение недоверчивых. Превосходный результат, не правда ли?

А если к этому добавить, что «Ультратон» **практически не разрушает структуру ткани; потребляет, как самая экономичная лампочка (15 Вт); дезинфицирует белье (особенно это важно родителям, если в их семье растет малыш); отстирывает даже ковровые изделия; не требует проточной воды; и если надо ехать в дальнюю дорогу, он Вас не обременит, так как он легкий и не занимает много места.**

На правах рекламы.

Специалисты фирмы «Невотон» постоянно работают над усовершенствованием «Ультратона», и вот подарок для покупателей - теперь, чтобы проверить, исправно ли работает УСУ «Ультратон», не надо идти в специальный центр, достаточно включить устройство в розетку и оно само, без Вашего участия, произведет самодиагностику. Кроме того, в изготовлении УСУ «Ультратон» используется только самая лучшая элементная база ведущих иностранных производителей, таких, как PHILIPS (Голландия), APC (США). Надежность устройства также подтверждается серьезной гарантией на устройство. Два года вместо обычного 1 год.

Все вышеперечисленные достоинства не привели к увеличению цены! Устройство эффективно отстирывает практически любые пятна, хуже масляные и похожие загрязнения.

И помните: «Чудес не бывает»! Обязательно замачивайте и добавляйте при стирке стиральные моющие средства. Добавляйте столько, сколько указано на упаковке СМС для данного типа ткани.

Цена рухнула - 1300 руб.

Заказать УСУ «Ультратон» можно по почте по адресу: 302961, г. Орел, МСЦ а/я 5 (НН), отдел «Товары-почтой».

Специальное предложение: только сейчас за 1300 руб. + 5 % почтовые расходы вы покупаете машинку и бесплатно получаете практичное устройство для улучшения качества питьевой воды и воды для стирки белья.

Многоканальный телефон для справок и заказов: 8 (486 2) 36-90-35, 49-50-77.

Сайт: www.zacaz.ru Эл. почта: med@ortes.ru.

Для жителей Украины - (057) 755-27-76 стоимость УСУ «Ультратон» 240 гривен. Для оптовых покупателей: (4862) 36-90-39.

Мы гарантируем Вам качество и гарантийное обслуживание поставляемой продукции в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей».

НОВИНКИ 2006!

ВЫЮЩАЯСЯ КЛУБНИКА!

- вьется, как виноградная лоза
- плодоносит от июня до октября
- многолетний сорт
- можно высаживать, как на огороде, так и на балконе

5 САЖЕНЦЕВ - 449 руб.

10 САЖЕНЦЕВ - 699 руб.

КЛУБНИКА «ГИГАНТА»

- ягоды великанской с небольшое яблоко, весом 50-80 г.
- плодоносит в июне и июле.
- сроки высадки - апрель-май или август-сентябрь.

5 САЖЕНЦЕВ - 439 руб.

10 САЖЕНЦЕВ - 689 руб.

Для того чтобы получить товар, нужно разборчиво заполнить купон и отправить его по адресу: Россия, ДИС, а/я 144, г. Белгород, 308000 или заказать телефонным:

(095) 5-444-28-3 (Москва); (029) 28-01-000-1 (Беларусь);

Вы получите посылку с саженцами в специальной упаковке в своем почтовом отделении наложенным платежом. Стоимость доставки - 5% от стоимости заказа. Оплата при получении. Товар сертифицирован.

| Артикул | Название товара | Цена | К-во |
|---------|---------------------------|------|------|
| 101 | ВЫЮЩАЯСЯ КЛУБНИКА | | |
| 102 | КЛУБНИКА «ГИГАНТА» | | |

почтовый индекс _____ телефон _____

область _____ район _____ город _____

улица _____ дом _____ кв. _____

Ф.И.О. _____

Заполняйте купон разборчиво



Е.С.ЗАЙЦЕВА:

УТКА В ЯБЛОКАХ

1 утка (или гусь) весом 2,5-3 кг, 2 ст. ложки меда, 0,5 ст. ложки соли, 1 кг кисло-сладких яблок, растительное масло, соль, перец.

Утку натереть солью, перцем, медом и оставить в холодильнике на ночь мариноваться. Яблоки очистить, удалить из них сердцевину и нарезать крупными ровными дольками. Пропитавшуюся пряным

соусом утку начинить подготовленными яблоками, уложить их как можно плотнее.

Зашить птицу нитками или заколоть шпажками так, чтобы шов был прочный и не расходился. Положить ее на сковороду с высокими стенками. Залить стаканом воды и поставить в хорошо разогретую духовку на 2-2,5 часа.

Во время приготовления утку необходимо несколько раз полить вытапливающимся жиром - это сделает мясо более сочным и нежным. Перед подачей на стол удалить нитки (шпажки) и красиво разложить по периметру сервировочного блюда, запеченные в утке яблоки. Посыпать сверху зеленью.

ТОРТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Тесто: вода - 1-1,5 стакана, сливочное масло - 1 ст. ложка, мука - 2-2,5 стакана, яйца - 6 штук.

Крем: сгущенное молоко (вареное) - 1 баночка, сливочное масло - 1 пачка, грецкие орехи.

В кипящую воду положить сливочное масло и убавить огонь. Затем добавить муку и слегка прогреть тесто, не доводя до кипения. В тесто вбивать яйца одно за другим.

Чайной ложкой выложить тесто на смазанный маслом противень, чтобы после выпечки образовалось много полых маленьких шариков.

Выпекать в духовке при 150-200°C. Грецкие орехи поджарить на сухой сковороде с течением 3 минут. В каждый горячий шарик вложить по кусочку грецкого ореха и укладывать их на тарелку плотно один к другому слоями, смазывая каждый слой кремом. Верхний слой присыпать толчеными грецкими орехами.

г. Майкоп, Адыгея.

В.Н.ЧЕРЕНКО:

САЛАТ «ПРИНЦЕССА НА ГОРОШИНЕ»

Салат укладывается слоями: 1-й слой - горошек, перемешанный с майонезом;

2-й слой - жареные грибы с пассерованным луком, смазать майонезом;

3-й слой - мелкие кусочки вареной курицы, майонез;

4-й слой - два вареных яйца, натертых на крупной терке, майонез;

5-й слой - грибы с луком, майонез;

6-й слой - куриное мясо.

Верх салата хорошо смазать майонезом и посыпать измельченными грецкими орехами.

ВЕТЧИНА ЗАЛИВНАЯ

250-300 г ветчины, 150 г сыра, 1 кубик куриный, 3 ст.л. желатина, 2 стакана воды, 50-70 г сливочного масла.

Желатин замочить в воде. Приготовить бульон из куриного кубика. Довести до кипения, влить набухший желатин, снова довести до кипения, но не кипятить. Охладить.

Ветчину порезать тонкими ломтиками, сыр - мелкими кубиками и смешать с размягченным маслом. Хорошо перемешать. На каждый ломтик ветчины положить немного фарша и свернуть рулетиком.

На большое блюдо налить немного желе и дать застыть. Затем разложить рулетики, между ними

положить кружочки вареной моркови, зеленый горошек, веточки укропа или петрушки, кружочки яиц и все залить охлажденным желе. Дать застыть.

МЯСНОЙ БУЛЬОН С ОРЕШКАМИ

200-300 г свинины, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 1 луковица, 1 морковка, соль, перец, ломтик сельдерея, сливочное масло.

Свинину порезать кусочками, немного пожарить. Лук, коренья мелко порезать, обжарить на сливочном масле и добавить к мясу. Немного потушить, затем добавить горячую воду и проварить до готовности. В конце варки посолить, поперчить по вкусу, положить лавровый лист и еще немного проварить. Снять с огня, вынуть лавровый лист.

При подаче на стол в тарелки с бульоном положить орешки.

Для орешков: 1 яйцо, тмин, 150 г сыра, мука, соль, сахар, растительное масло для фритюра.

Яйцо взбить, постепенно всыпать муку, соль, сахар, тмин, натертый на крупной терке сыр и замесить крутое тесто. Тесто раскатать тонкой, длинной колбаской и нарезать маленькими кусочками. Скатать их в шарики и обжарить их во фритюре. Вынуть шумовкой и дать стечь маслу.

ЗАПЕКАНКА**«ЗОЛОТОЙ ТЕЛЕНОК»**

500 г телятины, растительное масло, 500 г картофеля, соль,

перец, мясной бульон, 1 луковица.

Для теста: 50 г маргарина, соль, 1 яйцо, растительное масло, 1 стакан муки.

Заместить тесто и положить в холодильник на 30 минут.

Мясо нарезать тонкими полосками. Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук нашинковать и пассеровать на растительном масле.

Мясо, картофель, лук соединить, посолить, поперчить и положить на смазанный маслом противень. Залить все мясным бульоном так, чтобы было покрыто мясо и картофель. А сверху покрыть тонким слоем песочного теста.

Выпекать в духовке на слабом огне 1,5-2 часа.

ДЕСЕРТНЫЙ САЛАТ

3 шт. зефира, 1 яблоко, 1 ст. сметаны, 100 г разноцветного мармелада, 1 горсть изюма, 100 г сахарной пудры, 1 банан, 10 шт. кураги.

Зефир разрезать пополам и нарезать тонкими ломтиками. Мармелад - мелкими кусочками. Яблоко очистить от кожицы и семян и нарезать мелкими кубиками. Очищенный банан нарезать кружочками. Курагу - мелкими кубиками. Все смешать и добавить изюм. Выложить в стеклянную вазу и залить сметаной, взбитой с сахарной пудрой в пену.

Республика Беларусь, г.п. Старобин.

герои «Кулинарных поединков»

Рецепты известных артистов, музыкантов и поваров, участвующих в «Кулинарном поединке» телеканала НТВ, интересуют многих читателей. Сегодня у вас есть возможность записать эти рецепты.



САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ

1 зеленая редька, 120 г сметаны.

Очищенную зеленую редьку натереть на крупной терке (кстати, избавиться от запаха очень легко - надо только ополоснуть тертую редьку холодной водой). Заправить сметаной и посолить по вкусу.

ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА

300 г баранины, 1 ч.л. смеси сушеных пряностей по вкусу, 1 ч.л. пряных трав, 2 ст.л. оливкового масла, 1 сладкий перец, 1 баклажан, 1 зубчик чеснока.

Мясо отбить, посыпать пряностями, обжарить на 1 ст.л. масла. Тут же можно обжарить болгарский перец, нарезанный полосками. Посыпать все пряными травами. Баклажан нарезать кружками, посолить и оставить на некоторое время, чтобы исчезла горечь. Затем обжарить баклажан на оливковом масле и выложить на тарелку с бараниной и перцем. Выдавить на баклажаны чеснок, украсить зеленью.

© «Гастроном».



от актера
Игоря
Золотовицкого



от Ларисы
Латыниной

КАРП ЗАПЕЧЕННЫЙ

Лариса Латынина - самая титулованная гимнастка мира.

Она уже давно покинула помост, но жизнелюбию и энергии легенды спорта можно только аплодировать!

Очень любит готовить, особенно рыбные блюда, так как выросла в Херсоне, на Днепре.

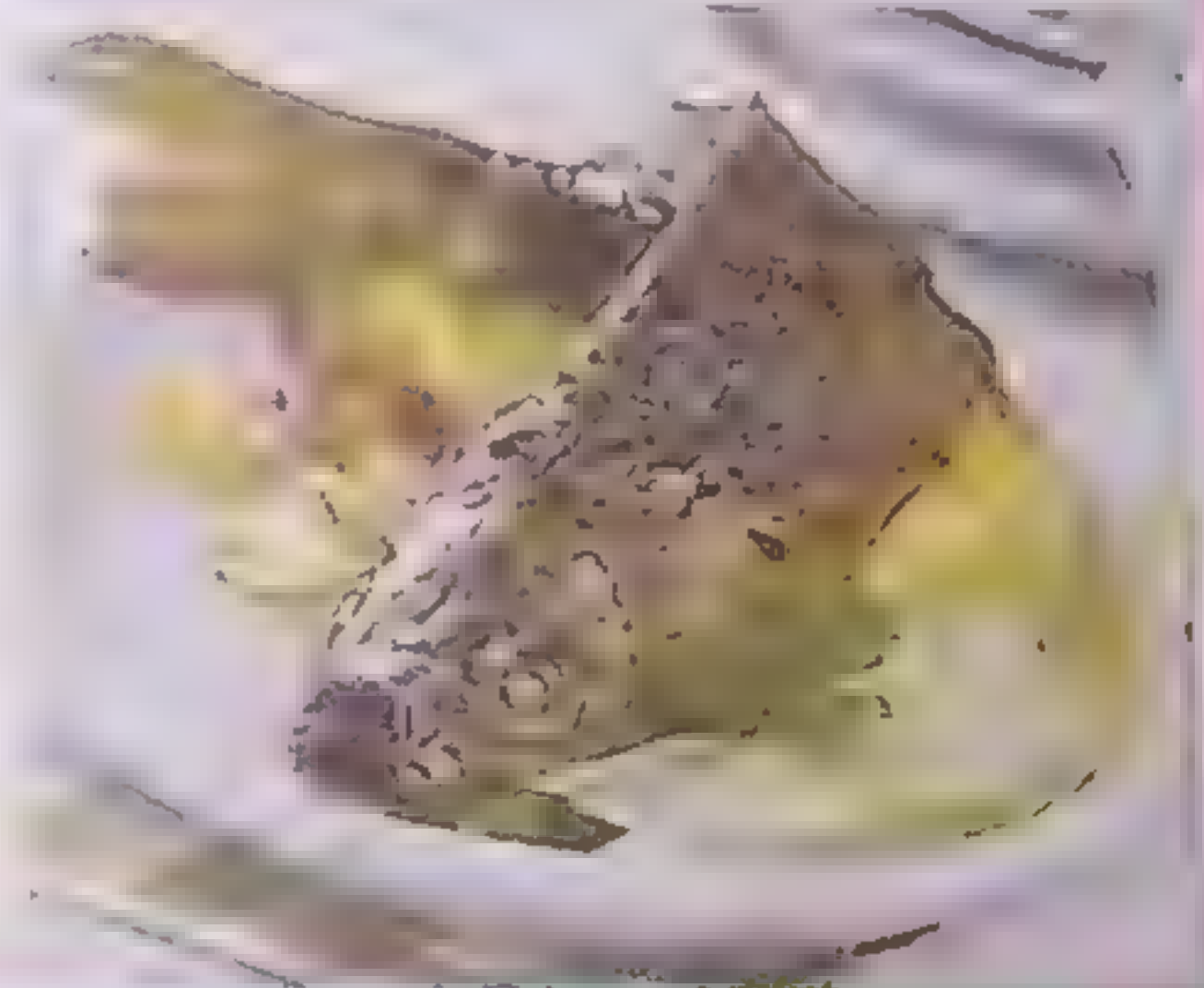
Карп средних размеров, 1 стакан сметаны, 1 ст.л. сливочного масла, 2 ст.л. зелени, 4-5 клубней топинамбура, 3-4 корневых сельдерея, имбирь по вкусу, соль и молотый черный перец - по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и вымыть. Обсушить бумажным полотенцем. Посыпать солью и перцем внутри и снаружи. Мелко порезать любую зелень (петрушка, укроп, сельдерея, кинза) и заправить внутрь карпа, туда же - специи по вкусу.

Рыбу положить на смазанный

маслом противень или в сковородку. Вымыть, очистить и порезать топинамбур, корневой сельдерея и имбирь. Выложить их вокруг карпа и посолить по вкусу. Сверху все полить сметаной. Поставить блюдо в хорошо нагретую духовку. Когда рыба подрумянится, уменьшить жар и запекать до готовности.

© «Кулинарные концерты», издательство «ЭКСМО».



«Соляночка», №3 (107), февраль 2006 г.

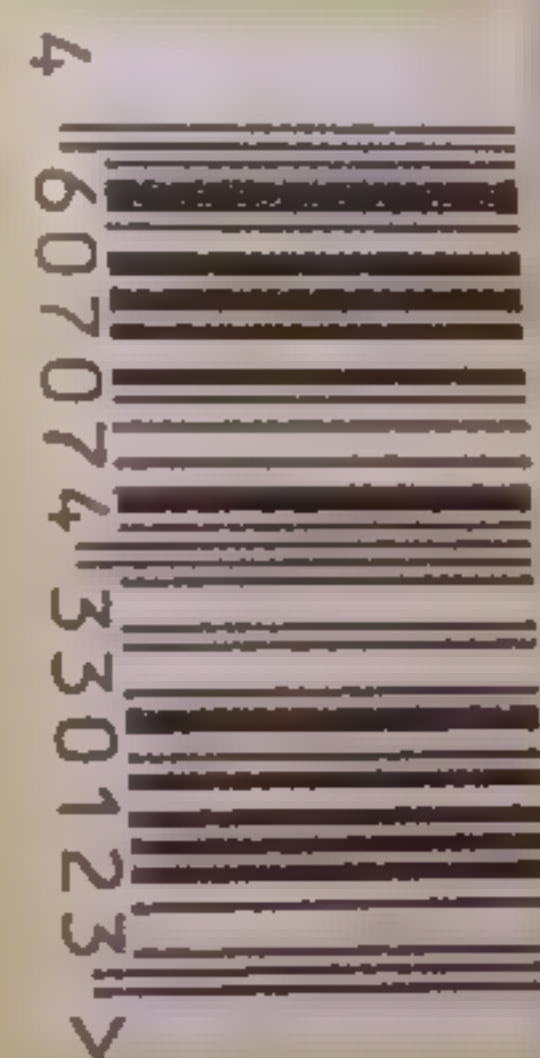
Главный редактор
С.А.МАНДРУСОВ
Телефон (8312)32-82-87(110)

Учредитель ООО «Слог»
Адрес: 603126,
Нижний Новгород,
ул.Родионова, 192, корп.1
Телефон (8312)32-92-56;
e-mail: slog@gmi.ru
Генеральный директор
Т.С.ДЕНИСОВА

Рекламное агентство:
Дирекция: (8312) 34-88-20
Прием рекламы: (8312) 34-91-15, 34-91-16
Региональная группа/факс
(8312) 34-88-22
E-mail: reclama@gmi.ru
Служба распространения и доставки:
телефоны: (8312)75-98-68, 75-98-67,
75-97-53, 75-97-54; e-mail: sales@gmi.ru
Подписные индексы 39888, 16549

Распространение в Республике Беларусь -
ООО «Арго-НН» Адрес: 220030, г. Минск,
ул. К. Маркса, д 15, офис 313.
Тел.: 206-68-46
Подписной индекс РУП «Белпочта» 39888

Газета зарегистрирована Министерством РФ
по делам печати, телерадиовещания и
средств массовых коммуникаций 20.01.2003 г.
Регистрационное свидетельство
ПИ №77-14483
Подписано в печать 24.01.2006 г. в 14.00
(по графику - в 14.00)
Тираж 206 790 Заказ № 503
Цена договорная
Отпечатано
в ООО «Печатный мир»,
Н.Новгород, ул. Ларина, 7
За достоверность рекламной
информации ответственность несет
рекламодатель.



СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ:

БЛЮДА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Салат из тыквы с макаронами,
салат с яблоками и беконом,
свекольная икра, творог с сельдью,
салат из трески с хреном

стр. 2

Щи зеленые из морской капусты,
бульон с грибными клецками, супчик
с колбасой, солянка по-грузински

стр. 3

Яйца с ветчиной и плавленым сыром,
макароны по-флотски

стр. 4

Яичница «Любительская», пироги
с тыквой и капустой, лепешки творожно-
картофельные, пудинг с тыквой и яблоками

стр. 5

СТОЛ ВЫХОДНОГО ДНЯ

Розовые кальмары, салат из сельдерея
и маринованных шампиньонов,
теша из семги

стр. 6

Густой суп с овощами, ароматный суп
с бараниной, курица под ореховым соусом

стр. 7

Рецепты от повара-профессионала:
салат с фасолью и тунцом, мясные шарики
с ананасом; на десерт: груши в тесте,
чернослив в шоколаде, фрукты в йогурте

стр. 8

НАПИТКИ

Крюшон клубничный, морс апельсиновый,
разнообразные кисели

стр. 10

МЕНЮ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ГУРМАНОВ

Рецепты блюд для детей
различных возрастов

стр. 12

ШКОЛА МОЛОДОЙ ХОЗЯЙКИ

Секреты маринования мяса,
приготовления щучьей икры,
быстрой варки фасоли

стр. 13

Рыбная «бандероль» из лосося -
поэтапное приготовление

стр. 14

Готовим цимес и пирожное «картошка»
с орехами

стр. 15

Какие могут возникать сложности при
приготовлении пищи и как их избежать

стр. 16

ПИТАНИЕ И ЗДОРОВЬЕ

Рецепты диетических блюд
при болезнях сердца

стр. 18

Диета при заболеваниях печени

стр. 19

С МИРУ ПО ЛОЖКЕ

Щука, фаршированная по-белорусски,
суп греческий, итальянская пицца,
мясо по-немецки

стр. 20

КОНКУРСЫ

Кулинарный читательский конкурс
«Мое любимое блюдо»

стр. 21-26

ЗА СТОЛОМ СО ЗВЕЗДОЙ

Карп запеченный от знаменитой
спортсменки Ларисы Латыниной

стр. 27

КУЛИНАРНЫЕ ПРИБАМБАСЫ СО ВСЕГО СВЕТА

ЗАМОРИМ ЧЕРВЯЧКА?

В Мексике появился новый деликатес -
диетическое печенье. Диета, правда,
специфическая: печенье делают
из земляных червей.

В течение 15 дней их откармливают овощами и
фруктами, потом сушат и перемалывают в муку. До-
бавляют в нее орехи и шоколад, и в результате по-
лучается печенье с необычным вкусом.

Мексиканские кондитеры утверждают, что пече-
нье очень вкусное, а главное - полезное, потому что в
червях много витаминов и белка.

ПЕРВОБЫТНАЯ ЛАПША

Во время раскопок на месте первобытного
китайского поселения Лацзя археологи
обнаружили плотно закупоренную глиняную
чашу с остатками тонкой и длинной
желтоватой лапши.

С помощью тестирования удалось определить,
что ей около 4 тысяч лет. Это позволило ученым оп-
ровергнуть выдвигавшиеся ранее предположения о
том, что родиной этого блюда является Ближний
Восток.

По своему виду «первобытная» лапша практиче-
ски ничем не отличается от современной - «ламянь»,
столь любимой китайцами. А изготовлена она из
проса - наиболее распространенной в древности
сельскохозяйственной культуры.

АНАНАСНАЯ ДОЛЬКА

Бразильцы очень любят ананасы,
но ненавидят их чистить.

Бразильские ученые долго бились над этой
проблемой и в конце концов вывели новый сорт
любимого фрукта.

Его плоды гораздо слаще, чем у обычно-
го ананаса, легко чистятся и даже де-
лятся на дольки, как мандарины. Но-
вый сорт получил название «Медо-
вая долька».

На плантациях штата Сан-Паулу
уже зреют 200 тысяч медовых ана-
насов, и скоро все бразильцы
смогут по достоинству оценить
результат стараний ученых.

По материалам журнала © «Гастрономъ»

При работе над номером использованы
материалы издательства «Аркаим».

© «Аркаим», г. Челябинск, 2001 г.

В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

Заливной говяжий язык

Икорный торт

Знаменитые петровские щи из квашеной капусты

Секреты приготовления настоящего русского пирога

Идеи вкусных вещей к повседневному
и праздничному столу



4 607074 330123 >

КЛЮЧВОРД • СКАНВОРДЫ • ФИТОТЕРАПИЯ • ПРАВОСЛАВИЕ

Календарь

ПЯТНИЦА TV

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР

№ 42 (117) 22 - 28 октября

БУДЬ МОЕЙ



ДОЧКОЙ!

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------|
| ↓ | ТОНКИЙ ОТТЕНОК МЫСЛИ | ↓ | "СВЯ- ЩЕННАЯ ВОЙНА" МУСУЛЬ- МАН | ↘ | | ↘ | | ↓ | | "УМНАЯ" ОБОЛОЧ- КА МОЗГА |
| | У НЕГО ТОЛЬКО ПЯТКА УЯЗВИ- МАЯ | | ЗУБАС- ТЫЙ ИН- ВЕНТАРЬ ПЛОТ- НИКА | | ДОЖДЕ- ВИК, НО НЕ ГРИБ | | КУРОРТ- НЫЙ ПОРТ- ВЕШОК | ↓ | | |
| ↙ | | | | | ТЕАТР С ЧАЙКОЙ НА ЗАНА- ВЕСКЕ | | РОСА, ТРОНУ- ТАЯ МО- РОЗОМ | | | |
| | ТАНЕЦ 1940-Х БУГИ-... | | ЗАПРЕТ УСТАМИ НАШИХ ПРЕДКОВ | → | ↓ | | ↓ | | | |
| → | ↓ | | ↓ | ПОМ- ПЕЗНЫЙ СТИЛЬ АРХИ- ТЕКТУРЫ | ↘ | | | | | |
| "ПРОМО- УТЕР" ЖЕНИХА | ↘ | | | | | ПОЛНЫЙ КАЮК | | ШИПАС- ТАЯ ЯЩЕ- РИЦА | | |
| ЕДИ- НИЦА ЭЛЕКТ- РОЕМ- КОСТИ | | ГОСПО- ЖА, О КО- ТОРОЙ ВЕРЕЩА- ГИН ПЕЛ | | ОДИН ПЕРИОД В ФУТ- БОЛЕ | → | | | ↓ | | |
| ↓ | ↘ | | | ↓ | ФЛАГ, ЧТО ЗВУЧИТ ГОРДО | ↘ | | В НЕМ ЗАКРО- МА, ДА СУСЕКИ | | |
| | КОМНАТ- НОЕ ДЕ- РЕВЦЕ | РУЖЕЙ- НАЯ ПРИХ- ВАТКА | ЛЕВЫЙ ПРИТОК ИРТЫША | → | | | | | | |
| | | ↓ | | | ТАИНСТ- ВО СО СВОИМ | | НАГ- РАДЫ | | | |

ДОЧКОЙ!

"Сумасшедшая" — говорили одни. **"Героиня"** — утверждали другие. А я не понимала ни тех, ни других: родив сына, я захотела, чтобы у него была сестра. И мы с мужем решили удочерить девочку из детского дома.

Не успела я выйти замуж, как Юра, мой муж, заговорил о ребенке. Но я отказывалась: надо сначала квартиру поменять на большую, ремонт сделать и так далее. Юра обижался, но повлиять на меня не мог. Потом за меня взялась мама, рассказывающая страшные истории о том, что после тридцати рожать нельзя. Затем "вступили" соседи, при первой возможности пристававшие с разговорами на тему "пора рожать". И я вдруг спохватилась: а ведь действительно пора! Обрадованный муж начал усиленно "работать" в нужном направлении. Через три месяца я забеременела. Беременность я переносила легко, практически без отрыва от производства. Потом были роды и первый миг этого потрясающего, неопишуемого счастья, когда ты берешь на руки своего ребенка и прижимаешь его к себе. Какой глупостью в одну секунду оказались все отговорки — карьера, работа, квартира...

Мой красавец и ничей заморыш

На второй день после родов, когда я доковыляла до палаты с детками, сразу увидела своего. Темка был красавчик: три с половиной кило, на голове чудесный пушок, ручки-ножки — все было

верхом совершенства. А рядом, словно для контраста, лежал маленький лиловый заморыш с тощими рахитичными ножками. Медсестра кивнула на него: "Отказник. В дом ребенка поедет".

Я с ужасом посмотрела на кроху. Подкормить бы его, витаминчиков дать... Мне вдруг стало страшно, что я могу столкнуться в коридоре с той женщиной, увидеть ее глаза. Назвать ее "мамой" язык не поворачивался.

Вернувшись домой, я никак не могла избавиться от мыслей о брошенном ребенке. И ругала себя: эх, надо было сразу сказать — мы его берем! Наконец я рассказала о малыше Юре. Боялась, что он покрутит пальцем у виска — мол, тебе надо о своем ребенке думать, а ты за чужого переживаешь, — но он вместо этого прижал меня к себе:

— Какая ты у меня хорошая...

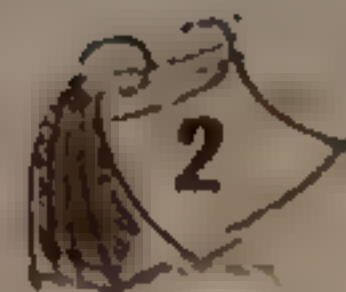
Я долго не могла избавиться от этого наваждения. Кормила Темку и думала: а что там ест ОН? Надевала на своего ползунки и гадала: а что на НЕГО надевают? И мне было будто неловко перед ним за все наши манежики, стульчики, новенькие игрушки, которых у того, детдомовского, нет.

— Его наверняка усыновили, — сказал мне как-то Юрка, увидев по телевизору репортаж о детдомовских детях. — Маленьких часто берут сразу. — И вдруг добавил, смутившись: — Я узнавал.

Оказалось, что муж, видя мои несчастные глаза, упорно искал того малыша. Искал, но не нашел.

Продолжение читайте на стр.4

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---------------------------------|--|---|--|---|---|--|
| НИЩА ЭЛЕКТ- РОЕМ- КОСТИ | ЖА, О КО- ТОРОЙ ВГРЕЩА- ГИН ПЕЛ | ПЕРИОД В ФУТ- БОЛЕ | | | | | | |
| | | | | ФЛАГ, ЧТО ЗВУЧИТ ГОРДО | | | В НЕМ ЗАКРЫ- ТА, ДА СУСЕКИ | |
| | КОМНАТ- НОЕ ДЕ- РЕВЦЕ | РУЖЕЙ- НАЯ ПРИХ- ВАТКА | ЛЕВЫЙ ПРИТОК ИРТЫША | | | | | |
| | | | | | ТАИНСТ- ВО СО СВОИМ РИТУА- ЛОМ | | НАГ- РАДЫ МУЖЕ- СТВА | |
| | | | | | | | | |
| | "МО- БИЛЬ- НИК" СТРАЖА ПОРЯДКА | | КРУЖОЧ- КИ НА ПЛАТЬЕ (ПЕРЕН.) | | | | | |
| | | | | ГОРНЫЙ КРЯЖ | | ТАРА- СКОЛО- ЧЕННАЯ ИЗ ДОСОК | | ТРУЖЕ- НИК МОН- ГОЛЬ- СКОЙ ФЕРМЫ |
| "КОРО- НА" РУС- СКОЙ БАБЫ | САМЫЙ НЕВИН- НЫЙ ЗНАК ЗОДИАКА | | МАГИЯ АФРИ- КАНС- КИХ КОЛ- ДУНОВ | | | | | |
| | | | | ВЫМЕР- ШЕЕ ПРЕС- МЫКАЮ- ЩЕЕСЯ | | | | |
| | РЕАКЦИЯ РЫБЫ НА ЧЕР- ВЯЧКА | ВЗДОР ТИПА БРЕДА | | | | | | |
| | | | | | РУСА- ЛОЧКА - НЕМКА | РАЙОН БОЛЬШО- ГО СОЧИ САЭРО- ПОРТОМ | МАРЕ- ВО, ГДЕ ЕЖИК ЗАБЛУ- ДИЛСЯ | |
| | ПРИПРЯ- ТАННОЕ БОГАТ- СТВО | | | | | ЗЕЛЁ- НАЯ - ЧЕ- РЕПАХА ТОР- ТИЛЛА | | "ПОЛ" ИЗ ВЕ- ТОК НА БОЛОТЕ |
| | АРИНА РОДИО- НОВНА САШЕ ПУШКИНУ | | ОСУЖДА- ЮЩАЯ РУГАНЬ | СИГА- РЕТЫ ЮРИЯ ДЕТОЧ- КИНА | | | | |
| | | | | СТОЛИЦА У ПОД- НОЖИЯ АНД | | | | |
| | ЛОДКА ЭСКИ- МОСА, ОБИТАЯ КОЖЕЙ | | В НЕМ ЗАСЕ- ДАЛ КА- ЛИГУЛА | | | | | |
| | | | | ЕЩЁ ДА- ЖЕ НЕ РАССВЕ- ТАЛО | | | | |



Открывается охота на ондатру и норку американскую

С 15 октября, в соответствии с приказом министерства лесного, охотничьего и рыбного хозяйства области, открылась охота на ондатру и норку американскую. Добывание животных осуществляется на основании путевок, выдаваемых охотпользователями.

Максимальные сроки добычи одного животного составляют 2 дня для ондатры и 15 дней для норки. Заканчивается охотничий сезон 28 февраля.

Нефтяники поддержали инновационный проект СГУ

Компания "РуссНефть" оказала финансовую поддержку инновационному проекту геологического факультета СГУ "Создание научно-образовательного комплекса "Новые технологии поисков месторождений полезных ископаемых и обеспечения рационального природопользования", включающему в себя создание двух лабораторий — петрофизики и новых методов геофизической разведки.

Руководителями проекта являются профессор кафедры геофизики Сергей Михеев и профессор кафедры общей геологии и полезных ископаемых Андрей Гужиков; координирует его декан геологического факультета Елена Волкова. Главной целью проекта названо кардинальное повышение качества подготовки специалистов в сфере геологоразведочных работ (ГРР).

Завершился 3-й конкурс на лучшую организацию работы с персоналом

Подведены итоги 3-го областного конкурса на лучшую организацию работы с персоналом. В нем приняли участие предприятия и организации из Саратова, Аркадакского, Алгайского, Балаковского, Базарно-Карабулакского, Вольского, Марковского, Пугачевского, Ртищевского, Саратовского, Энгельсского районов.

Лучшими признаны по 2 предприятия в: строительстве, ЖКХ, сельском хозяйстве, энергетике, связи, торговле и бытовом обслуживании.

В промышленности одним из победителей стал "Саратовский нефтеперерабатывающий завод".

В Саратове началось производство цианида натрия

На "Саратоворгсинтез" запущено в промышленную эксплуатацию производство натриевой соли синильной кислоты. Как сообщает пресс-служба "ЛУКОЙЛа-Нефтехим", мощность производства брикетированного цианида натрия должна составить 15 000 т. в год. Строительство линии по выпуску химического продукта, широко применяемого в горнорудной промышленности, в т.ч. золотодобыче, было начато в сентябре 2005 года. Считается, что запуск нового производства позволит полностью обеспечить потребности российского рынка в NaCN, т.е. заместить его импорт.

В России одобрена двухуровневая система образования

Сегодня депутаты Госдумы приняли в 3-м чтении закон, устанавливающий самостоятельные уровни высшего образования — "бакалавр" и "магистр". Сроки обучения в бакалавриате — 4, в магистратуре — еще 2 года. Срок обучения специалиста (по специальности), обеспечивающим безопасность личности и государства) составит не менее 5 лет. Для некоторых направлений —

22 ОКТЯБРЯ

1721 г. Русский Сенат, упразднив титул царя, провозгласил Петра I императором.

1842 г. Ювелир Густав ФАБЕРЖЕ открыл в Санкт-Петербурге ювелирную мастерскую.

1922 г. ВСНХ организовал комиссию по постройке металлических самолетов — официальная дата основания старейшего в России и в мире авиационного конструкторского бюро А.Н.Туполева (ныне ОАО "Туполев").

1977 г. В свой первый рейс отправился атомный ледокол "Сибирь".

1938 г. День рождения первой ксерокопии. Копировальная техника заняла достойное место в составе оборудования современного офиса. Изобретатель аппарата — американец Честер Карлсон, разработавший метод сухой электростатической печати, получивший позднее название "ксерографии".

23 ОКТЯБРЯ

787 г. Вселенский собор христианской церкви установил порядок почитания икон, сохранившийся поныне.

1748 г. Завершено строительство первой в России химической лаборатории, основанной М.Ломоносовым.

1814 г. В Москве в церкви Трех святителей у Красных ворот крестили новорожденного Михаила Лермонтова.

1873 г. Создан Священный союз трех императоров (России, Германии и Австро-Венгрии).

1914 г. В Москве И.А.Рубинский построил тренажер для обучения пилотированию самолета.

1937 г. Начался 812-дневный арктический рейд советского ледокола "Георгий Седов".

1991 г. Распущен КГБ СССР.

24 ОКТЯБРЯ

1857 г. В Шеффилде (Англия) создан первый футбольный клуб.

1889 г. Отказ Академии наук в предоставлении С. В. КОВАЛЕВСКОЙ научной работы в России.

1935 г. На Спасской башне Московского Кремля установлена рубиновая звезда, изготовленная в Донбассе.

1939 г. СССР подписал договор о поставках зерна и нефти в Германию.

1945 г. Вступил в силу устав Организации Объединенных Наций. ООН была создана 51 страной, которые были преисполнены решимости сохранить мир посредством развития международного сотрудничества и обеспечения коллективной безопасности.

1962 г. СССР объявил протест в связи с блокадой Кубы, начатой США.

25 ОКТЯБРЯ

1653 г. В царствование Алексей Михайловича издан Таможенный устав, установивший единую рублевую пошлину на территории России. Ныне отмечается как День таможенника.

1762 г. Екатерина II повелела заселить малообжитые районы России, в том числе Украину, иностранцами.

1946 г. Советское правительство поручило Министерству юстиции разглядывать все дела по хищениям социалистической собственности в течение десяти дней.

1955 г. Впервые представлена микроволновая печь.

1962 г. Н. Хрущев в личном послании к Дж. Кеннеди согласил-

1719 г. начали действовать три постоянные ярмарки: Казанская — 22 октября (4 ноября), Введенская — 21 ноября (4 декабря), Никольская — 6 (19) декабря. Именно к этому дню к Саратову подходили суда с товарами.

1854 г. открыт Мариинский институт для благородных девиц. Ныне — средняя школа № 95 (ул. 2-я Садовая, 23).

1987 г. в Саратове состоялись 1-е краеведческие чтения.

1892 г. проходил суд с 23 октября по 20 ноября над участниками холерного бунта.

1913 г. в Саратове сдано в эксплуатацию здание Городского общественного банка. Ныне — Дворец творчества детей и молодежи.

1962 г. в Саратове начало работать совещание-семинар по строительству в колхозах, в котором приняли участие представители 14 областей и автономных республик Поволжья и Волго-Вятского района.

1600 г. в 7-ми верстах выше Саратова потерпел крушение караван судов персидского посла Перкулыбека.

1859 г. открылось "женское училище I разряда для приходящих девиц всех сословий", переименованное в 1862 г. в женскую гимназию.

1925 г. в Большом зале Саратовской консерватории состоялся концерт известного немецкого пианиста-виртуоза Эгона Петри.

1917 г. в Саратове получена в 00 час 35 мин телеграмма о начавшемся восстании в Петрограде.

1933 г. в Саратове проходила 1-я городская комсомольская конференция ВУЗов, техникумов и рабфаков.

1968 г. Указом Президиума ВС СССР писатель Г.И. Коновалов награжден орденом Трудового Красного Знамени

по запуску нового производства позволит полностью обеспечить потребности российского рынка в NaCN, т.е. заместить его импорт.

В России одобрена двухуровневая система образования

Сегодня депутаты Госдумы приняли в 3-м чтении закон, устанавливающий самостоятельные уровни высшего образования — «бакалавр» и «магистр». Сроки обучения в бакалавриате — 4, в магистратуре — еще 2 года. Срок обучения специалиста (по специальности), обеспечивающим безопасность личности и государства, составит не менее 5 лет. Для некоторых направлений — например, медицинских — возможно установление других сроков. Доступ в аспирантуру предусмотрен только для имеющих квалификацию «магистр» или «специалист».

В городе построят новый храм

В центре Ленинского района Саратова будет построен храм во имя святых первоверховных апостолов Петра и Павла, рассчитанный на 750 прихожан. Сейчас в этом районе зарегистрированы 5 действующих приходов, причем 3 из них расположены в приспособленных помещениях, в отдаленных микрорайонах. Храм возведут недалеко от 3-й Дачной, он будет расположен в центре большого жилого массива, в непосредственной близости от транспортной развязки, районной администрации, центра социальной защиты населения, неподалеку от двух городских больниц. Рядом с храмом предполагается построить церковно-приходское здание, в котором разместятся библиотека, воскресная школа и издательско-миссионерский центр. Организующийся приход берет на себя обязательства по благоустройству существующего сквера. В нем дополнительно высадят деревья и кустарники ценных пород, разобьют цветники и обустроят детскую площадку.

В Саратовской области официально начался отопсезон

15 октября все муниципальные районы Саратовской области, кроме Перелюбского, оформили единые паспорта готовности к осенне-зимнему периоду 2007–2008 годов. 38 районов получили разрешение на пользование газом, осталось получать разрешение четырем районам — Калининский, Марковский, Пугачевский и Хвалынский. На 3638 теплоисточниках (98,6%) проведены пробные топки. 80% объектов социальной сферы подключены к теплоисточникам. Идет подключение жилого фонда, которое будет осуществляться по графику в течение двух недель.

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!
ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА

НА ГАЗЕТУ

Календарь

TV

ПОДПИСНОЙ
ИНДЕКС

15983

использованы материалы сайтов sarbc.ru, vzsar.ru

25 1653 г. В царствование Алексея Михайловича введен единый устав, установивший единую рублевую пошлину на территории России. Ныне отмечается как День таможенника.

1762 г. Екатерина II повелела заселить малообжитые районы России, в том числе Украину, иностранцами.

1946 г. Советское правительство поручило Министерству юстиции разглядывать все дела по хищениям социалистической собственности в течение десяти дней.

1955 г. Впервые представлена микроволновая печь.

1962 г. Н. Хрущев в личном послании к Дж. Кеннеди согласился вывести с Кубы советские ракеты в случае отказа США от захвата Кубы.

1977 г. Учреждено звание "Народный врач СССР".

26 ОКТЯБРЯ

1824 г. Официально открыт Малый театр. Формирование постоянной драматической труппы в Москве началось еще с 50-х гг. XVIII века.

1861 г. Немецкий изобретатель продемонстрировал свое изобретение, которое он назвал телефоном.

1892 г. Спущен на воду исследовательский корабль Ф. Нансена "Фрам".

1962 г. Правительства Великобритании и Франции подписали соглашение о совместном создании сверхзвукового пассажирского самолета ныне "Конкорд".

1976 г. Постановление ЦК КПСС и Совмина СССР о мерах по дальнейшему увеличению производства рыбной продукции и улучшению ее продажи, введение "рыбных четвергов" в общепите.

27 ОКТЯБРЯ

1113 г. Умер Нестор — монах Киево-Печерского монастыря. По мнению многих исследователей, один из составителей "Повести временных лет".

1927 г. В Москве открылся Центральный театр рабочей молодежи (ТРАМ), теперь называющийся Московским театром Ленинского комсомола.

1958 г. Заседание правления Союза писателей СССР, рассматривавшего вопрос "О действиях члена СП СССР Б. Л. Пастернака, не совместимых со званием советского писателя". Поводом стали присуждение поэту Нобелевской премии и публикация за границей романа "Доктор Живаго". Собрание единодушно поддержало постановление президиума о лишении Пастернака звания советского писателя и об исключении его из числа членов Союза писателей.

28 ОКТЯБРЯ

1492 г. Христофор Колумб открыл Кубу.

1831 г. Майкл Фарадей, открывший принцип электромагнитной индукции, продемонстрировал первую динамо-машину.

1893 г. По инициативе министра финансов статс-секретаря С. Ю. Витте создан Отдельный корпус пограничной стражи Министерства финансов, призванный защищать интересы государства от тайного провоза товаров и от всякого незаконного проезда и перехода различных лиц через границу Российской империи. Корпус взял под охрану более 14 тысяч верст границы, остальные охранялись казачьими войсками, частями Военного министерства и иными специальными формированиями.

1962 г. После обещания Никиты Хрущева демонтировать советские ракеты на Кубе и вывезти их в СССР весь мир вздохнул облегченно. Карибский кризис был благополучно преодолен.

о Начавшемся восстании в Петрограде.

1933 г. в Саратове проходила 1-я городская комсомольская конференция ВУЗов, техникумов и рабфаков.

1968 г. Указом Президиума ВС СССР писатель Г.И. Коновалов награжден орденом Трудового Красного Знамени за заслуги в развитии советской литературы и в связи с 60-летием.

1830 г. торжественно открылась Саратовская духовная семинария. Ныне в этом здании школа № 25.

1885 г. состоялся 1-й концерт саратовского отделения русского музыкального общества под управлением А.Н. Виноградского.

1886 г. в Саратове состоялся 1-й губернский съезд ветеринарных врачей.

1956 г. в Саратове начались гастроли Пражского цирка.

1799 г. образована Саратовская епархия с именованием епископа "Саратовский и Пензенский". В составе епархии было 615 церквей.

1807 г. завершена постройка нового каменного здания присутственных мест. Недавно в нем располагалось музыкальное и хореографическое училище.

1909 г. открыта библиотека саратовского университета. Ныне Зональная Научная библиотека СГУ им. В.А. Артисевич.

1902 г. в Саратове торжественно открыто новое здание музыкального училища на Никольской (Радищева) улице.

1938 г. На Саратовском авиазаводе начато производство самолетов Р-10 (ХАИ-5).

1941 г. в Елшанке, около Саратова, разведочная скважина № 1 дала первый газ — метан.

1942 г. поданы первые кубометры газа в топку СарГРЭС по газопроводу Елшанка-СарГРЭС, проложенному за 35 дней.

Внук заходит в комнату и видит, что его дед как ошалелый раскачивается на кресле-качалке. Внук удивляется:

— Дед, ты же с кресла так упадешь! Что с тобой?!

— Понимаешь, мне врач прописал больше двигаться...

— Петя, что с тобой?!

— Да, блин... Напали, избили, деньги отобрали.

— Ты их запомнил хоть?

— А че ее запоминать, жену-то?..

Встретились два приятеля.

— Знаешь, в угоду жене я бросил пить, курить, играть в карты...

— Поздравляю. Надеюсь, теперь она счастлива?

— Куда там! Всякий раз, открывая рот, она обнаруживает, что сказать-то ей нечего!

Надпись на зеркале: «Даже не надейся! Это — ты!»

Для такого мнения у вас зубов должно быть в два раза больше.

Новости кинематографа. Найдено тайное кладбище дублеров Джеки Чана.

Вышел старик на берег сия моря. Закинул в море бабку. И зажил счастливо.

— Что ты знаешь о культурных растениях?

— Культурные растения поглощают углекислый газ и выделяют кислород, а некультурные наоборот им пользуются.

По женской логике, чтобы мужчина воспарил только с ней, надо подрезать ему крылья.

— Люблю простых людей! Вот есть у меня друг — простой миллиардер.

Деньги могут решить любую проблему, кроме той, где их взять.

Минздрав предупреждает: «Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью и идет на пользу вашему настроению!»

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| КУСОЧЕК АФРИКИ В ИНДИЙСКОМ ОКЕАНЕ | ГОСПОДИН С БЕРЕГОВ ЛУАРЫ | ЛУЧШИЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ОБЩЕСТВА | "ВЫВОДИТ" НА БУМАГУ ДОКУМЕНТЫ ПК | СОБРАНИЕ ЧЛЕНОВ КПСС | САМОЛЕТ "... 29М" | ТОПЛИВО ДОБЫТОЕ СО ДНА БОЛОТ | ВИЗИТ КОЧЕВНИКОВ НА РУСЬ | СТРОЧКИ НА ТЕЛЕЭКРАНЕ |
| РЕБЕНОК УСКОРЕННОГО РАЗВИТИЯ | ГОРОД НА БЕРЕГАХ БОСФОРА | ИЗОБРЕТЕН Ж.-И. КУСТОВА В 1943 Г. | ПОДРОСТКОВЫЙ ЖАРГОН | ГЕОРГ ПОД МАСКОЙ ИКСА | ЛИНИЯ ДАВЛЕНИЯ НА КАРТЕ | АВСТРАЛИЙСКИЙ СТРАУС | ПРИЦЕП РАЗМЕРОМ С ВАГОН | УЗКИЙ ШАРФ ПОД МУЖСКИМ ПАЛЬТО |
| КОНВОИРУЕМЫЙ В КАМЕРУ СУБЪЕКТ | ХОРОШИЕ МАТЕРЫ | КОЛЬЦО, СПЛЕТЕННОЕ ИЗ ЦВЕТОВ | КАНАВА, ПУГАЮЩАЯ ТАНК | КЛИНИКА, ГДЕ ГЛАВНЫЕ АКУШЕРЫ | КИСЛОРОДНЫЙ НАЛЕТ НА МЕТАЛЛЕ | ИМЯ ЛЕНОНЫ | ПРОИЗВЕДЕННОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ | ПЕЧНОЙ ГАЗ - ДУШЕГУБ |
| "ЛИРА" В ЧЕЛОВЕЧЕСКИИ РОСТ | ШЕЛК С ЦВЕТОВЫМИ ПЕРЕЛИВАМИ | ОТМЕЧЕН ПЕРВОЙ СЕДИНОЙ | ЦАРСКАЯ ОХОТНИЧЬЯ ПТИЦА | ЕГО СЕРДЦЕ РАЗМОРОЗИЛА ГЕРДА | БАЛЕТ АРАМА ХАЧАТУРЯНА | ГРАНДИОЗНЫЙ КОНЦЕРТ | КОТЯРА ТРОПИКОВ АМЕРИКИ | БЕЛОЕ ПОЛОТНИЩЕ В КИНОТЕАТРЕ |
| СЕЛЬСКИЙ ДВОРЕЦ КУЛЬТУРЫ | ТАК ЗОВУТ АКТРИСУ ТУРМАН | ХАНЖА ПО СВОЕЙ СУТИ | МАТРОС С "БЕДЫ" | ОТСВЕТ ПОЖАРА В НЕБЕ | НАЧИНКА АТОМНОЙ БОМБЫ | БРАТ ЧУКА ИЗ ПОВЕСТИ ГАЙДАРА | ТКАНЬ ВСЯ В ЗАВИТУШКАХ | КУПЕЛЬ В КВАРТИРЕ |
| БОРОВАЯ КАССА | ПРЕТЕНДЕНТ НА РУКУ ЛЮДИ | КОЗЛОНОГИЙ СПУТНИК ДИОНИСА | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|---|--|---|--|-------------------------------------|---|--|--|-------------------------------------|
| | СЕЛЬ- СКИЙ ДВОРЕЦ КУЛЬ- ТУРЫ | ТАК ЗОВУТ АКТРИСУ ТУРМАН | МАС ЕЕ ТАК И НЕ СНЯЛ | ЗАКОН, ЧТО СОЛДАТ ЗУБРИТ | ЛУН- НАЯ У БЕТХО- ВЕНА | | | | | БРАТ ЧУКА ИЗ ПОВЕСТИ ГАЙДАРА | | |
| | | | | ХЛЫСТ- СКАКУНА СТЕГА- НУТЬ | | | РАЗБЛО- ДОВКА С ЦЕПЯМИ | АКТО- РЫ | | ТРАК- ТОР В ТУШКАХ | | ВУЛЛ- ЛАЙ |
| ВОРОВ- СКАЯ КАССА (ЖАРГ.) | ПРЕТЕН- ДЕНТ НА РУКУ ЛЮД- МИЛЫ | | КОЗЛО- НОГИЙ СПУТНИК ДИОНИСА | ХАНЖА ПО СВО- ЕЙ СУТИ | МАТРОС С "БЕДЫ" | | | ВЕСЕЛОЕ РАЗВЛЕ- ЧЕНИЕ | | | | |
| | | | | | ОТСВЕТ ПОЖАРА В НЕБЕ | | | | НАЧИНКА АТОМНОЙ БОМБЫ | | | |
| | | | ПОРЧА ОТ ЧУ- ЖОЙ ПО- ХВАЛЫ | | | СТРОИ- ТЕЛЬ- НЫЕ МОСТКИ | | ПОПЕ- РЕЧИ- НА ПОД РЕЛЬСОМ | ЗЕЛЕ- НЫМ МУЛЬ- ТЯШНЫЙ ЛЮДОЕД | ЛАЯЛА НА ПА- ЦИЕН- ТОВ АИ- БОЛИТА | | У ЦИК- ЛОПА ОН ОДИН ВО ЛБУ |
| "УПЛЫВ" МОЗГОВ ЗА БУГОР | | ШАЖОК ВОРО- БЫШКА | ПРЕДМЕТ НЕСПЕШ- НЫХ БЕСЕД | ДУРАК ИЗ РУС- СКОГО ФОЛЬ- КЛОРА | КРУЖЕВ- НАЯ ОБ- ШИВКА ПОДОЛА | | | КИШКА - ГАЗОН ВСПРЫС- НУТЬ | | | | |
| | | | ГЛУХАЯ ИЛИ СОННАЯ ПТИЦА | | | | ЛИНЕЙ- КА ТОР- ГОВЫХ ПАЛАТОК | | | | | |
| | ИЗВЕСТ- НЫЙ КРАС- НЫЙ КО- МАНДИР | ОМОЛА- ЖИВА- ЮЩЕЕ "ЗЕЛЫЕ" | | ГОРНАЯ СИСТЕМА НА ЮГЕ ТУРЦИИ | ПЕВЕЦ ПО ФА- МИЛИИ КОКЕР | БАЛКА КРУГЛОГО СЕЧЕНИЯ | ДОРОГА ЧЕРЕЗ ГОРНЫЙ ХРЕБЕТ | | ВРА- ТАРСКИЙ БРАК | ДЕМЬЯ- НОВО УГОЩЕ- НИЕ У И КРЫЛОВА | | |
| | | | СПОСОБ ИССЛЕ- ДОВАНИЯ | | | ДЗОТ ДЛЯ КРУ- ГОВОЙ ОБО- РОНЫ | | | | | | |
| ВЫХО- ДИЛА НА БЕРЕГ В ПЕСНЕ | ИЗОБРЕ- ТЕНИЕ БРАТЬЕВ ЛЮМЬЕР | ВОРОВКА, СТАЩИВ- ШАЯ КЛАРНЕТ У КАРЛА | | | И ФИ- ЛИП, И ДЕПАР- ДЬЕ | | | | ЗОЛОТАЯ СТАВКА МАМАЯ | ПЕЧАТ- НЫЙ ЗНАК НАБОР- ЩИКА | | У НЕГО В БРЮХЕ УРЧИТ РОТОР |
| | | | ТАК ОБ- РАЩА- ЛИСЬ К БЭКИН- ГЕМУ | РЕКА ИЗ СКАЗКИ К. ЧУКОВ- СКОГО | ВЕР- ХУШКА МИНИС- ТЕРСТВА В СССР | АБО- РИГЕН АДДИС- АБЕБЫ | ЧИН ПРИШИ- БЕЕВА | ФИНАН- СОВЫЙ ЦЕНТР ТЕХАСА | | | | |
| | НИЗ ИЛИ ВЕРХ СНЕГО- ВИКА | | СЫЩИК ИЗ РОМА- НОВ СИ- МЕНОНА | | | | И МЁД ПЬЮТ, И ИСТИНУ ГЛА- ГОЛЮТ | | ВЫЗЫ- БАЮЩАЯ УЛЫБКУ ФРАЗА | 45 МИНУТ ГЕОГРА- ФИИ В ШКОЛЕ | КОРЕН- НОЙ ЖИ- ТЕЛЬ СЕВЕРА ИРАКА | |
| | | | | "ТОК" ПРОЧИ- ТАННЫЙ НА ОБО- РОТ | ЗАДНИЙ ПЛАН ПОРТ- РЕТА | | | ГНЁТ ОРДЫ | НАРЕЧЁН "СИБИР- СКИМ АЛ- МАЗОМ" | | | |
| | ШУ- БЕЙКА МЕХОМ ВНУТРЬ | | ЖИРАФ ЧУТЬ ВЫШЕ МЕТРА | | | | ПЕРЕ- НОСНОЙ ШАЛАШ КРАСНО- КОЖИХ | | | ПРАВЫЙ ПРИТОК ДНЕСТРА | | |
| | | | | | ПОСЛЕД- НЯЯ БУК- ВА ГРЕКА | | | | КИНОГЕ- РОЙ СО ЗНАКОМ "Z" | | | |
| | КОЛЛЕГА И УЧЕНИК ЖЕГЛОВА | | ДЕНЬГИ В ОБМЕН НА МОЛ- ЧАНИЕ | | | | КРАСНАЯ ЭМБЛЕМА ЛЮБВИ | | | МГНОВЕ- НИЕ С ФОТО- ПЛЁНКИ | | |



Продолжение.
Начало на стр.1

Мы принимаем самое главное решение

— Если не нам с тобой, здоровым, обеспеченным, непьющим, усыновлять, то кому? — спросил Юрка.

И тут я поняла очень важную вещь: мой муж давно готов к тому, чтобы принять в семью чужого ребенка.

Мы решили подождать года три-четыре, чтобы за это время подготовиться самим и подготовить Тему, который, кстати, будто специально показывал нам, что быть родителями — легко. С ним почти не было проблем: спокойный, послушный, общительный — словом, мечта, а не ребенок.

Потихоньку начали ходить по инстанциям, собирать документы. Пошли в органы опеки. Грузная дама с высокой прической из перекрашенных бесцветных волос приняла нас хмуро. Сразу, без обиняков, спросила:

— У вас что, бесплодие?

Мы переглянулись:

— У нас растет сын.

— А зачем вам тогда усыновлять?

Слово взял Юра. Он говорил, что мы способны обеспечить счастливую жизнь еще одному ребенку, что хотим сестру для нашего славного малыша.

— Так вы можете сами родить, — не понимая ответила тетенька.

И тут я вдруг рассказала ей про роды, про заморыша, про все то, о чем думала последнее время. Тетенькин взгляд смягчился, и я увидела, что это вовсе не огнедышащий дракон, а обычная женщина.

— Вы знаете, к нам приходят разные люди. Вот, например, до вас была женщина — у них с мужем детей нет, семья разваливается. Так она думает, что, если возымет ребенка, сразу как по волшебству наступит новая жизнь. А недавно была пара — у

— Как, из детского дома? Почему сами не рожают?

— Господи, вам что, проблем в жизни мало? — в голос запричитала свекровь.

Когда первый шок прошел, родители, хоть и продолжали смотреть на нас как на инопланетян, начали задавать более осмысленные вопросы.

— Вы знаете, как это сложно? Надо собрать кучу документов, проверить состояние здоровья ребенка. Вдруг окажется, что его родители — алкаши?

Мы отвечали, как могли, но чувствовалось: родители нас не понимают. А я-то думала, сейчас они бросятся нас обнимать, будут хлопать по плечу со словами: "Молодцы! Гордимся!" Но какой там... Бабушки-дедушки сидели на стульях с самым несчастным видом, как будто мы нанесли им личное оскорбление. Я не выдержала и выбежала в коридор. Юрка — за мной.

— Да не обращай ты внимания, — глядя меня по руке, ласково сказал он. — Главное, мы с тобой решили. Ну а родители... Дай им время.

В нашу семью входит Полинка

Полину мы к тому моменту уже видели. До встречи с ней я волновалась: ну как мы выберем из огромного количества детей СВОЕГО ребенка, как поймем, что это именно она, НАША?

Но как-то так получилось, что Полиночку мы заметили сразу. И запомнили ее моментально. Воспитатели, заметив наш интерес, рассказали: девочке четыре года, оба родителя живы, но пьют — в общем, обычная история. Полина мало говорит и, как почти все детдомовские дети, отстаёт в развитии. В детском доме совсем недавно, всех дичится, прячет еду во время обеда. К тому же явно малышку дома поколачивали.

— Непростой ребенок, — предупредила воспитательница и тут же добавила: — Впрочем, простых тут не бывает.

В какой-то момент Тема резко махнул рукой, что-то ей показывая, и я заметила, что Полина зажмурилась и сжалась. Не иначе как получала от старших мальчиков в группе...

— Мам, а чего она такая грязная? — громко спросил меня Тема в машине.

Я испугалась, что Полина обидится, но она не обратила внимания.

— Помоем, и будет чистая, — ответила я. — Ты тоже грязным бываешь.

Темка продолжал придиричиво осматривать девочку. Заметив, что Полина взяла меня за руку, немедленно вцепился в другую.

В машине мы никак не могли оторвать Полину от окна. В детском доме нам сказали, что она поедет на машине во второй раз в жизни. Медведя из рук она не выпускала.

— Полина, а как ты мишку назвала? — спросила я дочку.

Она застенчиво посмотрела на меня, и я обрадованно подумала, что в ее глазах нет прежней настороженности.

— Уёт.

— Кто? — удивилась я.

— Уёт.

— Урод, — перевел муж с переднего сиденья.

— Нет, это плохое имя, — решительно сказала я. — Давай назовем его Мишкой, согласна?

Смотрю — кивает.

— Полина, скажи "Мишка"!

— Мифка, — послушно повторила наша дочка.

— Вот и славно, — обрадовалась я.

Пока все идет замечательно

В первую неделю у нас почти не было проблем, не считая того, что родные и близкие названивали с утра до вечера, сгорая от желания узнать, как там наша "сиротка". Первой же знакомой, от которой я услышала это слово, высказала все, что о ней думаю. Знакомая не обиделась, наоборот, извинилась, и больше Полину так не называла. Осталь-



— Это и есть наша Полиночка?

Я услышала в ее голосе нежность. Но знакомиться с родственниками в тот вечер Полинка не захотела. Хоть бояться перестала, и то хорошо.

Прездник кончился, начались суровые будни

Ела Полинка на первых порах так, что смотреть было страшно: сколько ни положишь — съест. Она глотала все без разбору, почти не жуя, и начинала с откровенной жадностью смотреть на тарелку брата. Я заметила, что она тайком лазит в холодильник, пряча продукты у себя под подушкой.

Пожаловалась приятельнице. Та ужаснулась:

— Вот увидишь, подрастет — все деньги у вас перетаскает.

Больше я о своих проблемах подругам не заикалась. Молча выкидывала из кровати дочки засохшие кусочки хлеба и мандарины.

Потом был еще такой эпизод: Артем пришел ко мне и, невинно глядя мне в глаза, выдал нецензурную фразу. Сомневаться в источнике не приходилось, но как быть? Ругать? За что? Она понятия не имела, что такое

— Ну что ты, милый, мы тебя обожаем! — я притянула Артема к себе и поцеловала. — Но мы не можем отдать Полку, это теперь наша дочь!

В этот момент Полинка, наблюдая за нами из детской, подбежала ко мне и демонстративно взяла меня за руку. Темка разревелся и бросился в ванную. Он заперся там и просидел четыре часа. Все это время я стояла под дверью, глотая слезы и умоляя сына открыть. Наконец он распахнул дверь. Шорты у него были мокрые. Видимо, теперь наступила его очередь "протестовать доступным ему способом". Как я не сошла с ума в тот момент, не знаю...

Вечером мы с мужем решили созвать семейный совет — пригласили детей на "совещание". Объяснили им, что мы одна семья, что надо прощать друг другу промахи и стараться не делать больно. Сказали, что нашей любви хватит на всех, поэтому не нужно устраивать соперничество. Артем и Полина слушали нас, насупившись. Потом молча пошли в свою комнату. А на следующий день меня

се не огнелышайший дракон, а обычная женщина.

— Вы знаете, к нам приходят разные люди. Вот, например, до вас была женщина — у них с мужем детей нет, семья разваливается. Так она думает, что, если возьмет ребенка, сразу как по волшебству наступит новая жизнь. А недавно была пара — у них сына машина сбила на смерть. Вот они теперь просят: дайте нам девятилетнего мальчика, обязательно рыженького, и чтобы глаза зеленые были. Представьте, мы им поможем, а дальше что будет? Они же несвоего сына.

Мы тогда проговорили часа полтора, наверное. Лидия Федоровна, а именно так звали домовских детей:

— Многие из них пережили насилие. У кого-то на глазах папа бил маму. У нас есть мальчик, так его мама кипятком обварила, чтобы он не кричал. Поэтому некоторые из них неконтактные, недружелюбные, озлобленные. Я уже не говорю о проблемах со здоровьем, с развитием. Так что вы не думайте, что приведете в дом ангелочка.

Мы вышли на улицу. Я боялась, что Юра спросит: Ты что, хочешь своими руками в дом маленького монстра привести? Но муж молчал. Я не выдержала:

— Сказал бы что-нибудь!

— Что? — удивился он.

— Ну, про ребенка.

— Я думал, это вопрос решенный.

Дорогие мамы и папы, приглашаем вас на обед!

О нашем решении мы собрались сообщить родителям. Сделали это точно так же, как пять лет назад, когда "забеременели" Темкой: собрали их в воскресенье устроив праздничный обед.

Дорогие мамы и папы! —

...произнес Юрка. —

...или взять девочку из

дома!

...иная сцена. Нако-

...спросила срыва-

...история. Полина мало говорит и, как почти все детдомовские дети, отстаёт в развитии. В детском доме совсем недавно, всех дичится, прячет еду во время обеда. К тому же явно малышку дома поколачивали.

— Непростой ребенок, — предупредила воспитательница и тут же добавила: — Впрочем, простых тут не бывает.

В свои четыре года Полина выглядела на два. Крошечная, беззащитная, она плохо говорила, зато ее глаза были красноречивее всех слов. Сейчас в них не было страха, в них было ожидание. Она почти все время смотрела на дверь.

— А что вы хотите? — пожал плечами воспитательница. — Они все тут ждут. Постоянно. Рассказывают друг другу небывлицы: у кого папа — президент, который вот-вот приедет на черном "Мерседесе", у кого мама — Алла Пугачева, которая потеряла своего ребенка.

— Как тебя зовут? — присела рядом с Полиной.

Она не ответила и на всякий случай отодвинулась. Но глаз с меня не сводила.

— Смотри, что у меня есть, — я протянула ей плюшевого мишку.

Какая борьба в ней началась! По глазам я видела — медведь ей этот понравился, хочет взять, но не берет!

— Я тебе его вот здесь положу, возьмешь, если захочешь, ладно? — сказала я и отошла в сторону.

В тот день девочка с нами разговаривать не захотела. Так и стояла с насупленным видом. Воспитательница виноватым голосом попросила нас приехать еще раз. Мы приехали. Опять никакого результата. Я уже почти отчаялась подружиться с ребенком, но на третий раз Полинка встретила нас дружелюбнее. В руках у нее был тот самый плюшевый медведь. Прогресс!

...Забирать Полину приехали, конечно, всем семейством: мы и Темка. Мальчик рядом с ней выглядел настоящим старшим братом, важничал страшно. Она робела и на всякий случай отодвигалась.

В первую неделю у нас почти не было проблем, не считая того, что родные и близкие названивали с утра до вечера, сгорая от желания узнать, как там наша "сиротка". Первой же знакомой, от которой я услышала это слово, высказала все, что о ней думаю. Знакомая не обиделась, наоборот, извинилась, и больше Полину так не называла. Остальные — тоже. Интересовались: "Как там ваша девочка (малышка, крошка)?" И только через неделю мама спросила:

— Как там ваша дочка?

Я подождала несколько секунд, чтобы голос не дрожал.

— Спасибо, мам.

Когда мы отмыли, постригли, приодели свою дочь, она оказалась красавицей. Выяснилось, что Артем, Полина, Юра похожи друг на друга: темные глаза, темноволосые. Мистика! Я оставляла Полину вдвоем с Темой, на первых порах подсматривая, как они там. Оказалось, что хорошо: Тема, видимо, решил, что Поля совсем маленькая, и чувствовал себя ее защитником. Полинка вслед за Темой начала называть нас мамой и папой.

В первую ночь я прочитала им сказку, погасила свет, поцеловала обоих на ночь и ушла спать. Но ночью меня разбудил детский плач. Мы с Юркой наперегонки бросились в детскую. Я увидела, что Поля намочила простыню. Девочка забила в угол комнаты, шепча:

— Я боюсь, боюсь!

Я успокоила дочку, поменяла белье. Принесла ей мишку, в которого она намертво вцепилась.

В эти же выходные родители снова собрались у нас. Полинка, испугавшись незнакомых людей, спряталась в ванной. Но мы решили не обращать на нее внимания, и вскоре она сама оттуда вышла. Я знаками попросила родных не обращать на девочку внимания. Так мы и сидели, болтая о том о сем, а потом я почувствовала, что кто-то дотронулся до моей руки. Полинка! Я даже не заметила, как она вошла в комнату.

Все тут же замолчали. Повисла липкая тишина, но свекровь первой нарушила молчание:

подругам не заикалась. Молча выкидывала из кровати дочки засохшие кусочки хлеба и мандарины.

Потом был еще такой эпизод: Артем пришел ко мне и, невинно глядя мне в глаза, выдал нецензурную фразу. Сомневаться в источнике не приходилось, но как быть? Ругать? За что? Она понятия не имеет, что это за слова. Прочитали, как могли, лекцию о том, что такое хорошо и что такое плохо. Но не помогло.

Во дворе на меня ополчились все мамы: мол, притащила какого-то алкоголического ребенка, теперь все дети в песочнице матом заговорили, ужас, ужас! Выгуливайте, говорят, свое сокровище подальше от наших детей. Нам срочно пришлось искать другие места для прогулок...

Периодически я впадала в самое настоящее отчаяние, потому что Полинка отказывалась слушаться нас. Например, несколько раз я заставляла ее в комнате, когда она писала на пол.

— Поля, туалет же рядом!

Молчит. Смотрит, набычившись, ждет — накажу или нет?

Пошла к психологу, чтобы она объяснила поведение девочки. Психолог, внимательно выслушав мою историю, сказала, что Полинка "явно протестует против чего-то доступным ей способом". Посоветовала быть терпеливой и ни в коем случае ее не наказывать. Наказывать! Да нам и в голову это не приходило — ее и так уже жизнь авансом наказала. Но с другой стороны, Темка же за ней повторяет... В общем, пришлось нам с Юрой заново учиться быть родителями.

Спасибо, что ты у нас есть!

...Прошло три месяца. Это было самое напряженное время в моей жизни. Я изо всех сил пыталась заслужить доверие дочери, посвящая ей все свое свободное время. Но тут неожиданно грянул гром с другой стороны.

— Вы меня разлюбили! — обвиняющим голосом однажды сказал нам с мужем Темка. — Давайте отдадим ее обратно, я больше не хочу с ней жить!

одна семья что надо прощать друг другу промахи и стараться не делать больно. Сказали, что нашей любви хватит на всех, поэтому не нужно устраивать соперничества. Артем и Полина слушали нас, насупившись. Потом молча пошли в свою комнату. А на следующий день меня ждал приятный сюрприз: вернувшись из магазина, я увидела, что мои дети, нацепив передники, готовят обед — дочка сервировала стол, сын с важным видом строгал колбасу и сыр. Никогда в жизни сыр и колбаса не казались мне такими вкусными, как в тот момент!

...Прошло полгода. Полинка почти перестала ругаться матом. Еду прятать под подушкой тоже перестала. С братом периодически возникали стычки, но уже не такие напряженные.

Однажды я, как обычно, читала им на ночь сказку. Потом поцеловала Темку и наклонилась к Полинке. Она обняла меня за шею:

— Ты хорошая. Моя старая мамка все время пьяная валялась на кухне. А папка мне есть не давал, ремнем бил.

Я после этого признания несколько часов в Юркино плечо ревела.

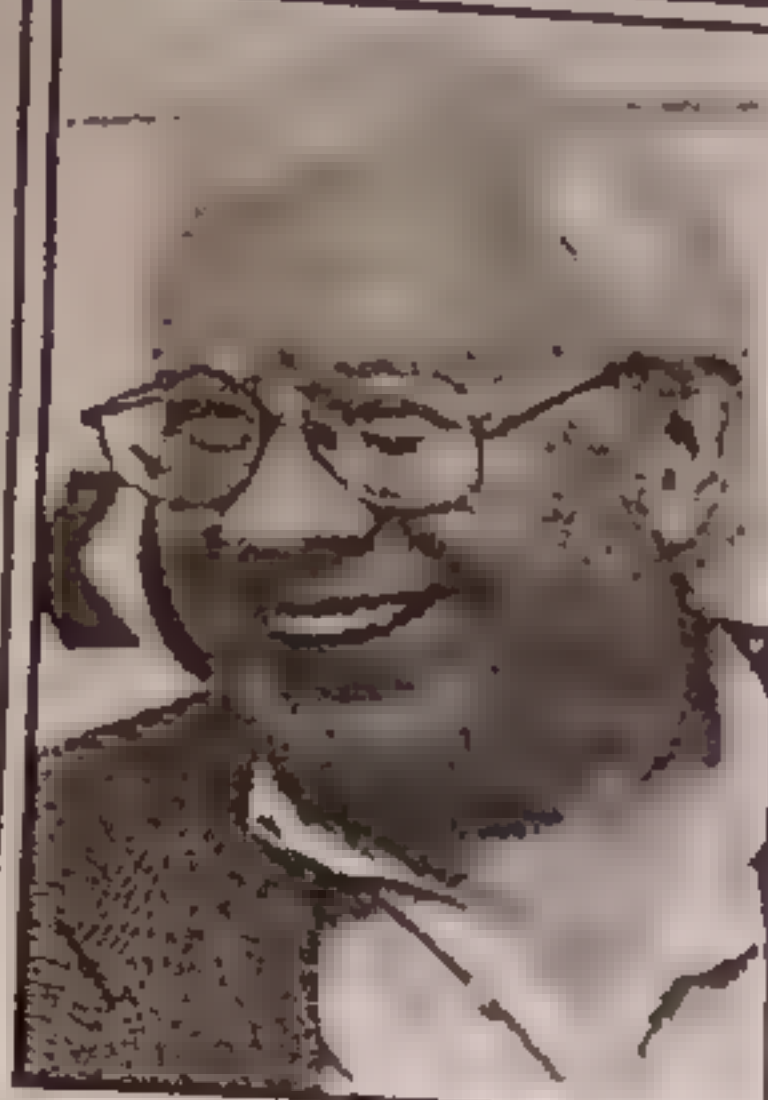
— Не плачь, что было, то было. Главное, сейчас все в порядке. Радуйся, что девочка тебе это рассказала. Значит, стала доверять.

...Прошло еще два месяца. Полинка, долгое время с опаской смотревшая на Юру, стала залезать к нему "на ручки", особенно когда смотрела телевизор. Темка, как ни странно, спокойно отнесся к "посягательству" на его папу. Садился рядом, грыз яблоко, всем своим видом показывая, что настоящий мужчина выше подобных нежностей.

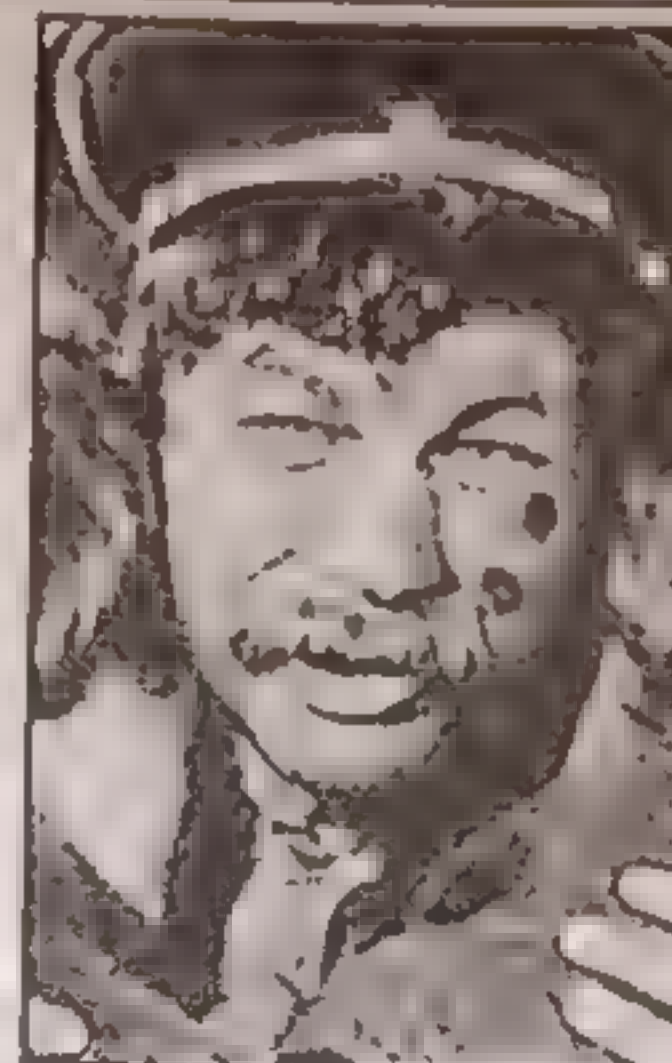
Но самое главное — я уже несколько недель не слышала вопроса, от которого раньше меня словно током било:

— Мама, а вы не отдадите меня?

Она нам поверила. Поверила! Теперь, кажется, навсегда.



Юрий Сергеевич Саульский, композитор, дирижер, 23 октября 1928 г. — 28 августа 2003 г. Коренной москвич, воспитанный в семье истинных интеллигентов — мать его пела в хоре Свешникова, а отец был не только хорошим юристом, но и прекрасным музыкантом-пианистом. Юрий Саульский — автор балетов и мюзиклов, он написал много прекрасных мелодий к кинофильмам и театральным спектаклям. Одновременно он и автор многочисленных статей, учебных пособий для музыкальных заведений. Издано 5 авторских сборников песен композитора и 5 его авторских грампластинок, в конце 90-х годов — два авторских компакт-диска и одноименных компакт-кассет. Имя Саульского почти на протяжении полувека не сходило с эстрадной сцены, радио, телевидения.



Андрей Леонидович Мартынов, актер, 24 октября 1945 г.

Всенародную славу Мартынову принесла роль старшины Васкова в фильме "... А зори здесь тихие". Одной из самых ярких театральных работ Мартынова стала роль Чичикова в постановке Анатолия Эфроса. Спектакль стал настоящим событием театральной жизни Москвы 70-х, собирая аншлаги много лет. В 1973 году режиссеры Краснопольский и Усков приступили к экранизации романа Валентина Иванова "Вечный зов". На роль Кирьяна Инютина они пригласили уже ставшего известным Андреем Мартыновым. Он признавался, что поначалу этот персонаж показался ему даже не второстепенным, а третьестепенным. Однако в процессе съемок все изменилось. Актер своим талантом сумел вывести Кирьяна в ряд главных героев.

К 36-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ

Вся его жизнь пропитана театром. Театральная пыль осела на его брюках и рубашке, и это придает ему особый шарм. Он воспринимает сцену как образ жизни. Как и все большие актеры, вырос из маленьких ролей. Первый раз Михаил Трухин вышел на театральные подмостки еще в детстве, а первой серьезной актерской работой шутливо считает роль знаменосца, когда он с огромным флагом перебежал от одной кулисы к другой.

На охоте я предложил медведю закурить «Шипку»

— Как удалось совместить актерскую работу в театре и сериале «Улицы разбитых фонарей»?

— Я работаю в театре давно. Он всегда был со мной. Начиная с выпуска из театральной академии, я не расставался с театром. Еще в детстве я участвовал в театральных кружках Дома Пионеров, играл в театре юношеского творчества. Сразу после окончания школы попал во вспомогательный состав Александрийского театра, где в спектакле «Вожди» я бегал из одной кулисы в другую со знаменем. Потом учился в театральной студии Игоря Горбачева при этом же театре. А после поступил в Ленинградский государственный институт театра, музыки и кинематографии на отделение Вениамина Фильштинского. Как раз Фильштинский и вел меня всегда по театральной стезе. Вплоть до 1996 года я работал в его театре «Перекресток». Я был занят в его спектаклях «Дорога» Филлини, где исполнял роль Клоуна. Очень хочется сказать о спектакле «В ожидании Годо»

МИХАИЛ ТРУХИН РОДИЛСЯ В РУБАШКЕ

кими ко всяким передрягам. Я, например, несколько раз выходил на медведя, росомаху. Мой дядя работал лесником, я часто к нему приезжал, и он брал меня с собой в лес. А однажды, в классе третьем, я пошел по грибы и оказался один на один с медведем. Я тогда начинал курить, и у меня с собой были сигареты без фильтра «Шипка». Вот я и предложил медведю закурить. Он появился очень неожиданно и стоит, смотрит на меня. У меня шок. Ну, я и вспомнил первое правило моего дяди: ни в коем случае нельзя убегать от зверя и делать при нем резких движений. Поэтому я тихонечко достал пачку сигарет и протянул ему. Меньше всего, видимо, мне было жаль табака. Медведь подошел, понюхал пачку и удалился. Мне было очень страшно. Но после этого случая могу утверждать, что я родился в рубашке. А может, медведь был голодным.

В школе я был самым ярким хулиганом

— В «Улицах разбитых фонарей» Ваш герой работает с трудными подростками, помогает им, направляет «на путь истинный». А самого Вас в детстве из пионеров исключили. За что?

— За то, что мы в компании нескольких ребят возили на однокласснике свои портфели. У психологов это называется немотивированной детской агрессией. У нас в школе были два самых ярких хулигана — я и мой одноклассник Дима Барков. Чего только стоил День самоуправления, к ко-

потому, что я часто брал его с собой на съемки в Питере, он ездил со мной в Псков на съемки «Особенностей национальной политики». Егор сыграл в «Фонарях», когда ему был год и два месяца. А вот Даша пока еще маленькая и не определилась с выбором. Главное, не то, какой путь они выберут в своей жизни, а чтобы они в любой ситуации оставались людьми. Но этого, наверное, желает каждый родитель своим детям.

Я замылил глаза своей ментовской ролью

— Как отнеслись Ваши родители к тому, что Вы выбрали актерскую профессию?

— Мама, как и я, была убеждена, что актер — это одна из самых серьезных профессий. К тому же, мой выбор не был для мамы неожиданным, ведь театром я занимался постоянно, начиная с драмкружка во Дворце пионеров. Как ни прискорбно мне об этом вспоминать, но с первого курса меня снова чуть было не выгнали. Я изрядно выпил, и принесло меня в Союз театральных деятелей, где я повстречал своего педагога. Злополучная встреча своего педагога. Он говорит мне: «Здравствуйте, Миша. Вы знаете, что сейчас идет мастерство?» А я ничего, кроме «тпр-у-у», сказать не мог. В результате меня отлучили от занятий на месяц, я имел право только сидеть в аудитории в последнем ряду и как зритель смотреть на работу однокурсников.



крови... Жена в свое время мне очень помогала, поддерживала во всем, хотя я понимаю, как это было для нее непросто. Ведь она актриса, работает в Театре «На Литейном», и ей трудно наступать на свои амбиции. Обычно, когда два артиста в семье и один чего-то достигает, то начинаются какие-то проблемы.

— Что Вам принесла роль Волкова в «Улицах разбитых фонарей»?

— Роль Волкова унесла очень многое. Я замылил глаза своей ментовской ролью. И меня практически перестали воспринимать как театрального актера. А я себя чувствую на своем месте именно на театральных подмостках. Трудно не сказать и о том, что сериал унес много здоровья. Я иногда даже не могу вспомнить, в каких городах мы были, настоль-

кулисы в другую со знаменем. Потом учился в театральной студии Игоря Горбачева при этом же театре. А после поступил в Ленинградский государственный институт театра, музыки и кинематографии на отделение Вениамина Фильштинского. Как раз Фильштинский и вел меня всегда по театральной стезе. Вплоть до 1996 года я работал в его театре «Перекресток». Я был занят в его спектаклях «Дорога» Филлини, где исполнял роль Клоуна. Очень хорошо помню спектакль «В ожидании Годо» Беккета. Там я играл Владимира и получил две «золотые маски» на одноименном фестивале. А после этого меня сразу же пригласили на работу в театр им. Ленсовета, где я проработал четыре года. А уж потом я получил очень престижное предложение вступить в труппу театра «На Литейном». Я играл роль Астона в спектакле Гарольда Пинтера «Сторож». И с 2000 года я числюсь в составе этого театра. А теперь я играю во МХАТе, куда Фильштинский пригласил меня сыграть в «Гамлете». Так что я больше театральный актер. Несмотря на то, что известность мне принесла роль лейтенанта Волкова в сериале «Улицы разбитых фонарей». На эту роль меня отобрали по картотеке Ленфильма. И после участия в пробах, я был утвержден на эту роль.

— В сериале Вы постоянно находитесь в стрессовых ситуациях, часто опасности угрожают жизни Вашего героя, а самому приходилось испытать на себе страх? Доводилось ли вам ощущать себя родившимся в рубашке?

— В детстве. До четвертого класса я жил на Крайнем Севере, в городе Мончегорске Мурманской области. Дети там закаленные. Только в 40-градусный мороз нам запрещалось ходить в школу, но это вовсе не означало, что холод пугал нас. Мы с большим удовольствием проводили это время на катке. Короче, были морозоустойчивыми, да и вообще стой-

В школе я был самым ярким хулиганом

— В «Улицах разбитых фонарей» Ваш герой работает с трудными подростками, помогает им, направляет «на путь истинный». А самого Вас в детстве из пионеров исключили. За что?

— За то, что мы в компании нескольких ребят возили на однокласснике свои портфели. У психологов это называется немотивированной детской агрессией. У нас в школе были два самых ярких хулигана — я и мой одноклассник Дима Барков. Чего только стоил День самоуправления, к которому вся школа так тщательно готовилась. Я — восьмиклассник — должен был выполнять функцию завуча, Барков — директора. По этому поводу мы с ним решили сорвать эту игру во взрослых. Благодаря нашему «руководству» вся школа просто с цепи сорвалась. И вот вызвали Димкиных родителей, мою маму и нас с ним на педсовет. Отчитывали, а потом и говорят: «Ну что, ребята? Учить вас дальше — это грех большой на себя брать. Так что выбирайте себе путь вне стен нашей школы. Как мыслите дальше жить?» И тут я сказал сакраментальную фразу: «Я хочу быть настоящим педагогом, разрешите учиться дальше». И Димка добавил: «Я тоже вслед за Мишей в учителя пойду». Тут повисла пауза, у всех рты пооткрывались — представили, видно, двух таких педагогов! Но все-таки подкупили мы их своей непосредственностью. И нас оставили со множеством предупреждений.

— У Вас двое детей, Вы как считаете, они тоже растут хулиганами?

— Да нет, что вы! Они у меня как раз очень организованные. Егор, старший сын, наверное, пойдет по моим стопам. Мы даже с ним сыграли в одном спектакле «Дуэль», ему дали там крохотный эпизод. И исполнял он эту роль в свои семь лет достаточно профессионально, без щенячьего восторга, какой бывает у детей после утренников. Наверное,

я занимался постоянно, начиная с драмкружка во Дворце пионеров. Как ни при-
скорбно мне об этом вспоминать, но с первого курса меня снова чуть было не выгнали. Я изрядно выпил, и принесло меня в Союз театральных деятелей, где я повстречал своего педагога. Злополучная встреча произошла во время занятий по мастерству актера. Он говорит мне: «Здравствуйте, Миша. Вы знаете, что сейчас идет мастерство?» А я ете, что сейчас идет мастерство? А я ничего, кроме «тпр-у-у», сказать не мог. В результате меня отлучили от занятий на месяц, я имел право только сидеть в аудитории в последнем ряду и как зритель смотреть на работу однокурсников. Это была настоящая мука, но и большой урок. Спасибо Мастеру, что оставил, не выгнал. Ведь получилось так, что благодаря институту моя дальнейшая жизнь сложилась счастливо.

— Сейчас Вы живете в Москве, как Вас приняла столица России?

— Я живу в поезде, между Питером и Москвой. Я даже не успел привыкнуть к Москве. Стараюсь каждые выходные ездить в Питер. Там у меня остались дети, с которыми я стараюсь проводить побольше времени. Это не всегда удается, потому что гастроли и работа отнимают практически все время.

— Говорят, со своей женой Вы познакомились в театре?

— С будущей женой повстречался в институте. Мы учились с Любой на параллельных курсах. А познакомились 23 февраля в последний год учебы на институтской мраморной лестнице. Вижу, стоит грустная девушка, я взял ее за руку и сказал: «Пойдемте в нашу компанию, у нас весело». Привел ее к ребятам с нашего курса, мы стали плясать, дурачиться, она развеселилась...

— Вы сразу поняли, что эта девушка — Ваша избранница?

— Да, наверное, это и есть любовь с первого взгляда, когда вдруг чувствуешь, что этот человек с тобой одной группы

то. Ведь она актриса, работает в театре «На Литейном», и ей трудно наступать на свои амбиции. Обычно, когда два артиста в семью и один чего-то достигает, то начинаются какие-то проблемы.

— Что Вам принесла роль Волкова в «Улицах разбитых фонарей»?

Я замылил глаза своей ментовской ролью. И меня практически перестали воспринимать как театрального актера. А я себя чувствую на своем месте именно на театральных подмостках. Трудно не сказать и о том, что сериал унес много здоровья. Я иногда даже не могу вспомнить, в каких городах мы были, настолько насыщенным оказался график гастролей с «Ментами». Утром мы просыпались в одном городе, а засыпали уже в другом. Мы объездили за три года около 70 городов. Иногда случалось так, что, прилетев в Новосибирск, выступив там, мы уже через час после спектакля летели в Харьков. И это самое безобидное. После вот таких творческих встреч, мне иногда казалось, что еще чуть-чуть и я перейду на уровень артистов «Аншлага».

— Какое Ваше самое большое увлечение?

— Дайвинг. Я уже несколько лет занимаюсь нырянием на большую глубину. Спустишься на 40 метров под воду, а там — никаких людей, разговоров — только тишина. Недавно ездил в Доминиканскую республику, где есть подводные пещеры, и когда плывешь в акваланге и с фонариком среди трехметровых сталактитов, то дух захватывает от красоты.

— А что Вы цените в людях?

— Талант. Если человек талантлив, то я готов ему многое простить. Ведь талант дается от Бога!

— А чего Вы больше всего боитесь?

— Самолетов. Я понимаю, что в автомобилях смертность выше, но в машине я сам управляю ситуацией. А тут меня сажают в металлический ящик, и им рулит какой-то дядя. А человеческий фактор?!



Ольга Матешко,
актриса, 26 октября 1947 г.

Девушка всегда мечтала стать актрисой. Кстати, ее выбор помог определиться с будущей профессией и ее младшему брату Анатолию Матешко, ставшему впоследствии знаменитым актером и режиссером. В 1969 году Ольга Матешко окончила Всесоюзный государственный институт кинематографии и стала актрисой Киевской киностудии им. А. П. Довженко. Именно здесь она сыграла свою первую «звездную» роль — Зою в фильме Леонида Быкова «В бой идут одни старики». Среди наиболее известных ролей: Ольга в сериале «Рожденная революцией», Марфа в дилогии «Пропавшая экспедиция» и «Золотая речка», Клавдия Алексеевна в мелодраме «Свидание». В настоящее время живет в США, работает на телевидении.



Виктория Юрьевна Цыганова,
певица, 28 октября 1963 г.

Вика окончила Дальневосточный институт искусств по специальности «Актриса театра и кино». 1985 г. — начало театральной карьеры будущей певицы в Еврейском камерном драмы в Иваново (1986) и Молодежном музыкальном театре Магаданской филармонии (1987-1988). Совместная работа с композитором Юрием Прялкиным и поэтом Вадимом Цыгановым в 1990 г. положила начало сольной карьере певицы. 2004 г. отмечен дебютом Вики Цыгановой в кино: у Патриарших -4, исполняя роль самой себя. Многолетнее хобби певицы — дизайн авторской одежды.

Понедельник

22 октября

Уязвимы нервная система, кожа, печень и почки, кожные покровы. Возможны интоксикации и нервные срывы. Категорически противопоказано ссориться, выяснять отношения — пострадает ваша же психика. Благоприятный день для людей творческих и неординарных.

Вторник 23 октября

Уязвимы нервная система, почки. Обменные процессы в организме сегодня идут особенно активно, и это лучшее время для очищения тела и укрепления здоровья. Можно начинать диету, хорошо заниматься физическими упражнениями, посетить парикмахерскую.

Среда 24 октября

Уязвимы голова, зрение, психика. Вечером становится уязвимой пищеварительная система. Неплохо будет отказаться от ужина. Если вам нужно безотлагательно начать что-нибудь важное — начните это после пяти вечера, и тогда шансы на успех резко возрастут.

Четверг 25 октября

Уязвимы нервная система, желудок, селезенка, а также глаза. Алкоголь принесет больше вреда, чем пользы. Рекомендуется чистить кровь. Следует избегать любых хирургических вмешательств. Противопоказано посещение парикмахерской.

Пятница 26 октября

Уязвимы дыхательная система, горло, поджелудочная железа. Высока вероятность нервных срывов и возникновения аллергий. Время повысить травма-тизма. Полезно соблюдать раздельное питание, откажитесь от тяжелой пищи и алкоголя. Ничего не планируйте.

Суббота 27 октября

Уязвимы дыхательная и эндокринная системы, а также желудок. Побольше спите и отдыхайте, погуляйте на свежем воздухе — это укрепит ваше здоровье. Сегодня также день целительства, причем на всех уровнях, эффективны магические и экстрасенсорные практики.

Воскресенье 28 октября

Уязвимы дыхательная и нервная системы, а также почки и селезенка. Чаще проветривайте помещение, поменьше курите! Рекомендуется голодание или однодневный пост. День отдыха, веселья и радости бытия. Вечером полезно посетить баню, массажный или косметический салон.

| | | | | | | |
|--|------------------------------|---------|---------------------------|--------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| ОДНА ИГРА НА КОРТЕ | ГРУЗИНСКИЙ ПЕРВАЧ | | | | ЗАДЕРЖАНИЕ ПО ОРДЕРУ | ПРИНОШЕНИЕ КУРИЦЫ |
| | | | ГРИБ-НАРОСТ НА БЕЛОЙ КОРЕ | КОМЕДИЯ "ПОЛОСАТЫЙ... С.Е. ЛЕОНОВЫМ" | | |
| ПРИШЛА ОТВО-РЯЙ ВО-РОТА | ПОЗНАКОМИЛ МИР С "ФАУСТ-ТОМ" | | | | СБОР СКОТА НА ВЫПАС | ПОКАЗА-ТЕЛЬ, НЕ ВЫХОДЯ-ЩИЙ ЗА РАМКИ |
| | | | СНИМОК В РАМКЕ | БУРЕН-КИН "КОМАР" | | |
| СТИРАЛЬ-НЫЙ ПО-РОШОК СО СВИНКОЙ | БЕЛЫЙ ТОПТЫЖ-КА ИЗ МУЛЬ-ТИКА | КОШЕЧКА | | | | ЮБКА ГАРМОШ-КОЙ |
| | | | АМЕРИ-КАНЦЫ ДЛЯ ВСЕХ | ВЕРДИКТ ТЕРА-ПЕВТА | | ИМЯ БИСМАР-КА И ШМИДТА |
| МОЛИТВА "... НАШ, ИЖЕ ЕСИ НА НЕ-БЕСАХ" | | | | | | |
| "МЫ ПО-КОРЯЕМ И ВРЕМЯ" | ПОЛИГОН для БМП | | НА НЕЙ СИДЯТ, ХУДЕЯ | | | |
| | | | ЖИРОК В БОРЩЕ | ПОЛЕ ЖЕЛТЕ-ЮЩЕЕ КОЛОСЬ-ЯМИ | | ТЕМНО-ТИЩА |
| | | И ВОРО- | КАРЛИК | | | |

ЭВКАЛИПТ

Eucalyptus — относится к семейству миртовых, многие виды этого рода — самые высокие деревья на земном шаре, не имеющие себе равных по высоте нигде, кроме Северной Америки. В России эвкалиптов в открытом грунте очень мало. Все они растут в причерноморских районах. Одним из наиболее выносливых и, следовательно, устойчивых для культуры в бывшем Советском Союзе оказался **ЭВКАЛИПТ ШАРОВИДНЫЙ**. Его чаще всего используют в нашей медицине, поэтому о нем и пойдет речь ниже.



В лечебных целях используют листья и добываемое из них эфирное масло.

Эвкалиптовое масло используется при остеомиелите, карбункулах, флегмонах, в гинекологической практике при эрозиях, язвах шейки матки. Наружно его назначают в качестве болеутоляющего и отвлекающего средства при невралгиях, ревматизме, радикулите. Дезинфицирующее действие эфирного масла в 3 раза превосходит действие карболовой кислоты, но менее ядовито.

Масло эвкалипта как антисептическое, болеутоляющее и противовоспалительное средство применяют наружно для лечения рака

молочной железы и рака прямой кишки. Настой и отвар из листьев эвкалипта — хорошее профилактическое антираковое средство.

В аптеках имеются готовые препараты: **настойка эвкалипта, эвкалиптовое масло, хлорофиллипт**. Эвкалиптовое масло входит в состав многих препаратов, применяемых при болезнях верхних дыхательных путей (пектусин), для ингаляций (ингалипт, ингакамф) при ангине, стоматите, рините, гингивите и других заболеваниях, а в виде мазей — наружно для растирания в качестве отвлекающего средства (эфкамон) при невралгии, артрите и миозите.

РЕЦЕПТЫ НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЫ

Листья эвкалипта широко используются как противомикробное, антисептическое, болеуто-

исходного. При наружном использовании отвар разводят кипяче-

| | | | | | |
|--|---|---|-----------------------------|---|---------------------------------------|
| “МЫ ПО- КОРЯЕМ ... И ВРЕМЯ” | ПОЛИГОН ДЛЯ БМП | НА НЕЙ СИДЯТ, ХУДЕЯ | ЖИРОК В БОРЩЕ | ПОЛЕ, ЖЕЛТЕ- ЮЩЕЕ КОЛОСЬ- ЯМИ | ТЕМНО- ТИЩА |
| ЦЕНТР КИТАЯ | И ВОРО- ШИЛОВ, И САМГИН | КАРЛИК У СОК- РОВИЩ | | | |
| ОСТРОВА США С ГОРОД- КОМ ПА- ГО-ПАГО | ПИКОВАЯ МАСТЬ (РАЗГ.) | | | НУЛЕ- ВОЙ... СТРОЙКИ | |
| | | БЛЕЮ- ЩАЯ ОСОБА | | | |
| ИНО- МАРКА С РОМ- БИКОМ | ФОРМО- ВОЧНЫЙ ЯЩИК ЛИТЕЙ- ЩИКОВ | | | | |
| | | СОЧИНИ- ТЕЛЬ, ПИ- ШУЩИЙ ПРОЗОЙ | ОПАСНОЕ МЕСТО НА РЕКЕ | СКЛЯНКА С ЯДОМ В ВОРОТ- НИКЕ ШПИОНА | ОХОТА С ФЛАЖКА- МИ НА ВОЛКОВ |
| НАД НЕЙ РАЗВО- ДЯТ ПИ- ТЕРСКИЕ МОСТЫ | ... ПУХ В ОЗВУЧКЕ ЛЕОНОВА | | | | |
| | | ВЕРТЯ- ЩИЙСЯ ГОНЧАР- НЫЙ КРУГ | НАКРЫТ ДЛЯ ГОСТЕЙ | ЛЕВЫЙ ПРИТОК ИРТЫША (2450 КМ) | |
| КАЗАХС- КИЙ “ТУГРИК” | НА НЕЙ СИДИТ ДЕРЕ- ВЕНСКИЙ БАРБОС | ТОРЕЦ ПОСЛЕ НОЖОВ- КИ | | | |
| | | МЯСО ДО РАЗ- РУБКИ | | | |
| СОЕДИ- НЕНИЕ С O ₂ | КАНАЛ МЕЖДУ МОРЕЯМИ | | | | |
| | | БУДДИЙ- СКИЙ МОНАХ В ГОРАХ ТИБЕТА | | | |

ходит действие карболовой кисло-
ты, но менее ядовито.

Масло эвкалипта как антисепти-
ческое, болеутоляющее и проти-
вовоспалительное средство при-
меняют наружно для лечения рака

не, стоматите, рините, гингивите
и других заболеваниях, а в виде
мазей — наружно для растирания
в качестве отвлекающего сред-
ства (эфкамон) при невралгии,
артрите и миозите.

РЕЦЕПТЫ НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЫ

Листья эвкалипта широко ис-
пользуются как противомикроб-
ное, антисептическое, болеутоля-
ющее средство **при ангинах и**
хронических тонзиллитах. Для
приема внутрь и полосканий 10 г
листьев заливают 1 стаканом го-
рячей воды, кипятят 5-10 мин на
водяной бане, фильтруют через
2-3 слоя марли и охлаждают до
комнатной температуры. Прини-
мают по 1/4 стакана 3-4 раза в день.
Для ингаляций и полосканий тре-
буется 1-2 ст. ложки сырья на 1
стакан воды.

Настой применяют **при ост-**
рых желудочно-кишечных забо-
леваниях, кашле, как отхарки-
вающее и дезинфицирующее
средство, при заболеваниях ды-
хательных путей, ларингитах,
трахеитах, катаральных и гни-
лостных бронхитах, плевритах,
абсцессах и гангрене легких;
для промывания ран, язве, сви-
щей, флегмон, при плевритах,
гнояных маститах, открытых пере-
ломах, хроническом остеомиелите
и др. Для приема внутрь настаи-
вают 1 ст. ложку листьев в 0,5 л ки-
пятка (в термосе) — суточная доза.
Настой для наружного применения
готовят из расчета 2 ст. ложки ли-
стьев на 0,5 л кипятка.

Настой и отвар из листьев эв-
калипта показан также **в гинеколо-**
гической практике — при эрозиях
шейки матки и кольпитах, **в оф-**
тальмологической практике —
при лечении блефаритов и конъюн-
ктивитов, а в кожной — при не-
которых гнойничковых заболева-
ниях. Для приготовления отвара
листьев 30 г сырья заливают 1 ста-
каном горячей воды, кипятят на
водяной бане 30 мин, остужают,
процеживают и доводят объем до

исходного. При наружном исполь-
зовании отвар разводят кипяче-
ной водой в соотношении 1:1.

Отвар листьев: 10 г сухого из-
мельченного сырья на 1 стакан го-
рячей воды, кипятить 15 мин, про-
цедить, довести объем до исход-
ного. Принимать внутрь от 1 ст.
ложки до 1/4 стакана 3-4 раза в
день **при болях в кишечнике, га-**
стрите с пониженной кислотно-
стью, бронхиальной астме, ост-
рых респираторных заболева-
ниях.

Наружно ее используют **для**
купирования болей. Для этого в
больное место втирают не менее
1 ст. ложки настойки и укрывают
шерстяной тканью. Процедуру по-
вторяют 2 раза в день. Курс лече-
ния — 1-2 недели.

Ингаляции эфирного эвка-
липтового масла очень эффек-
тивны при бронхитах.

Эфирное масло, растворен-
ное в подсолнечном (1:50), — хо-
рошее средство для смазывания
носовых проходов **при гриппе и**
простудных заболеваниях.

При заболевании почек и
урогенитального тракта при-
нимать настойку (аптечный препарат)
по 15-30 капель 2-3 раза в день.

Настой листьев: 10 г измель-
ченного сырья на 1 стакан воды,
кипятить 5 мин, настаивать 30 мин,
процедить, добавить 2 ст. ложки
меда. Использовать в виде ванн,
примочек **при ожогах, отмороже-**
ниях, ранах.

При герпесе наносить на
воспаленное место несколько
раз в день 2-3 капли эвкалипто-
вого масла.

При перхоти добавлять 2-3
капли масла в разовую дозу шам-
пуня.

ВНИМАНИЕ! Эвкалиптовое масло — средство сильного
действия. Не применять его одновременно с
химиотерапевтическим лечением, не рекомендуется детям до 2 лет.



ОВЕН

Деньги. Материального благополучия вы достигнете благодаря посреднической деятельности, тонко развитой интуиции и успешным финансовым сделкам.

Любовь. Во вторник вас может ожидать интересная и неожиданная встреча. Некоторые ваши слабости могут не понравиться близкому человеку. Возможна конфликтная ситуация, поэтому уделяйте больше времени любимому человеку.

Покупки. Наступающая неделя прекрасно подходит для приобретения тканей, в первую очередь — предназначенных для декорирования помещений.

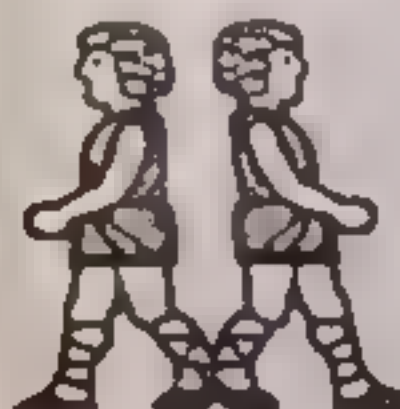


ТЕЛЕЦ

Деньги. В среду или четверг вероятны финансовые поступления, которые откроют перед вами новые возможности. Благоприятны траты, направленные на обучение и повышение профессионализма.

Любовь. На этой неделе у вас возникнет склонность к анализу положительных и отрицательных качеств, внешности, души, ума и прочих характеристик претендентов на руку и сердце. Звезды утверждают, что непростые расчеты ваши вряд ли принесут хоть какую-то пользу.

Покупки. На этой неделе звезды рекомендуют вам подумать о своих руках — сейчас подходящее время для покупки товаров, предназначенных для их защиты и ухода за ними.



БЛИЗНЕЦЫ

Деньги. Финансы наконец-то перестают "петь романсы" и наступает стабильная в материальном отношении неделя.

Любовь. В сфере личной жизни наблюдается затишь, но не стоит огорчаться — оно временно. Подумайте, чем бы вы могли исправить ситуацию.

Покупки. В ближайшее время перед вами встанут вопросы имиджа, поэтому звезды рекомендуют вам уже сейчас подумать о приобретении более подходящих вашему статусу аксессуаров.



РАК

Деньги. Ваши старания укрепить материальное положение принесут долгожданные плоды, но также есть шанс их бездарно потратить на ерунду.

Любовь. Не стоит в четверг рушить то, что вы с таким трудом достигли во взаимоотношениях с любимым человеком. Запаситесь терпением и мудростью, чтобы сложившаяся ситуация не вышла из-под контроля.

Покупки. Неделя подходит для приобретения трикотажа — в первую очередь, детского.



ЛЕВ

Деньги. В первой половине недели возможны долгожданные денежные поступления. Во вторник не стоит давать деньги в долг.

Любовь. У вас может возникнуть необходимость "расставить все точки над i". Выясняя отношения с любимым человеком, вы должны решить для себя, расстаетесь ли вы или все-таки попытаетесь сохранить ваш союз. Пятница — благоприятный день для налаживания отношений.

Покупки. На этой неделе звезды рекомендуют вам приобрести какой-либо товар, сделанный из жемчуга.



ДЕВА

Деньги. Финансовое положение стабилизируется. Наибольшая вероятность прибыли прогнозируется в первой половине недели. В среду в ваши деловые планы может вмешаться человеческий фактор,

зато проведенная в этот день встреча окажется удачной.

Любовь. В начале недели вас могут ожидать проблемы на почве ревности, причем ревновать можете вы сами, а могут и вас. Не поддавайтесь на провокацию, сделайте вид, что ничего не происходит. Ибо и в самом деле не происходит ничего предосудительного.

Покупки. Неделя прекрасно подходит для приобретения домашних животных, а также аксессуаров и кормов для них.

ВЕСЫ



Деньги. В делах, касающихся финансовой сферы, необходимо проявить неторопливость и основательность. Всю неделю придется упорно трудиться, зато результат ожидается многообещающий.

Любовь. Не смешивайте отношения любовные и дружеские. На этой неделе вы не сможете должным образом разделить внимание, и ничего хорошего из этого не выйдет.

Покупки. На этой неделе удачной будет любая ваша покупка, если она полностью или частично окрашена в оранжевый цвет.

СКОРПИОН



Деньги. В финансовой сфере ничего особенно интересного не предвидится. В среду желательно не предпринимать ничего серьезного.

Любовь. После встречи в начале недели вам покажется, что вот, наконец, вы нашли того, кого искали всю жизнь. Вы вспыхнете словно факел. Постарайтесь не сгореть без остатка — потом сложно будет собирать себя по частям.

Покупки. Начинаясь неделя не порадует вас удачным шопингом. Необходимые вам товары окажутся с дефектами, обслуживание в магазинах будет недостаточно обходительным, весьма вероятно возникновение различных проблем на кассе.

СТРЕЛЕЦ



Деньги. Вы приложили много усилий для достижения финансового успеха. В четверг вас может ожидать материальное поощрение.

Любовь. Постарайтесь проявить открытость в общении — это поможет завязать весьма приятное знакомство. Тот, кто рядом с вами, приложит максимум усилий, чтобы развеять вашу грусть, создаст вокруг вас атмосферу любви и тепла.

Покупки. Неделя прекрасно подходит для приобретения инструментов — от обычного молотка или плоскогубцев до электрических дрелей последних моделей с огромным количеством всевозможных насадок.

КОЗЕРОГ

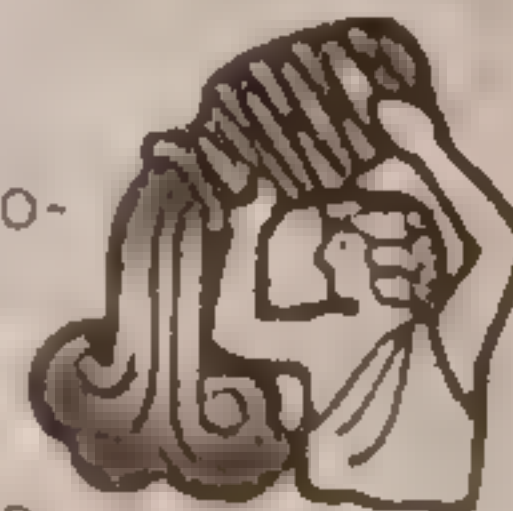


Деньги. В понедельник или вторник вероятны долгожданные денежные поступления, которые откроют перед вами новые возможности.

Любовь. Перестаньте обижаться и думать, что вас покинули. Просто любимый человек по объективным причинам не может уделить вам столько внимания, сколько бы вам хотелось.

Покупки. На этой неделе ваш начальник может озадачить вас поиском подарка для партнера по бизнесу или для кого-то из сотрудников вашей компании. И вряд ли вы справитесь с этим заданием без дельного совета.

ВОДОЛЕЙ



Деньги. В некотором смысле ваши финансовые возможности будут ограничены, поэтому не стоит транжирить деньги, чтобы не оканчиваться с пустым кошельком.

Любовь. Желательно усмирить свою необузданную ревность, так как вы слишком драматизируете свои отношения с любимым человеком. В начале недели такие отношения могут даже привести к конфликтной ситуации.

Покупки. Неделя прекрасно подходит для приобретения товаров, связанных с уходом за волосами.

РЫБЫ



Деньги. На этой неделе крупных денежных поступлений, увы, не ожидается. Возможны разногласия в отношениях с партнерами.

Любовь. Вы настолько были погружены в работу, что забыли о дорогом для вас человеке? Пока еще не все потеряно, исправьте эту оплошность. Придумайте для любимого человека что-то романтическое и воплотите это в жизнь. Внимание и забота могут сотворить чудеса.

Покупки. Предстоящая неделя идеальна для приобретения любых изделий, изготовленных из дерева — мебели, аксессуаров, интерьерных товаров, отделочных материалов. Хорошей покупкой может стать сруб дома, бани или сарая.

Восход в 7.26
Заход в 16.59
Долгота дня 9.33
19 лунный день
Восход 17.19
Заход 11.15
III фаза 26.10 - 01.11

Сходите с другом в кино, выбрав фильм с добрым и оптимистичным сюжетом. Вскоре то же самое начнет происходить и в вашей жизни. Если о пополнении семейства вы пока еще не мечтаете, избегайте секса при неплотно закрытых занавесках. Луна, заглянув к вам в окно, обязательно приведет к зачатию.

Промокнуть сегодня — к счастью и удаче. Найти осколок зеркала — к прояснению запутанной ситуации, а мелкую монету гербом вверх — к удачному решению проблем. По поведению животных в этот день можно судить, как к вам относятся люди.

ИМЕНИННИКИ: Ефим, Иван, Никита

ПЕРВЫЙ

6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.
6.10 Х/Ф "ЧУЖОЕ ИМЯ".
7.50 АРМЕЙСКИЙ МАГАЗИН.
8.20 ДИСНЕЙ-КЛУБ: "РУСАЛОЧКА", "ЧЕРНЫЙ ПЛАЩ".
9.20 УМНИЦЫ И УМНИКИ.
10.10 НЕПУТЕВЫЕ ЗАМЕТКИ.
10.30 ПОКА ВСЕ ДОМА.
11.20 ФАЗЕНДА.
12.20 ПРЕМЬЕРА. "СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ЧЕЛОВЕКА".
13.20 "ИХ РАЗЫСКИВАЕТ МИЛИЦИЯ".
14.00 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. "САТУРН" - "СПАРТАК".
16.00 "ЕСЛИ Б Я БЫЛ СУЛТАН...".
17.00 КТО ХОЧЕТ СТАТЬ МИЛЛИОНЕРОМ?
18.00 БОЛЬШИЕ ГОНКИ.
19.00 МИНУТА СЛАВЫ.
21.00 ВОСКРЕСНОЕ "ВРЕМЯ".
21.50 ФАБРИКА ЗВЕЗД.
23.40 МИХАИЛ ЛЕОНТЬЕВ В ПРОЕКТЕ "БОЛЬШАЯ ИГРА".
0.40 Х/Ф "ФИЛАДЕЛЬФИЯ".
3.00 Х/Ф "ДИДИ".

РОССИЯ РТР

5.55 Х/Ф "ОНИ ВСТРЕТИЛИСЬ В ПУТИ".
7.30 СЕЛЬСКИЙ ЧАС.
8.00, 11.00, 14.00 ВЕСТИ.
*8.10, 11.10, 14.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.
8.20 ДИАЛОГИ О ЖИВОТНЫХ.
8.55 ВСЯ РОССИЯ.
9.05 КОМНАТА СМЕХА.
10.05 САМ СЕБЕ РЕЖИССЕР.
11.50 ГОРОДОК.
12.20 СТО КОДНОМУ.
13.15 ПАРЛАМЕНТСКИЙ ЧАС.
14.30 ФИТИЛЬ.
15.15 ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.
15.45 ЧЕСТНЫЙ ДЕТЕКТИВ.
16.20 МЕЛОДИИ И РИТМЫ "АНШЛАГА".
18.40 ТАНЦЫ НА ЛЬДУ.
20.00 ВЕСТИ НЕДЕЛИ.
21.00 СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОРРЕСПОНДЕНТ.
21.30 Х/Ф "ГОД ЗОЛОТОЙ РЫБКИ".
23.45 Х/Ф "ВОЗМЕЩЕНИЕ УЩЕРБА".
1.55 Х/Ф "СТАРЫЕ ВОРЧУНЫ РАЗБУШЕВАЛИСЬ".

НТВ НТВ

5.35 Х/Ф "ШЕСТОЙ ДЕНЬ".
7.30 МУЛЬТФИЛЬМ.
8.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.
8.15 РУССКОЕ ЛОТО.
9.40 ДИКИЙ МИР.
9.05 СЧАСТЛИВЫЙ РЕЙС.
10.20 ЕДИМ ДОМА.
10.55 ИХ НРАВЫ.
11.30 АВИАТОРЫ.
12.05 TOP GEAR.
12.40, 20.25 ЧРЕЗВЫЧАЙНОЕ ПРОИСШЕСТВИЕ. ОБЗОР ЗА НЕДЕЛЮ.
13.25 "ЛИХИЕ 90-Е".
14.00 "КРЕМЛЕВСКИЕ ДЕТИ". "ДЕТИ СТАЛИНА. СЧАСТЛИВОЕ ДЕТСТВО НЕ СОСТОЯЛОСЬ". 2-я СЕРИЯ.

СТС СТС

15.00 "МОСКВА - ЯЛТА - ТРАНЗИТ".
16.20 ОДИН ДЕНЬ. НОВАЯ ВЕРСИЯ.
17.00 СВОЯ ИГРА.
17.55 Т/С "ЗАКОН И ПОРЯДОК".
19.00 СЕГОДНЯ. ИТОГОВАЯ ПРОГРАММА.
19.55 ЧИСТО СЕРДЕЧНОЕ ПРИЗНАНИЕ.
21.00 ГЛАВНЫЙ ГЕРОЙ.
22.10 ВОСКРЕСНЫЙ ВЕЧЕР С ВЛАДИМИРОМ СОЛОВЬЕВЫМ.
23.25 Х/Ф "ДЬЯВОЛИЦЫ".
1.30 Х/Ф "ХОРОШИЕ ПАРНИ".
4.20 Х/Ф "УХОДИМ ПОД ВОДУ".
5.35 ПРОФЕССИЯ - РЕПОРТЕР.

ТВ-3 ТВ-3

6.00 Х/Ф "СУПЕРПОЖАР". 2-я ЧАСТЬ.
7.30 МУЛЬТФИЛЬМ "БРАТЬЯ ЛЮ".
7.55 М/С "СТЮАРТ ЛИТЛ".
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".
9.00 САМЫЙ УМНЫЙ.
10.30 СТС ЗАЖИГАЕТ СУПЕР-ЗВЕЗДУ.
14.00 "СНИМИТЕ ЭТО НЕ МЕДЛЕННО".
15.00 "ВЕРНИТЕ МНЕ МАМУ".
16.00 МОЯ БУДУЩАЯ РАБОТА.
16.30 "МОЯ ПРЕКРАСНАЯ НЯНЯ".
17.00 "КАДЕТСТВО".
20.00 "ПАПИНЫ ДОЧКИ".
21.00 Х/Ф "ПАРИКМАХЕРША И ЧУДОВИЩЕ".
23.15 СЛАВА БОГУ, ТЫ ПРИШЕЛ!
0.30 Х/Ф "ПАРИЖ-2010. ВЕЛИКОЕ НАВОДНЕНИЕ".

РЕН ТВ РЕН ТВ

6.00, 3.15 МУЗКАНАЛ.
6.55 М/С "КОСМИЧЕСКИЕ КОВБОИ".
7.20 М/С "ТУНИМАЛСЫ".
7.45 РЕКЛАМНЫЙ ОБЛОМ.
8.00 СЕЛЬСКАЯ РОССИЯ.
8.05 КУЛИНАРНЫЕ ШТУЧКИ.
8.20 МОСКОВСКИЙ АРБИТРАЖНЫЙ СУД. 75 ЛЕТ.
8.30 БОЛЬШИЕ МОЗГОЛОМЫ.
9.15 Х/Ф "ПРОКЛЯТИЕ: УЖАС ВОЗВРАЩАЕТСЯ".
11.30 "ОЧЕВИДЕЦ": ШОК.
12.30 "24". НОВОСТИ.
13.00 НЕДЕЛЯ.
14.00 ЧАСТНЫЕ ИСТОРИИ.
15.00 Я - ПУТЕШЕСТВЕННИК.
15.30 "ДАЛЬНИЕ РОДСТВЕННИКИ".
16.00 Х/Ф "СВОЛОЧИ".
18.15 Х/Ф "НОЧЬ ЖИВЫХ МЕРТВЕЦОВ В ТРЕХ ИЗМЕНЕНИЯХ".
20.00 Т/С "4400".
22.00 Д/Ф "ТЕМНЫЕ СИЛЫ".
23.00 БОИ БЕЗ ПРАВИЛ BODOFIGHT.
0.00 СЕАНС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ.
1.55 НЕВЕРОЯТНЫЕ ИСТОРИИ.

ТНТ ТНТ

7.00 М/С "ЭЙ, АРНОЛЬД!".
7.50 М/С "БРАТЦ".
8.15 СПИД. СКОРАЯ ПОМОЩЬ.
8.45, 1.30 НАШИ ПЕСНИ.
9.05, 21.00, 1.00 ДОМ-2.
10.00 ШКОЛА РЕМОНТА.
11.00 COSMOPOLITAN.
12.00 КУЛИНАРНЫЙ ДОЗОР.
12.30 Х/Ф "ВАН ХЕЛЬСИНГ".
15.00 Х/Ф "ФОРРЕСТ ГАМП".
18.00 ИНТУИЦИЯ.
19.00 САРАТОВ: ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
19.30 НОВОСТИ УНИВЕРМАГОВ.
20.00 БИТВА ЭКСТРА-СЕНСОВ.
22.00 КОМЕДИ-КЛАБ.
23.00 ШОУ-НЬЮС.
23.30 СМЕХ БЕЗ ПРАВИЛ.
0.30 "СЕКС" С А. ЧЕХОВОЙ.

ТВ-ЦЕНТР ТВ-ЦЕНТР

5.50 Х/Ф "ЖУРАВУШКА".
7.30 ПРАВО НА НАДЕЖДУ.
7.55 ДНЕВНИК ПУТЕШЕСТВЕННИКА.
8.25 КРЕСТЬЯНСКАЯ ЗАСТАВА.
9.00, 15.25 ПРИГЛАШЕНИЕ В ХРАМ.
9.20, 15.45 СТАНДАРТ КАЧЕСТВА.
9.30 САКВОЯЖ. НОВОСТИ ТУРИЗМА.
9.45 "21 КАБИНЕТ".
10.20 НАШИ ЛЮБИМЫЕ ЖИВОТНЫЕ.
10.55 РЕАЛЬНЫЕ ИСТОРИИ.
11.30, 14.30, 0.10 СОБЫТИЯ.
11.40 Х/Ф "ИДЕАЛЬНЫЙ МУЖ".
13.25 ПЕТР КРАСИЛОВ В ПРОГРАММЕ "ПРИГЛАШАЕТ БОРИС НОТКИН".
13.55 ДЕТЕКТИВНЫЕ ИСТОРИИ.
15.00 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".
16.15 Д/Ф "ТАК ХОЧЕТСЯ ПОЖИТЬ...".
17.05 Х/Ф "ОТЦЫ И ДЕДЫ".
18.45 Х/Ф "ЧАС ПИК".
21.00 В ЦЕНТРЕ СОБЫТИЙ.
22.05 Т/С "ПУАРО АГАТЫ КРИСТИ".
0.35 ЗВУКИ ДНЯ.
1.45 Х/Ф "КЕВИН С СЕВЕРА".
3.30 Т/С "ОДНО ДЕЛО НА ДВОИХ".
4.30 Х/Ф "НОВЫЙ ФРАНКЕНШТЕЙН".

КУЛЬТУРА КУЛЬТУРА

6.30 ЕВРОНЬЮС.
10.10 УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ.
10.35 Х/Ф "ОБЫКНОВЕННЫЙ ЧЕЛОВЕК".
12.15 "ЛЕГЕНДЫ МИРОВОГО КИНО". СТЭНЛИ КРАМЕР.
12.40 МУЗЫКАЛЬНЫЙ КИОСК.
13.00 Х/Ф "ЧУДАК ИЗ ПЯТОГО "Б".
14.25 "ОДНАЖДЫ, МНОГО ЛЕТ НАЗАД".
14.40, 1.55 "ЖИЛИ-БЫЛИ... ЛЕМУРЫ". Д/Ф.
15.35 ЧТО ДЕЛАТЬ?
16.25 "ЭПИЗОДЫ". ВАЛЕНТИН КУРБАТОВ.

СПОРТ СПОРТ

17.05 Х/Ф "КЛЮЧ БЕЗ ПРАВА ПЕРЕДАЧИ".
18.40 "У МЕНЯ НЕТ ВРЕМЕНИ ГОВОРИТЬ НЕПРАВДУ". ДИНАРА АСАНОВА.
19.20 "СИЛУЭТЫ ВРЕМЕНИ". "ЮБКИ И БРЮКИ".
19.50 "ДОМ АКТЕРА". "УЧИТЕЛЬ И УЧЕНИКИ".
20.35 БАЛЕТЫ Х. ВАН МАНЕНА В БАВАРСКОМ ОПЕРНОМ ТЕАТРЕ: "ЧЕРНЫЙ ПИРОГ", "ПАРЫ".
21.50 ЗАГАДКИ ИСТОРИИ. "МАРАФОН". Д/Ф.
22.45 Х/Ф "ТРУДНЫЕ ДЕТИ".
0.45 ШИРОКИЙ ФОРМАТ.
1.15 ПРОГУЛКИ ПО БРОДВЕЮ.
1.40 "ФАТУМ". МУЛЬТФИЛЬМ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ.

РИК РИК

0.00 - 19.00 РИК
19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.
19.20 ВЕСТИ САРАТОВСКОЙ ЕПАРХИИ.
19.40 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.
21.00 - 0.00 РИК

ТВ-3 ТВ-3

6.00, 7.00, 8.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
6.30 ЖИЗНЬ, ПОЛНАЯ РАДОСТИ.
7.30 М/С "ЧЕРЕПАШКИ-НИНДЗЯ".
9.00 Т/С "МУРАШКИ".
10.00 Х/Ф "ТРАКТИР НА ПЯТНИЦКОЙ".
12.00 УПС!
13.00 Х/Ф "ВОЗВРАЩЕНИЕ С ВЕДЬМИНОЙ ГОРЫ".
15.00 Х/Ф "ВОКРУГ СВЕТА ЗА 80 ДНЕЙ".
18.00 МИСТИКА ЗВЕЗД.
19.00 Х/Ф "БОЛЬШАЯ ДРАКА".
21.00 Х/Ф "ХРАНИТЕЛИ".
23.00 Т/С "УЗЫ КРОВИ".
0.00 Х/Ф "ШОКОЛАД".
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.
5.00 РЕЛАКС.

ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА

7.00 "СЕКРЕТЫ НА КУХНЕ".
7.30 ЛЕДЯНОЙ МИР. ЖИЗНЬ НА КРАЮ ЗЕМЛИ.
8.30 Т/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛОККИ ЛЕОНАРДА".
9.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
10.00 АБВГДЕЙКА.
10.30, 3.10 ПУНКТЫ НАЗНАЧЕНИЯ.
11.00 "ЭЛЕН И РЕБЯТА".
12.00 Х/Ф "СИНЬОР 15 ШАРОВ".
14.00, 2.10 ЗВЕЗДЫ ЮМОРА.
14.30 КОНЦЕРТ КРИСТИНЫ ОРБАКАЙТЕ.
15.30 КОНЦЕРТ ЗВЕЗД ЗАРУБЕЖНОЙ ЭСТРАДЫ.
16.30 СМАК.
16.45 НЕПУТЕВЫЕ ЗАМЕТКИ.
17.00 "АМЕРИКАНСКИЙ ДЯДУШКА".
18.00 КВН 2004.
19.30 "УБОЙНАЯ СИЛА".
21.20 ГОРОД ЗВЕЗД.
21.45 Х/Ф "ЖЕНЩИНЫ ЧЕСТИ". 1-я ЧАСТЬ.
23.25 Т/С "ИНСТИНКТ УБИЙЦЫ".
0.10 ГЕНИЙ МЕСТА.
0.40 Х/Ф "ВОЛЧЬЕ ЛЕТО".

СПОРТ СПОРТ

4.50 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ.
7.00, 9.00, 12.40, 18.00, 21.55, 0.30 ВЕСТИ-СПОРТ.
7.10 АВТОСПОРТ. МИРОВАЯ СЕРИЯ. БАРСЕЛОНА.
8.30 "ТАНЦЫ НА ЛЬДУ. ВЗГЛЯД ИЗНУТРИ".
9.10 СТРАНА СПОРТИВНАЯ.
9.55 ХОККЕЙ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. "АМУР" (ХАБАРОВСК) - СКА (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ).
12.10 "СБОРНАЯ РОССИИ". ВАРТЕРЕС САМУРГАШЕВ.
12.55, 0.40 ХОККЕЙ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. "ДИНАМО" (МОСКВА) - ЦСКА.
15.20 ФУТБОЛ. ЖУРНАЛ ЛИГИ ЧЕМПИОНОВ.
15.55, 4.10 ФУТБОЛ. ПРЕМЬЕР-ЛИГА. ЦСКА - "КРЫЛЫЯ СОВЕТОВ" (САМАРА).
18.25 ФУТБОЛ. ПРЕМЬЕР-ЛИГА. "СПАРТАК" (НАЛЬЧИК) - "ЗЕНИТ" (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ).
20.35 АВТОСПОРТ.
22.25 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ ИТАЛИИ.
2.50 ДЗЮДО. КОМАНДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.

7-ТВ 7-ТВ

5.05 ВЕСЕЛЫЕ СТАРТЫ.
6.05, 4.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТРЕК.
6.15 ЗАРЯДКА ДЛЯ СТРАНЫ.
6.40 Т/С "КАРОЛА КАЗИНИ. НА КРУТЫХ ВИРАЖАХ".
8.00 СПОРТИВНАЯ НЕДЕЛЯ ПОДМОСКОВЬЯ.
8.10 ТОЛЬКО НЕ ЭТО!
8.30, 10.00, 2.30 ЭКСТРЕМАЛЬНЫЙ СПОРТ.
9.00, 3.05 ТРИАТЛОН. КУБОК МИРА.
10.30, 0.00 КЛАССИКА: ФИНАЛЫ КУБКА АНГЛИИ.
11.30, 1.40 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.
11.40 БРАЗИЛЬСКИЙ ФУТБОЛ.
12.10 ГОЛЬФ СЕГОДНЯ.
12.40 ЖЕНЩИНЫ В СПОРТЕ.
13.10 MOTORWORLD.
13.40 RALLY ACTION.
14.10 АЛЬПИЙСКОЕ РАЛЛИ 2007.
14.30, 17.30 ОДНОЭТАПНЫЙ КУБОК ЕВРОПЫ ПО КУЗОВНЫМ ГОНКАМ.
15.10 FIAT GT.
15.40 BTCC.
16.10 ALMS.
16.40, 22.10 КАРТИНГ.
17.10 ПРОПУСК В ПАДДОК.
18.10 ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ВОДНО-МОТОРНОМУ СПОРТУ.
18.40 F-1 НА ВОДЕ.
19.30, 20.30 СПОРТИВНЫЕ ТАНЦЫ.
21.40, 1.10 ПЛАНЕТАРЫБАКА.
22.40 МИР СКАЧЕК.
23.10 TOTAL РЕГБИ.
23.40 AUTO FASHION.
1.00 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.
2.05 "GAME SPORT".
2.15 КИБЕРСПОРТ.
4.05 БОКС.

Восход в 8.13
Заход в 18.13
Долгота дня 10.00
13 лунный день
Восход 16.57
Заход 2.23
II фаза 19-25 октября

Если у вас есть какая-то просьба к небесам, напишите ее на листе бумаги, потом сожгите его, смешайте пепел с пшеном и бросьте птицам. В благодарность за вкусный обед они миглом доставят ваше прошение в небесную канцелярию.
Мечтаете о большой и светлой любви? Купите колечко с сапфиром и носите его, не снимая.

Благим знаком считается, если вас коснулась крылом птица, если вас случайно облили водой. Если вы разбили посуду, поранились или встретили человека с пустыми ведрами — это знак потерь и неприятностей.

ИМЕНИННИКИ: Максим, Петр, Яков

ПЕРВЫЙ
5.00, 9.00, 12.00, 15.00 НОВОСТИ.
5.05 ДОБРОЕ УТРО.
9.20 МАЛАХОВ +
10.30 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.
12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ".
13.20, 4.10 "ДЕТЕКТИВЫ".
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.
14.30, 0.00 ФАБРИКА ЗВЕЗД.
15.20 ЛОЛИТА. БЕЗ КОМПЛЕКСОВ.
16.20 ПОНЯТЬ, ПРОСТИТЬ.
17.00 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУДЬЯ.
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.
18.20 ЖДИ МЕНЯ.
19.10 "СЛЕД".
20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ".
21.00 ВРЕМЯ.
21.30 Т/С "КАПКАН".
22.30 "ПОХИЩЕННЫЕ НЛО".
23.40 НОЧНЫЕ НОВОСТИ.
0.30 ТЕОРИЯ НЕВЕРОЯТНОСТИ.
1.10 ГЕНИИ И ЗЛОДЕИ.
1.40 Х/Ф "БИТВА АРКТИЧЕСКИХ ГИГАНТОВ".
2.30, 3.05 Х/Ф "ЗАГОВОРЩИКИ".
3.00 НОВОСТИ.

РОССИЯ РТР

5.00 ДОБРОЕ УТРО, РОССИЯ!
5.15, 5.45, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45 ВЕСТИ-САРАТОВ.
8.00 Д/Ф "ОКАЯННЫЕ ДНИ. ИВАН БУНИН".
8.55 Х/Ф "ОН, ОНА И Я".
10.45, 0.15 ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.
11.30, 13.40, 17.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.
11.50 "ТАИНСТВЕННЫЙ ОСТРОВ".
12.15 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
13.10 Т/С "ПРОСТЫЕ ИСТИНЫ".
14.10 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
14.40 Т/С "МАЧЕХА".
15.30 СУД ИДЕТ.
16.30 "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".
17.40 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
19.40 ВЕСТИ-САРАТОВ.
20.00 ВЕСТИ.
20.45 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!
20.55 Т/С "ЗАЩИТА ПРОТИВ".
22.55 Т/С "В КРУГЕ ПЕРВОМ".
23.55 ВЕСТИ +.
0.25 Т/С "ДЕРЖИ МЕНЯ КРЕПЧЕ".
1.20 ДОРОЖНЫЙ ПАТРУЛЬ.

НТВ НТВ

6.00 СЕГОДНЯ УТРОМ.
9.05 СЛЕДСТВИЕ ВЕЛИКОГО.
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.
10.20 ЧП. ОБЗОР ЗА НЕДЕЛЮ.
10.55 КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК.
11.55 КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС.

13.30 Т/С "ЗАКОН И ПОРЯДОК".
15.30, 18.30 ЧП.
16.30, 1.35 "ОПЕРА. ХРОНИКИ УБОЙНОГО ОТДЕЛА".
19.40 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".
20.45 Т/С "ПЛАТИНА".
21.45 Т/С "МОРСКИЕ ДЬЯВОЛЫ-2".
22.45 СЕГОДНЯ.
23.10 "БАЛЬЗАКОВСКИЙ ВОЗРАСТ, ИЛИ ВСЕ МУЖИКИ СВОИ...-2".
0.10 ШКОЛА ЗЛОСЛОВИЯ.
1.05 TOP GEAR.
3.30 КРИМИНАЛЬНАЯ РОССИЯ.
3.55 Х/Ф "АДМИРАЛ УШАКОВ".
5.40 М/С "СУПЕРМЕН".

ТВ СТС

6.55, 14.00 М/С "СМЕШАРИКИ".
7.00, 17.00, 23.00 "МОЯ ПРЕКРАСНАЯ НЯНЯ".
7.30, 19.00, 23.30 "ПАПИНЫ ДОЧКИ".
8.00, 20.00 "КАДЕТСТВО".
9.00 УТРО НА ТТВ.
9.30 Х/Ф "ГРЯЗНЫЕ ТАНЦЫ".
11.30 Т/С "БЕЗМОЛВНЫЙ СВИДЕТЕЛЬ".
12.30 "ВСЕ СМЕШАЛОСЬ В ДОМЕ...".
13.30 ДЕНЬ НА ТТВ. ОНЛАЙН.
14.05 М/С "ЛЮДИ В ЧЕРНОМ".
14.30 М/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖЕКИ ЧАНА".
15.00 М/С "ЛЕГЕНДА О ТАРЗАНЕ".
15.30 М/С "ЧАРОДЕЙКИ".
16.00 "ДЖИНН ДОМА".
16.30 "ГАЛИЛЕО".
18.00 "ТАНЦЫ ПОД ЗВЕЗДАМИ".
19.30 ВЕЧЕР НА ТТВ. МУДРЫЕ СОВЕТЫ.
21.00 Х/Ф "ИЗО ВСЕХ СИЛ".
0.00 НОЧЬ НА ТТВ. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ.
0.30 ДЕТАЛИ.

РЕН ТВ РЕН ТВ

6.00 МУЗКАНАЛ.
6.30 Т/С "МОГУЧИЕ РЕЙНДЖЕРЫ. КОСМИЧЕСКИЙ ПАТРУЛЬ".
6.50 Т/С "ТРОЕ СВЕРХУ".
7.15 Т/С "ДРУЗЬЯ".
7.35 "24". САРАТОВ.
8.00 "ДАЛЬНИЕ РОДСТВЕННИКИ".
8.25 "ОЧЕВИДЕЦ": САМОЕ СМЕШНОЕ.
9.30, 12.30, 23.30 "24". НОВОСТИ.
10.00 Т/С "ЖЕЛАННАЯ".
11.00 ЧАС СУДА.
12.00 МУЖСКИЕ ЗАБАВЫ.
13.00 ВОЕННАЯ ТАЙНА.
14.00 "ОЧЕВИДЕЦ": ШОК.
15.00 Х/Ф "ВСПОМНИТЬ ВСЕ".
17.30 БАБИЙ БУНТ.
18.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.
19.00, 0.00 "24". САРАТОВ.
19.25 РЕАЦЕНТР: ЗДОРОВЬЕ БЕЗ ЛЕКАРСТВ.
19.40 БУЛЬВАР-ШОУ.
19.55 НОВОСТИ ОТ "КОМПЬЮМАРКЕТА".
20.00 Т/С "МОРСКАЯ ДУША".
21.00 Т/С "СОЛДАТЫ-13".

22.00 Д/Ф "ОСТОРОЖНО - ПРОСТЫЕ СМЕРТНЫЕ".
23.00 ВЕЧЕР С Т.КЕОСАЯНОМ.
0.15 Х/Ф "ЗАМОРОЖЕННЫЙ УЖАС".
2.05 ВОЕННАЯ ТАЙНА.
2.50 ЧАС СУДА.
3.35 МУЗКАНАЛ.

ТНТ ТНТ

6.30, 13.30, 19.00 ТАКСИ.
6.55 ГЛОБАЛЬНЫЕ НОВОСТИ.
7.00 НЕДЕЛЯ ОБЛАСТИ.
7.30 САРАТОВ: ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
8.00 НОВОСТИ УНИВЕРМАГОВ.
8.30 УТРО. ТНТ.
10.00, 18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".
11.00 "НИКЕЛОДЕОН".
14.00 ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ.
14.30 "САША + МАША".
15.00, 21.00, 0.35 ДОМ-2.
16.00 Х/Ф "ОСТОРОЖНО! ДВЕРИ ЗАКРЫВАЮТСЯ".
19.30, 1.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.
22.00 Х/Ф "СЕРДЦЕЕДКИ".
1.30 НАШИ ПЕСНИ.
1.45 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.

Ц ТВ ЦЕНТР

6.00 НАСТРОЕНИЕ.
7.00 ЭПИЦЕНТР.
8.30, 11.30, 14.30, 17.30, 20.50, 23.55 СОБЫТИЯ.
8.50, 11.15, 1.15 ПЕТРОВКА, 38.
9.00 Х/Ф "ВАМ И НЕ СНИЛОСЬ...".
10.50 ДЕТЕКТИВНЫЕ ИСТОРИИ.
11.50 ПОСТСКРИПТУМ.
12.55 МОМЕНТ ИСТИНЫ.
13.45 ЛИНИЯ ЗАЩИТЫ.
14.50, 18.45, 19.50 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".
14.50 МУЛЬТПАРАД.
15.30 В ЦЕНТРЕ СОБЫТИЙ.
16.30 НОВОЕ "ВРЕМЯЧКО".
17.55 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.
18.15 СВЕТЛАНА АНТОНОВА В ПРОГРАММЕ "ПРИГЛАШАЕТ БОРИС НОТКИН".
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
19.10 САКВОЯЖ. НОВОСТИ ТУРИЗМА.
19.30 ЗДОРОВЫЙ ИНТЕРЕС.
19.55 "МОСКОВСКИЕ ПРОФИ". АВТОСЛЕСАРИ.
21.05 Т/С "ЗАТМЕНИЕ".
22.05 Т/С "ЗАКОН ВОЛЬФА".
23.00 ИЛЗЕ ЛИЕПА В ПРОГРАММЕ "СТО ВОПРОСОВ ВЗРОСЛОМУ".
0.25 СОБРАНИЕ СОЧИНЕНИЙ.
1.35 Т/С "ЧИСТО АНГЛИЙСКОЕ УБИЙСТВО".
3.10 Т/С "ОДНО ДЕЛО НА ДВОИХ".
5.35 МУЛЬТПАРАД.

КУЛЬТУРА КУЛЬТУРА

7.00 ЕВРОНЬЮС.
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
10.20 "В ГЛАВНОЙ РОЛИ..." УЮЛИАНА МАКАРОВА.
10.50 Х/Ф "ДНЕВНЫЕ ЗВЕЗДЫ".
12.15 "СЕКРЕТЫ СТАРЫХ МАСТЕРОВ". АБРАМЦЕВО.

12.30 "ЛИНИЯ ЖИЗНИ". АЛЬБЕРТ ФИЛОЗОВ.
13.25 ПЯТОЕ ИЗМЕРЕНИЕ.
13.50 А. П. ЧЕХОВ. "ЦВЕТЫ ЗАПОЗДАЛЫЕ". РЕЖИССЕР А. НАЛЬ. ЗАПИСЬ 1969 ГОДА.
15.25 "РУССКИЙ СТИЛЬ". "БОГЕМА".
15.55 ПОРЯДОК СЛОВ.
16.00 М/С "ЖИЛИ-БЫЛИ... ПЕРВООТКРЫВАТЕЛИ".
18.25 МУЛЬТФИЛЬМ.
16.35 АРКТИКА ВСЕРЬЕЗ.
17.00 ЭНЦИКЛОПЕДИЯ. "МИХАИЛ ГЛИНКА". Д/Ф.
17.10 "ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ".
17.35 ПЛОДЫ ПРОСВЕЩЕНИЯ.
18.00, 2.35 "ТЕЛЧ. ТАМ, ГДЕ ДОМА ОБЛАЧЕНЫ В ПРАЗДНИЧНЫЕ ОДЕЯНИЯ". Д/Ф.
18.15 "ДОСТОЯНИЕ РЕСПУБЛИКИ". СОЛОВКИ.
18.30 БЛОКНОТ.
19.00 НОЧНОЙ ПОЛЕТ.
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
19.55, 1.40 СТУПЕНИ ЦИВИЛИЗАЦИИ. "ДРЕВНЕЕ УБЕЖИЩЕ В СВЯТОЙ ЗЕМЛЕ". Д/Ф.
20.55 "МОЙ ТЕАТР". ЭДВАРД РАДЗИНСКИЙ.
21.50 "ОСТРОВА". ПАВЕЛ ЧУХРАЙ.
22.35 ТЕМ ВРЕМЕНЕМ.
23.55 ПРО АРТ.
0.25 "ЛЕГЕНДЫ МИРОВОГО КИНО". ДЖИНА ЛОЛЛОБРИДЖИДА.
0.55 ДОКУМЕНТАЛЬНАЯ КАМЕРА.

РИК РИК

0.00 - 19.00 РИК
19.00, 20.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.
19.15 ВЕСТИ. ПУТЕШЕСТВИЯ.
19.35 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.
19.40, 20.15 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.
21.00 - 0.00 РИК

ТВ-3 ТВ-3

6.00 ПОБЕДОНОСНЫЙ ГОЛОС.
6.30, 8.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.15 М/С "ТАРАКАН-РОБОТ".
7.45 М/С "ФЛИНТ-ДЕТЕКТИВ ВО ВРЕМЕНИ".
8.15 М/С "ТИК-ГЕРОЙ".
9.30, 18.00 РЕЦЕПТЫ СУДЬБЫ.
10.30, 15.30 УПС!
11.30, 15.00 УСПЕТЬ ЗА 23 МИНУТЫ.
12.00, 17.00 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА".
13.00, 20.00 ТАЙНЫ.
14.00, 19.00 Т/С "ГОВОРЯЩАЯ С ПРИЗРАКАМИ".
16.30 Т/С "МУРАШКИ".
21.00 Х/Ф "КОМА".
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".
23.30 Х/Ф "МЕЧ АЛЕКСАНДРА".

ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА

7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
8.00, 19.30 "ЧЕРНЫЙ ВОРОН".
9.00 ВОКРУГ СВЕТА.
10.00 ВЕЛИКИЕ ДИНАСТИИ. ГОЛИЦЫНЫ.
11.00 ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.
11.25 Х/Ф "САЛОН МАГИИ".
13.00, 0.30 Д/Ф "ЕВГЕНИЙ ЛЕОНОВ. ИСПОВЕДЬ".

14.00 М/С "САНДОКАН, ТИГР МАЛАЙЗИИ".
14.30, 1.25 ЖЕНСКИЙ ЖУРНАЛ.
15.00 "УБОЙНАЯ СИЛА".
17.00 Т/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛОККИ ЛЕОНАРДА".
17.30 "ЭЛЕН И РЕБЯТА".
18.00 Х/Ф "АПЛОДИСМЕНТЫ, АПЛОДИСМЕНТЫ".
20.30, 23.55, 1.55 ЛЕНТА НОВОСТЕЙ.
20.40 ЦЕНТР "ДОКТОР БОРМЕНТАЛЬ".
20.50 Х/Ф "ДЕНЬГИ НА ДВОИХ".
23.00 "ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ БУРЖУА".
0.00 САМЫЕ УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРАЗДНИКИ МИРА.

СПОРТ СПОРТ

6.10 ЛЕТОПИСЬ СПОРТА.
6.45, 9.00, 11.40, 16.40, 19.45, 0.10 ВЕСТИ-СПОРТ.
7.00 ЗАРЯДКА С ЧЕМПИОНОМ.
7.15 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
8.00 МАСТЕР СПОРТА.
8.15 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
8.45 МИР ДЕТСКОГО СПОРТА.
9.10 РЫБАЛКА С РАДЗИШЕВСКИМ.
9.35 ФУТБОЛ.
11.55 ФУТБОЛ.
13.55 БАСКЕТБОЛ.
15.35, 20.00 ФУТБОЛ РОССИИ.
16.55 БАСКЕТБОЛ.
18.35 БОКС.
21.05 НЕДЕЛЯ СПОРТА.
22.10 БАСКЕТБОЛ.
0.20 РЕГБИ.
0.55 АВТОСПОРТ.
4.00 ФУТБОЛ.
5.05 ВЕСЕЛЫЕ СТАРТЫ.

ТВ ТВ

6.05, 4.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТРЕК.
6.15 ЗАРЯДКА ДЛЯ СТРАНЫ.
6.40 Т/С "КАРОЛА КАЗИНИ. НА КРУТЫХ ВИРАЖАХ".
В НАЧАЛЕ КАЖДОГО ЧАСА - "7 НОВОСТЕЙ".
8.05 ВОДНОЕ ПОЛО.
9.05 ЖЕНЩИНЫ В СПОРТЕ.
9.35, 19.35, 3.40 TOUCH THE SKY.
10.05, 20.20, 2.45 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.
10.20 "ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА". ЖУРНАЛ IAAF.
11.05 ФЕНОМЕН "FERRARI".
11.35, 21.05, 0.05 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.
12.05, 20.35 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.
12.20 МИР СКАЧЕК.
13.05 КЛАССИКА БОКСА.
14.05 АВТОСПОРТ РОССИИ.
14.20 ГОЛЬФ СЕГОДНЯ.
15.05 SPORTS WATCH.
15.35, 1.20 "220 ВОЛЬТ".
16.05 МАГИЯ ОРУЖИЯ.
16.20 БРАЗИЛЬСКИЙ ФУТБОЛ.
17.05, 1.40 ТОЛЬКО НЕ ЭТО!
17.20 ЭКСТРИМ: НАЧАЛО ВЕКА.
18.05 ПЛАНЕТА X.
18.20 КАРТИНГ.
19.05 TOTAL РЕГБИ.
20.05, 1.05 БУНДЕСЛИГА.
21.20 КЛАССИКА ФУТБОЛА.
22.05 NASCAR.
23.05 ДАРТС.
0.20 КИБЕРСПОРТ.
0.35 ЗВЕЗДА АВТОСТРАД.
2.05 ПОКЕР.
3.05 БИЛЬЯРД.
4.05 ФУТБОЛ. ЖЕНЩИНЫ.

Восход в 8.24
Заход в 18.02
Долгота дня 9.38
18 лунный день
Восход 17.50
Заход 10.33
III фаза 26.10 - 01.11

Сегодня хорошо покупать шерстяные вещи ручной работы. Носки, шали и платки будут обладать особыми целебными свойствами. Еще лучше — связать такую вещь самостоятельно. Она станет для вас настоящим оберегом, освященным преподобной Параскевой — покровительницей женской работы.

Птица, залетевшая к вам в дом, может быть указанием на ожидающий вас приятный сюрприз. Разбить случайно стекло или зеркало — к потере друзей и близких. Плохо также, если ломается замок или ключ. Найти металлический предмет — знак помощи.

ИМЕНИННИКИ: Николай, Прасковья

ПЕРВЫЙ
5.40, 6.10 Х/Ф "БЕРЕГИТЕ МУЖЧИН".
6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.
7.20 ИГРАЙ, ГАРМОНЬ ЛЮБИМАЯ!
8.00 ДИСНЕЙ-КЛУБ: "АЛЛАДИН", "МИККИ МАУС И ЕГО ДРУЗЬЯ".
9.00 СЛОВО ПАСТЫРЯ.
9.10 ЗДОРОВЬЕ.
10.20 СМАК.
10.50 "ПОДЛИННАЯ ИСТОРИЯ ДИАНЫ".
12.20 "ДИКИЕ ПРАВИЛА".
13.20 Х/Ф "ВОКЗАЛ ДЛЯ ДВОИХ".
16.00 "ЕРАЛАШ".
16.30 ВОЛШЕБНЫЙ МИР ДИСНЕЯ. "КНИГА ДЖУНГЛЕЙ".
18.00 ВРЕМЕНА.
19.00 ПРЕМЬЕРА СЕЗОНА. "СТЕНКА НА СТЕНКУ".
19.30, 21.20 ЛЕДНИКОВЫЙ ПЕРИОД.
21.00 ВРЕМЯ.
23.00 Х/Ф "ВОЗВРАЩЕНИЕ В ГОЛУБУЮ ЛАГУНУ".
0.50 Х/Ф "ВСЕ ЭТОТ ДЖАЗ".
2.20 Х/Ф "ПОДСТАВНОЕ ТЕЛО".
4.40 Т/С "СОБАЧЬЕ ДЕЛО".

РОССИЯ РТР

6.00 ДОБРОЕ УТРО, РОССИЯ!
7.30 СТУДИЯ "ЗДОРОВЬЕ".
8.00, 11.00, 14.00 ВЕСТИ.
8.10, 11.10, 14.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.
8.20 ВОЕННАЯ ПРОГРАММА.
8.45 УТРЕННЯЯ ПОЧТА.
9.20 СУББОТНИК.
10.00 ВОКРУГ СВЕТА.
11.20 "СЕМЬ ШЛЯП". ТЕЛЕИГРА.
11.50 ОЧЕВИДНОЕ - НЕВЕРОЯТНОЕ.
12.20 Д/Ф "ПРЕРВАННОЕ ТАНГО. ПАХОМОВА И ГОРШКОВ".
13.15 СЕНАТ.
14.30 "БЕЛЫМ ПО ЧЕРНОМУ". ТОК-ШОУ СВЕТАНЫ СОРОКИНОЙ.
15.30 РЕВИЗОР.
16.00 М/Ф "АСТЕРИКС И КЛЕОПАТРА".
17.15 М/Ф "МАЛЫШ И КАРЛСОН", "КАРЛСОН ВЕРНУЛСЯ".
17.55 СУББОТНИЙ ВЕЧЕР.
20.00 ВЕСТИ.
20.20 ТАНЦЫ НА ЛЬДУ. ВАШ ВЫБОР.
20.45 Х/Ф "ПРОРЫВ".
22.30 Х/Ф "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТИТАНИКА".
1.35 Х/Ф "ЛАКОМЫЙ КУСОЧЕК".

НТВ НТВ

5.20 Х/Ф "ГЕРОИ ШИПКИ".
7.15 МУЛЬТФИЛЬМ.
7.30 СКАЗКИ БАЖЕНОВА.
8.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.
8.15 ЗОЛОТОЙ КЛЮЧ.
8.45 "БЕЗ РЕЦЕПТА". ДОКТОР БРАНД.
9.20 СМОТР.
10.20 ГЛАВНАЯ ДОРОГА.
10.55 КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК.
12.00 КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС.

13.25 ОСОБО ОПАСЕН!
14.00 Х/Ф "МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ".
16.25 "ЖЕНСКИЙ ВЗГЛЯД". СЕРГЕЙ ЗАХАРОВ.
17.00 СВОЯ ИГРА.
17.55 Т/С "ЗАКОН И ПОРЯДОК".
19.00 СЕГОДНЯ.
19.40 ПРОФЕССИЯ - РЕПОРТЕР.
20.05 ПРОГРАММА МАКСИМУМ.
21.05 "РУССКИЕ СЕНСАЦИИ".
21.55 ТЫ НЕ ПОВЕРИШЬ!
22.45 РЕАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА.
23.25 Х/Ф "ШЕСТОЙ ДЕНЬ".
1.50 МИКС-ФАЙТ М-1. БОИ БЕЗ ПРАВИЛ.
2.45 Х/Ф "УСАДЬБА ГОВАРДС ЭНД".
4.05 Х/Ф "МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ".

ТТВ СТС

6.00 Х/Ф "СУПЕРПОЖАР". 1-Я ЧАСТЬ.
7.30 МУЛЬТФИЛЬМ "ПАЛКА-ВЫРУЧАЛКА".
7.55 М/С "СТЮАРТ ЛИТТЛ".
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".
9.00 УЛИЦА СЕЗАМ.
9.30 М/С "ПУККА".
10.00 Х/Ф "Д'АРТАНЬЯН И ТРИ МУШКЕТЕРА".
14.00 "ЗВОНОК".
15.00 "ТЫ - СУПЕРМОДЕЛЬ-4".
16.00 ГОСТЬ В СТУДИИ ТТВ.
16.30 Х/Ф "НЯНЬКИ".
18.30, 22.30 СТС ЗАЖИГАЕТ СУПЕРЗВЕЗДУ.
21.00 Х/Ф "ПРАВДИВАЯ ИСТОРИЯ КРАСНОЙ ШАПКИ".
23.30 Х/Ф "СОЛДАТ ДЖЕЙН".

РЕН ТВ

6.00, 3.25 МУЗКАНАЛ.
6.40 М/С "КОСМИЧЕСКИЕ КОВБОИ".
7.05 М/С "ТУНИМАЛСЫ".
7.30 Т/С "СПЕЦНАЗ".
8.15 ВЕК ХАЙТЕК.
8.25 СВЕТОТЕНЬ.
8.35 РАЗ МАШИНА, ДВА МАШИНА.
8.40 Х/Ф "НЕВЫПОЛНИМОЕ ЗАДАНИЕ".
11.30 "ОЧЕВИДЕЦ": САМОЕ СМЕШНОЕ.
12.30 "24". НОВОСТИ.
13.00 ВОЕННАЯ ТАЙНА.
14.00 Т/С "СОЛДАТЫ-13".
18.00 "ДАЛЬНИЕ РОДСТВЕННИКИ".
18.30 МОЙ ДОМ.
18.45 BULGAKOFF & ЛИСИЦИНА.
19.00 НЕДЕЛЯ.
20.00 Х/Ф "СВОЛОЧИ".
22.15 С.С.С.Р.
23.15 Х/Ф "ПРОКЛЯТИЕ: УЖАС ВОЗВРАЩАЕТСЯ".
1.20 "СЕАНС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ".
2.15 ЕСТЕСТВЕННЫЙ ОТБОР.
3.00 РЕКЛАМНЫЙ ОБЛОМ.

ТНТ

7.00 М/С "ЭЙ, АРНОЛЬД!"
8.15 М/С "БРАТЦ".
8.40 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ.

8.55, 1.35 НАШИ ПЕСНИ.
9.05, 21.00, 1.00 ДОМ-2.
10.00 ШКОЛА РЕМОНТА.
11.00 БЕШЕНЛ ДЖЕОГРАФИК.
11.30 ШОУ НЬЮС.
12.00 БИТВА ЭКСТРАСЕНСОВ.
13.00 КЛУБ БЫВШИХ ЖЕН.
14.00 COSMOPOLITAN.
15.00 Х/Ф "ВАН ХЕЛЬСИНГ".
18.00 РЕБЕНОК-РОБОТ-2.
19.00 ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ.
19.30 НЕДЕЛЯ ОБЛАСТИ.
20.00 ГИПНОЗ.
22.00 КОМЕДИ-КЛАБ.
23.00 "НАША RUSSIA".
23.25 УБОЙНАЯ ЛИГА.
0.25 "СЕКС" С А. ЧЕХОВОЙ.

ТВ ЦЕНТР

6.05 Х/Ф "ВОЗВРАТА НЕТ".
8.00 АБВГДЕЙКА.
8.30 "ПРАВОСЛАВНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ".
9.00, 18.00 ЭПИЦЕНТР.
9.30 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА.
9.45 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".
9.50 М/Ф "ЛЕТУЧИЙ КОРАБЛЬ".
10.15 Х/Ф "ЗОЛОТЫЕ РОГА".
11.30, 14.30, 17.30, 23.20 СОБЫТИЯ.
11.50 РЕПОРТЕР.
12.05 ИЛЗЕ ЛЕИПА В ПРОГРАММЕ "СТО ВОПРОСОВ ВЗРОСЛОМУ".
12.50 ЛИНИЯ ЗАЩИТЫ.
13.40 ГОРОДСКОЕ СОБРАНИЕ.
14.45 Д/Ф "СТАЛИН ПРОТИВ ТРОЦКОГО".
15.35 Х/Ф "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРЕСТУПНИК".
17.45 "ПЕТРОВКА, 38".
18.00 ЭПИЦЕНТР.
18.30 ЗДОРОВЫЙ ИНТЕРЕС.
18.40 ДАВЕЧА.
19.00 Т/С "ЧИСТО АНГЛИЙСКОЕ УБИЙСТВО".
21.00 ПОСТСКРИПТУМ.
22.10 НАРОД ХОЧЕТ ЗНАТЬ.
23.40 Х/Ф "СИМОНА".
2.00 Х/Ф "ТЕРМИНАТОР".
3.05 Т/С "ОДНО ДЕЛО НА ДВОИХ".
4.05 Х/Ф "ВОИН".
5.30 М/Ф "ПОСЛЕДНЯЯ НЕВЕСТА ЗМЕЯ ГОРЫНЫЧА".

КУЛЬТУРА

6.30 ЕВРОНЬЮС.
10.10 БИБЛЕЙСКИЙ СЮЖЕТ.
10.45 Х/Ф "НЕОКОНЧЕННАЯ ПОВЕСТЬ".
12.20 КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН.
12.50 Х/Ф "ИНОСТРАНКА".
14.00 "ПЕС И КОТ". МУЛЬТФИЛЬМ.
14.25 ПУТЕШЕСТВИЯ НАТУРАЛИСТА.
14.50 Х/Ф "МНОГО ШУМА ИЗ НИЧЕГО".
16.10 РОМАНТИКА РОМАНСА.
16.50 МАГИЯ КИНО.
17.30 ИСТОРИЧЕСКИЕ КОНЦЕРТЫ. ВЛАДИМИР ГОРЛОВИЦ.
18.30, 1.55 "ПОД НЕБОМ ЕВРОПЫ". 2-Я СЕРИЯ. "ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И ИРЛАНДИЯ".
19.00 К 85-ЛЕТИЮ ТЕАТРА ИМ. ВЛ. МАЯКОВСКОГО. Т. УИЛЬЯМС. "КОШКА НА РАСКАЛЕННОЙ КРЫШЕ". РЕЖИССЕР А. ГОНЧАРОВ.

22.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
22.25 Х/Ф "ПОД ПЕСКОМ".
0.00 "ЛЕГЕНДА МЭРИЛИН МОНРО". Д/Ф.
0.50 К 80-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ МАЭСТРО. ЖИЛЬБЕР БЕКО.
2.25 КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН.

РИК

0.00 - 19.00 РИК
19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.
19.20 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.
20.35 ВЕСТИ САРАТОВСКОЙ ЕПАРХИИ.
20.45 ВЕСТИ. СПОРТ.
21.00 - 0.00 РИК

ТВ-3

6.00, 8.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.30 М/С "ЧЕРЕПАШКИ-НИНДЗЯ".
9.00 Т/С "МУРАШКИ".
10.00 Х/Ф "ВОЕННО-ПОЛЕВОЙ РОМАН".
12.00 УПС!
13.00 МОЗГОЛОМЫ.
14.00 Х/Ф "СЫН ДРАКОНА". 1-Я И 2-Я СЕРИИ.
18.00 Х/Ф "ВОКРУГ СВЕТА ЗА 60 ДНЕЙ".
21.00 Х/Ф "ПОЛИЦЕЙСКИЙ ВО ВРЕМЕНИ-2".
23.00 Т/С "УЗЫ КРОВИ".
0.00 ДРУГОЕ КИНО.
0.15 Х/Ф "ЗЛОВЕЩИЕ МЕРТВЕЦЫ".
2.15 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.
5.00 РЕЛАКС.

ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА

7.00, 23.55 Т/С "СЕКРЕТЫ НА КУХНЕ".
7.30 ЛЕДЯНОЙ МИР. ТАЙНА ХРУСТАЛЬНОГО ШАРА.
8.30 Т/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛОККИ ЛЕОНАРДА".
9.30 ПРОГРАММА МУЛЬТФИЛЬМОВ.
9.50 ХОРОШИЕ НОВОСТИ.
10.00 ПОКА ВСЕ ДОМА.
10.30, 2.25 ПУНКТЫ НАЗНАЧЕНИЯ.
11.00 "ЭЛЕН И РЕБЯТА".
12.00 Х/Ф "ПУТЕШЕСТВИЕ В СЧАСТЛИВУЮ АРАВИЮ".
13.30 СМАК.
14.00 ЗВЕЗДЫ ЮМОРА.
14.30 ПЕСНЯ - ЭТО МАЛЕНЬКАЯ ЖИЗНЬ.
15.00 ЛЕДЯНОЙ МИР. ЖИЗНЬ НА КРАЮ ЗЕМЛИ.
16.00 ГЕНИЙ МЕСТА.
16.30 "АМЕРИКАНСКИЙ ДЯДЮШКА".
17.30 КОНЦЕРТ КРИСТИНЫ ОРБАКАЙТЕ.
18.30 КОНЦЕРТ ЗВЕЗД ЗАРУБЕЖНОЙ ЭСТРАДЫ.
19.30 "УБОЙНАЯ СИЛА".
21.20 Х/Ф "СИНЬОР 15 ШАРОВ".
23.10 Т/С "ОСОБЫЙ ОТДЕЛ".
0.40 Х/Ф "Я ЛЮБЛЮ АНДРЕА".

СПОРТ

4.50 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. ЦСКА (РОССИЯ) - "ИНТЕР" (ИТАЛИЯ).
7.00, 9.00, 12.40, 17.40, 22.00, 0.20 ВЕСТИ-СПОРТ.

7.10 БАСКЕТБОЛ. МИРОВАЯ ЛИГА. ЖЕНЩИНЫ. 1/2 ФИНАЛА.
9.10 ЛЕТОПИСЬ СПОРТА.
10.00 ФУТБОЛ. КУБОК УЕФА. "ЗЕНИТ" (РОССИЯ) - АЗ (НИДЕРЛАНДЫ).
12.05 ФУТБОЛ РОССИИ. ПЕРВЫЙ ТУР.
12.50 ФУТБОЛ. КУБОК УЕФА. "ЛОКОМОТИВ" (РОССИЯ) - "АТЛЕТИКО" (ИСПАНИЯ).
14.55 САМЫЙ СИЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК.
15.55, 3.15 БАСКЕТБОЛ. МИРОВАЯ ЛИГА. ЖЕНЩИНЫ. ФИНАЛ.
17.55 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ-2009. ЖЕНЩИНЫ. ОТБОРОЧНЫЙ ТУРНИР. НОРВЕГИЯ - РОССИЯ.
19.55 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ ИТАЛИИ.
22.25 ДЗЮДО. КОМАНДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.
23.45 "ТАНЦЫ НА ЛЬДУ. ВЗГЛЯД ИЗНУТРИ".
0.30 ГАНДБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. ЖЕНЩИНЫ.
"НЮРНБЕРГ" (ГЕРМАНИЯ) - "ЗВЕЗДА" (РОССИЯ).
2.10 ФУТБОЛ. ПРЕМЬЕР-ЛИГА. ФК "МОСКВА" (МОСКВА) - "АМКАР" (ПЕРМЬ).

7-ТВ

В НАЧАЛЕ КАЖДОГО ЧАСА - "7 НОВОСТЕЙ".
5.05 ВЕСЕЛЫЕ СТАРТЫ.
6.05, 7.05, 4.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТРЕК.
6.15 ЗАРЯДКА ДЛЯ СТРАНЫ.
6.30 "ГРАН-ПРИ". МУЛЬТСЕРИАЛ.
7.15, 3.05 ТОЛЬКО НЕ ЭТО!
7.30 ЭКСТРЕМАЛЬНЫЙ СПОРТ.
8.05 БОКС. ВСЕРОССИЙСКИЙ ТУРНИР КЛАССА А.
9.05 ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ВОДНО-МОТОРНОМУ СПОРТУ CLASS 1. 5-Й ЭТАП (ЭЛЬ-АЛАМЕЙН, ЕГИПЕТ).
9.35, 3.40 TOUCH THE SKY.
10.05, 16.05 NHL. ЕЖЕНЕВНЫЙ ОБЗОР.
10.20 F-1 НА ВОДЕ.
11.05 ALMS.
11.35, 21.05, 0.05 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.
12.05, 20.35 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.
12.20 ПЛАНЕТА РЫБАКА.
13.05 AUTOFASHION.
13.20 TOTAL РЕГБИ.
14.05 ПЛАНЕТА X.
14.20 SPORTS WATCH.
15.05 МИР СКАЧЕК.
15.35 ЗВЕЗДА АВТОСТРАДЫ.
16.20 "ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА". ЖУРНАЛ IAAF.
17.05 СТЕП, ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.
18.05, 1.35 АВТОСПОРТ РОССИИ.
18.20 FIA GT.
19.05 KOTV: КЛАССИКА БОКСА.
20.05 БЕГА И СКАЧКИ.
21.20 RALLY ACTION.
22.05 ДАРТС. ПРЕМЬЕР ЛИГА-2007.
23.05 БИЛЬЯРД.
0.20 ГОЛЬФ СЕГОДНЯ.
1.05 КАРТИНГ.
2.05 ОБЗОР МИРОВОГО ФУТБОЛА.
2.45 "220 ВОЛЬТ".
3.15 ФЕНОМЕН "FERRARI".
4.05 РЕГБИ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. СУПЕРЛИГА

Восход в 8.15
Заход в 18.11
Долгота дня 9.56

14 лунный день
Восход 17.04
Заход 3.54
II фаза 19-25 октября

Все, чьи имена начинаются с буквы "Е" (Евгений, Елена, Евдокия, Егор), должны постараться увидеть луну. Это предвещает повышение в должности и рост доходов. На небе сплошные облака и луны не видно? Значит, придется вам еще потрудиться на прежней должности.

Слишком многое сегодня решает случай, жребий, интуиция и внезапный порыв — прислушайтесь к себе и к знакам судьбы. **Внезапно погасший свет** — предупреждение о болезнях и потерях. Если вы случайно ошпарились — это знак очищения.

ИМЕНИННИКИ: Андрей, Евампий, Евампия

ПЕРВЫЙ

5.00, 9.00, 12.00, 15.00 НОВОСТИ.
5.05 ДОБРОЕ УТРО.
9.20 МАЛАХОВ+
10.30 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.
12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ".
13.20 "ДЕТЕКТИВЫ".
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.
14.30, 0.00 ФАБРИКА ЗВЕЗД.
15.20 ЛОЛИТА. БЕЗ КОМПЛЕКСОВ.
16.20 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.
17.00 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУДЬЯ.
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.
18.20 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.
19.10 "СЛЕД".
20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ".
21.00 ВРЕМЯ
21.30 Т/С "КАПКАН".
22.30 "РАСКАЛЕННЫЙ ПЬЕДЕСТАЛ".
23.40 НОЧНЫЕ НОВОСТИ.
0.30 ИСКАТЕЛИ. "ВНЕБРАЧНЫЙ СЫН ЕКАТЕРИНЫ".
1.20 ДОБРОЙ НОЧИ.
2.20, 3.05 Х/Ф "ЧЕЛЮСТИ: МЕСТЬ".
3.00 НОВОСТИ.
3.50 Т/С "СОБАЧЬЕ ДЕЛО".

РОССИЯ РТР

5.00 ДОБРОЕ УТРО, РОССИЯ!
5.15, 5.45, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45 ВЕСТИ-САРАТОВ.
8.00 Д/Ф "Я - ЧАЙКА. ТАЙНА АКТРИСЫ КАРАВАЕВОЙ".
8.55 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
9.50 Т/С "ДЕРЖИ МЕНЯ КРЕПЧЕ".
10.45, 0.15 ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.
11.30, 13.40, 17.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.
11.50 "ТАИНСТВЕННЫЙ ОСТРОВ".
12.15 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
13.10 Т/С "ПРОСТЫЕ ИСТИНЫ".
14.10 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
14.40 Т/С "МАЧЕХА".
15.30 СУДИ ИДЕТ.
16.30 "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".
17.40 Т/С "АНГЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ".
18.40 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
19.40 ВЕСТИ-САРАТОВ.
20.00 ВЕСТИ.
20.45 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!
20.55 Т/С "ЗАЩИТА ПРОТИВ".
22.55 Т/С "В КРУГЕ ПЕРВОМ".
23.55 ВЕСТИ+.
0.25 Т/С "ДЕРЖИ МЕНЯ КРЕПЧЕ".
1.20 СИНЕМАНИЯ.
1.50 Х/Ф "ОДИНОЧКИ".

НТВ

8.00 СЕГОДНЯ УТРОМ.
9.05 НАШЕ ВСЕ!
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.

10.20 ЧИСТОСЕРДЕЧНОЕ ПРИЗНАНИЕ.
10.55 Т/С "ВРАЧЕБНАЯ ТАЙНА".
13.25 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".
14.30, 20.45 Т/С "ПЛАТИНА".
15.30, 18.30 ЧП.
16.30, 2.55 "ОПЕРА. ХРОНИКИ УБОЙНОГО ОТДЕЛА".
21.45 Т/С "МОРСКИЕ ДЬВЫ-2".
22.45 СЕГОДНЯ.
23.10 "БАЛЗАКОВСКИЙ ВОЗРАСТ, ИЛИ ВСЕ МУЖИКИ СВОИ-3".
0.10 ГЛАВНАЯ ДОРОГА.
0.50 Х/Ф "ДВОЙНОЙ АГЕНТ".
4.30 КРИМИНАЛЬНАЯ РОССИЯ.
4.55 Т/С "ДЕТЕКТИВ РАШ-3".
5.40 М/С "СУПЕРМЕН"

ТТВ СТС

6.55, 14.00 М/С "СМЕШАРИКИ".
7.00, 17.00, 23.00 "МОЯ ПРЕКРАСНАЯ НЯНЯ".
7.30, 19.00, 23.30 "ПАПЫНЫ ДОЧКИ".
8.00, 20.00 "КАДЕТСТВО".
9.00 УТРО НА ТТВ.
9.30 Х/Ф "ИЗО ВСЕХ СИЛ".
11.30 Т/С "БЕЗМОЛВНЫЙ СВИДЕТЕЛЬ".
12.30 "ВСЕ СМЕШАЛОСЬ В ДОМЕ...".
13.30 ДЕНЬ НА ТТВ. МУДРЫЕ СОВЕТЫ.
14.05 М/С "ЛЮДИ В ЧЕРНОМ".
14.30 М/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖЕКИ ЧАНА".
15.00 М/С "ЛЕГЕНДА О ТАРЗАНЕ".
15.30 М/С "ЧАРОДЕЙКИ".
16.00 "ДЖИНН ДОМА".
16.30 "ГАЛИЛЕО".
18.00 "ТАНЦЫ ПОД ЗВЕЗДАМИ".
19.30 ВЕЧЕР НА ТТВ. ЭГОИСТКА.
21.00 Х/Ф "БЕЛЫЕ ЦЫПЧКИ".
0.00 НОЧЬ НА ТТВ: ЖИЗНЬ В ДЕТАЛЯХ.
0.30 ДЕТАЛИ.

РЕН ТВ

6.00, 5.30 МУЗКАНАЛ.
6.25 Т/С "МОГУЧИЕ РЕЙДЖЕРЫ. КОСМИЧЕСКИЙ ПАТРУЛЬ".
6.45 Т/С "ТРОЕ С ВЕРХУ".
7.10 Т/С "ДРУЗЬЯ".
7.30 "24". САРАТОВ.
7.50 Т/С "ВОВОЧКА".
8.25, 14.00, 21.00 Т/С "СОЛДАТЫ-13".
9.30, 12.30, 23.30 "24". НОВОСТИ.
10.00 Т/С "ЖЕЛАННАЯ".
11.00 ЧАС СУДА.
12.00 МОЙ ДОМ.
13.00, 20.00 Т/С "МОРСКАЯ ДУША".
15.00 Х/Ф "ЗАМОРОЖЕННЫЙ УЖАС".
17.00 РАДИ СМЕХА.
17.30 БАБИЙ БУНТ.
18.00 ЗВАНЫЙ УЖИН.
19.00, 0.00 "24". САРАТОВ.
19.25 ГДЕ ТЫ, МАМА?
19.40 РЕЗОН.
19.55 ПРИМАВЕРА.
22.00 Д/Ф "ПРОФЕССИЯ - АФЕРИСТ".

23.00 ВЕЧЕР С Т.КЕОСАЯ-НОМ.
0.15 Х/Ф "В АДУ".
2.20 Т/С "АЛЬПИЙСКИЙ ПАТРУЛЬ".
3.50 Т/С "СПЕЦОТЯД "КОБРА 11".
4.40 Т/С "РЕДАКЦИЯ".
5.05 "ЗАДОВ IN РЕАЛИТИ"

ТНТ

6.00 М/С "КРОТ И ЕГО НОВЫЕ ДРУЗЬЯ".
6.30, 13.30 ТАКСИ.
6.55 ГЛОБАЛЬНЫЕ НОВОСТИ.
7.00, 7.45, 19.30, 0.50 ТЕЛЕ-ОБЪЕКТИВ.
7.15, 19.00 САРАТОВ: ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
8.00 УТРО. ТНТ.
10.00, 18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫЕ ВМЕСТЕ".
11.00 "НИКЕЛОДЕОН".
14.00 Т/С "САША + МАША".
14.30, 21.00, 0.20 ДОМ-2.
15.25 Х/Ф "СЕРДЦЕЕДКИ".
22.00 Х/Ф "БУМЕРАНГ".
1.20 НАШИ ПЕСНИ.
1.30 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.

ТВ ЦЕНТР

6.00 НАСТРОЕНИЕ.
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
7.15 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА.
8.30, 11.30, 14.30, 17.30, 20.50, 0.00 СОБЫТИЯ.
8.50, 11.15, 0.30 ПЕТРОВКА, 38.
9.00, 14.50, 18.45, 19.50 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".
9.05 Х/Ф "СИЛЬНЫЕ ДУХОМ". 1-Я СЕРИЯ.
10.50 ДЕТЕКТИВНЫЕ ИСТОРИИ.
11.45, 21.05 Т/С "ЗАТМЕДАМИ".
12.45, 3.50 Т/С "ОДНО ДЕЛО НА ДВОИХ".
13.50 "МОСКОВСКИЕ ПРОФИ". АВТОСЛЕСАРИ.
14.50 МУЛЬТПАРАД.
15.30, 22.05 Т/С "ЗАКОН ВОЛЬФА".
16.30 НОВОЕ "ВРЕМЯЧКО".
17.55 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.
18.15 КРЕСТЬЯНСКАЯ ЗАСТАВА.
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
19.10 ВРЕМЯ МАШИН.
19.30 СТАНДАРТ КАЧЕСТВА.
19.55 ЛИЦОМ К ГОРОДУ.
23.05 "СКАНДАЛЬНАЯ ЖИЗНЬ" С ОЛЬГОЙ Б.
0.50 Х/Ф "ПОМНИ".
3.00 ФУТБОЛ. ПЕРВЫЙ ДИВИЗИОН. "ТОРПЕДО" (МОСКВА) - "УРАЛ".
4.45 Х/Ф "ВЗРОСЛЫЕ ДЕТИ".

КУЛЬТУРА

6.30 ЕВРОНЮС.
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
10.20 "В ГЛАВНОЙ РОЛИ..." УЮЛИАНА МАКАРОВА.
10.50 Х/Ф "БЕЗОТВЕТНАЯ ЛЮБОВЬ".
12.25 ТЕМ ВРЕМЕНЕМ.
13.20 АКАДЕМИА.
13.50 Х/Ф "ЦЕЛУЮТСЯ ЗОРИ".
15.00 "ЗЕМНОМУ ПРИТЯЖЕНИЮ ВОПРОКИ". Д/Ф.
15.55 ПОРЯДОК СЛОВ.

16.00 М/С "ЖИЛИ-БЫЛИ... ПЕРВООТКРЫВАТЕЛИ".
16.25 "РАЗДОБЫЛ ЗАЯЦ МАГНИТОФОН". МУЛЬТФИЛЬМ.
16.40 "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛЕССИ".
17.00 ЭНЦИКЛОПЕДИЯ. "ПРОСПЕР МЕРИМЕ". Д/Ф.
17.10 "ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ".
17.35 ПЛОДЫ ПРОСВЕЩЕНИЯ.
18.00 "ТРИНИДАД И ДОЛИНА ДЕЛОС ИНХЕНИОС. ГОРЬКИЙ САХАР".
18.15 ВЕНОК ТЕАТРОВ. "ЛАТВИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ ОПЕРА".
19.00 НОЧНОЙ ПОЛЕТ.
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
19.55, 2.10 СТУПЕНИ ЦИВИЛИЗАЦИИ. "ТАЙНА ПЛАЩАНИЦЫ". Д/Ф.
20.45 75 ЛЕТ ВАСИЛИЮ БЕЛОВУ. "РАЗДУМЬЯ НА РОДИНЕ".
21.15 "МОЙ ТЕАТР". ЭДВАРД РАДЗИНСКИЙ.
22.05 ИНОСТРАННОЕ ДЕЛО.
22.45 АПОКРИФ.
23.50 "ЛУИ МАЛЬ". Д/Ф.
0.40 "ЗАИ В МЕТРО". Х/Ф

РИК

0.00 - 19.00 РИК
19.00, 20.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.
19.15, 20.50 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.
19.25 ВЕСТИ ПФО.
19.40 ВЕСТИ. АВТО.
20.15 ВЕСТИ. МЕДИЦИНА.
20.30 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.
21.00 - 0.00 РИК

ТВ-3

6.00 ПОБЕДОНОСНЫЙ ГОЛОС.
6.30, 8.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.15 М/С "ТАРАКАН-РОБОТ".
7.45 М/С "ФЛИНТ-ДЕТЕКТИВ ВО ВРЕМЕНИ".
8.15 М/С "ТИК-ГЕРОЙ".
9.00 ПОХУДЕНИЕ БЕЗ ЗАПРЕТОВ.
9.30, 18.00 РЕЦЕПТЫ СУДЬБЫ.
10.30, 15.30 УПС!
11.30, 15.00 УСПЕТЬ ЗА 23 МИНУТЫ.
12.00, 17.00 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА".
13.00, 20.00 ТАЙНЫ.
14.00, 19.00 Т/С "ГОВОРЯЩАЯ С ПРИЗРАКАМИ".
16.30 Т/С "МУРАШКИ".
21.00 Х/Ф "ИМЕНИННИЦА".
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".
23.30 Х/Ф "СВЯТОЙ ГРЕШНИК".
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.
5.00 РЕЛАКС.

ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА

7.00, 14.00 М/С "САНДОКАН, ТИГР МАЛАЙЗИИ".
7.30, 0.00 САМЫЕ УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРАЗДНИКИ МИРА.
8.00, 19.30 "ЧЕРНЫЙ ВОРОН".
8.50, 16.00 ВОКРУГ СВЕТА.
9.45 Х/Ф "АПЛОДИСМЕНТЫ".
11.00 Х/Ф "ДЕНЬГИ НА ДВОИХ".
13.00, 0.30 Д/Ф "ЭММАНИУЛ ВИТОРГАН И АННА БАЛТЕР. ПО ОБЕ СТОРОНЫ ЖИЗНИ".

14.30, 125 ЖЕНСКИЙ ЖУРНАЛ.
15.00, 22.50 "ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ БУРЖУА".
17.00 Т/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛОККИ ЛЕОНАРДА".
17.30 "ЭЛЕН И РЕБЯТА".
18.00 Х/Ф "ДОСТОЯНИЕ РЕСПУБЛИКИ". 1-Я СЕРИЯ.
19.20 ЦЕНТР "ДОКТОР БОРМЕНТАЛЬ".
20.30, 23.50, 1.55 ЛЕНТА НОВОСТЕЙ.
20.40 ГОРОД ЗВЕЗД.
21.10 Х/Ф "ЗАКОНЫ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТИ".

СПОРТ

6.10 "СБОРНАЯ РОССИИ". ДМИТРИЙ САУТИН.
6.45, 9.00, 12.35, 16.40, 19.45 ВЕСТИ-СПОРТ.
7.00 ЗАРЯДКА С ЧЕМПИОНОМ.
7.10 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.35 М/С "РЭДВОЛЛ".
8.00 МАСТЕР СПОРТА.
8.15 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
8.45 МИР ДЕТСКОГО СПОРТА.
9.10 ФУТБОЛ РОССИИ.
10.15, 18.40 НЕДЕЛЯ СПОРТА.
11.20 РЕГБИ.
11.55 ХОККЕЙ.
14.15 БАСКЕТБОЛ.
16.05 СКОРОСТНОЙ УЧАСТОК.
16.55 БАСКЕТБОЛ.
20.00 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ.
22.30 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ.
0.45 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ.
2.50 ФУТБОЛ. ОБЗОР ЛИГИ ЧЕМПИОНОВ.
4.10 ФУТБОЛ. ПРЕМЬЕР-ЛИГА.

7-ТВ

В НАЧАЛЕ КАЖДОГО ЧАСА - "7 НОВОСТЕЙ".
5.05 ВЕСЕЛЫЕ СТАРТЫ.
6.05, 7.05, 4.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТРЕК.
6.15 ЗАРЯДКА ДЛЯ СТРАНЫ.
6.30 М/С "ГРАН-ПРИ".
7.15 "ПЛЯЖНАЯ КОМПАНИЯ".
8.05 БОКС.
9.05, 10.20, 18.20 ЭКСТРЕМАЛЬНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ.
9.35, 17.05 БУНДЕСЛИГА.
10.05, 16.05, 20.20, 2.45 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.
11.05 TOTAL РЕГБИ.
11.35, 21.05, 0.05 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.
12.05, 20.35 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.
12.20 RALLY ACTION.
13.05 NASCAR.
14.05, 18.05 ПЛАНЕТА Х.
14.20, 21.20, 1.05 КЛАССИКА ФУТБОЛА.
15.05 КЛАССИКА: NHL.
17.20 MOTORWORLD.
18.20 "ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА".
19.05 ГОЛЬФ.
19.35 КИБЕРСПОРТ.
20.05 ЗВЕЗДА АВТОСТРАДЫ.
22.05 МОТО GP.
23.05 ДАРТС.
0.20 "GAME SPORT".
0.35 AUTOFASHION.
1.35 ТОЛЬКО НЕ ЭТО!
2.05 ПОКЕР.
3.05 КЛАССИКА: ФИНАЛЫ КУБКА АНГЛИИ.
4.05 ВОДНОЕ ПОЛО.

Восход в 8.22
Заход в 18.04
Долгота дня 9.42

17 лунный день
Восход 17.32
Заход 8.47
Полнолуние в 8.53

Если в последнее время вы видите дурные сны, положите изумруд под подушку: на смену им придут сновидения светлые и праздничные. Что бы ни случилось, старайтесь не жаловаться на судьбу и не роптать. Лучше подумайте, за что на вас свалилась неприятность (болезнь). Припомните за собой какой-нибудь

грех — и попросите прощения у того, кого обидели. Быть случайно облитым водой, попасть под дождь — знак разоблачения тайн. Разбить посуду с водой — к деньгам и приобретениям. Сломанный зуб или порванная обувь — предупреждение о предательстве.

ИМЕНИННИКИ: Валерия, Никита

ПЕРВЫЙ

5.00, 9.00, 12.00, 15.00 НОВОСТИ.
5.05 ДОБРОЕ УТРО.
9.20 МАЛАХОВ+
10.30 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.
12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ".
13.20, 5.10 ДЕТЕКТИВЫ.
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.
14.30 ФАБРИКА ЗВЕЗД.
15.20 ЛОЛИТА. БЕЗ КОМПЛЕКСОВ.
16.20 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.
17.00 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУДЬЯ.
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.
18.20 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.
19.00 ПОЛЕ ЧУДЕС.
20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ".
21.00 ВРЕМЯ.
21.25 КВН. ВЫСШАЯ ЛИГА.
23.40 ЧТО? ГДЕ? КОГДА?
1.00 Х/Ф "ПОВОРОТ НЕ ТУДА".
2.40 Х/Ф "СМЕРТЕЛЬНО ОПАСНЫЕ ГЕРОИ".
4.20 Т/С "СОБАЧЬЕ ДЕЛО".

РОССИЯ РТР

5.00 ДОБРОЕ УТРО, РОССИЯ!
5.15, 5.45, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45 ВЕСТИ-САРАТОВ.
8.00 "МОЙ СЕРЕБРЯНЫЙ ШАР": ЕЛЕНА МАЙОРОВА.
8.55 МУСУЛЬМАНЕ.
9.05 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
10.05 Т/С "ДЕРЖИ МЕНЯ КРЕПЧЕ".
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.
11.30, 13.40, 17.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.
11.50 ВЛАСТИЛИН УМА.
12.20 ИГРА ВООБРАЖЕНИЯ.
12.50 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
14.10 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
14.40 Т/С "МАЧЕХА".
15.30 СУД ИДЕТ.
16.30 "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".
17.40 Т/С "АНГЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ".
18.40 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
19.40 ВЕСТИ-САРАТОВ.
20.00 ВЕСТИ.
20.15 ПЯТАЯ СТУДИЯ.
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!
21.00 КРИВОЕ ЗЕРКАЛО.
23.25 Т/С "МУЖЧИНЫ НЕ ПЛАЧУТ".
1.20 Х/Ф "НЕВЕРНАЯ".

НТВ

6.00 СЕГОДНЯ УТРОМ.
9.05 НАШЕ ВСЕ!
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.
10.20 "ЛИХИЕ 90-Е".
10.55 Т/С "ВРАЧЕБНАЯ ТАЙНА".
13.25 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".
14.30 Т/С "ПЛАТИНА".
15.30 ОБЗОР. СПАСАТЕЛИ.
16.30, 2.45 "ОПЕРА. ХРОНИКИ УБОЙНОГО ОТДЕЛА".
19.40 СЛЕДСТВИЕ ВЕЛИ...
20.35 "ЧРЕЗВЫЧАЙНОЕ ПРОИСШЕСТВИЕ. РАССЛЕДОВАНИЕ".
20.55 ТЫ - СУПЕРСТАР.
22.55 Х/Ф "ФРЕДДИ ПРОТИВ ДЖЕЙСОНА".

0.50 Х/Ф "МЕХАНИК".
4.15 Т/С "ДЕТЕКТИВ РАШ-3".
4.55 М/С "СУПЕРМЕН".

ТТВ СТС

6.55, 14.00 М/С "СМЕШАРИКИ".
7.00, 17.00 "МОЯ ПРЕКРАСНАЯ НЯНЯ".
7.30, 19.00, 23.30 "ПАПИНЫ ДОЧКИ".
8.00, 20.00 "КАДЕТСТВО".
9.00 УТРО НА ТТВ.
9.30 Х/Ф "КЛАДБИЩЕ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ - 2".
11.30 Т/С "БЕЗМОЛВНЫЙ СВИДЕТЕЛЬ".
12.30 "ВСЕ СМЕШАЛОСЬ В ДОМЕ...".
13.30 ДЕНЬ НА ТТВ. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ.
14.05 М/С "ЛЮДИ В ЧЕРНОМ".
14.30 М/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖЕКИ ЧАНА".
15.00 М/С "ШОУТОМА И ДЖЕРРИ".
15.30 М/С "ЧАРОДЕЙКИ".
16.00 "ДЖИНН ДОМА".
16.30 "ГАЛИЛЕО".
18.00 "ТАНЦЫ ПОД ЗВЕЗДАМИ".
19.30 ВЕЧЕР НА ТТВ. ИСТОРИЯ КРАСОТЫ.
21.00 Х/Ф "НЯНЬКИ".
23.00 РЕАЛИТИ-ШОУ "ЗВОНОК".
0.00 НОЧЬ НА ТТВ: ЖИЗНЬ В ДЕТАЛЯХ.
0.30 Х/Ф "РАДИО".

РЕН ТВ

6.00, 4.30 МУЗКАНАЛ.
6.25 Т/С "МОГУЧИЕ РЕЙНДЖЕРЫ. КОСМИЧЕСКИЙ ПАТУЛЬ".
6.45 Т/С "ТРОЕ СВЕРХУ".
7.10 Т/С "ДРУЗЬЯ".
7.30 "24". САРАТОВ.
7.50 Т/С "ВОВОЧКА".
8.25, 14.00 Т/С "СОЛДАТЫ-13".
9.30, 12.30, 23.30 "24". НОВОСТИ.
10.00 Т/С "ЖЕЛАННАЯ".
11.00 ЧАС СУДА.
12.00 ПАРАПСИХОЛОГИЯ.
12.15 РЕЗОН.
13.00 Т/С "МОРСКАЯ ДУША".
15.00 Х/Ф "ПОСЛЕДНИЙ РАУНД".
17.00, 2.40 РАДИ СМЕХА.
17.30 БАБИЙ БУНТ.
18.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.
19.00 "24". САРАТОВ.
19.25 BULGAKOFF & ЛИСИЦИНА.
19.45 САХАРА НЕ НАДО.
20.00 Х/Ф "НЕВЫПОЛНЕННОЕ ЗАДАНИЕ".
23.00 Т/С "СПЕЦНАЗ".
0.00 "СЕАНС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ".
1.50 ЕСТЕСТВЕННЫЙ ОТБОР.
3.00 Х/Ф "ЗАБЛУЖДЕНИЕ".

ТНТ

6.30, 13.30 ТАКСИ.
6.55 ГЛОБАЛЬНЫЕ НОВОСТИ.
7.00, 7.45, 19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.
7.15 САРАТОВ: ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
8.00 УТРО. ТНТ.
10.00, 18.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".
11.00 "НИКЕЛОДЕОН".
14.00 КУЛИНАРНЫЙ ДОЗОР.

14.30 Т/С "САША + МАША".
15.00, 21.00, 1.00 ДОМ-2.
16.00 Х/Ф "УСАТЫЙ НЯНЬ".
19.00 ТА ЕЩЕ ШТУЧКА.
20.00 ИНТУИЦИЯ.
22.00 КОМЕДИ-КЛАБ.
23.00 "НАША RUSSIA".
23.25 СМЕХ БЕЗ ПРАВИЛ.
1.30 НАШИ ПЕСНИ.
1.40 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.

ТВ ЦЕНТР

6.00 НАСТРОЕНИЕ.
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
7.15 ЗДОРОВЫЙ ИНТЕРЕС.
8.30, 11.30, 14.30, 17.30, 20.30, 0.05 СОБЫТИЯ.
8.50, 11.15, 0.35 ПЕТРОВКА.
9.00, 14.50, 18.45 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".
9.05 Х/Ф "СЛУЧАЙ В ТАЙГЕ".
11.00 РЕПОРТЕР.
11.45, 21.05 Т/С "ЗАТМЕНИЕ".
12.45 Х/Ф "ЖУРАВУШКА".
14.50 ОПАСНАЯ ЗОНА.
15.30, 22.05 Т/С "ЗАКОН ВОЛЬФА".
16.30 НОВОЕ "ВРЕМЯЧКО".
17.55 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.
18.15 НАШИ ЛЮБИМЫЕ ЖИВОТНЫЕ.
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
19.10 САКВОЯЖ. НОВОСТИ ТУРИЗМА.
19.15 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА.
19.30 СТАНДАРТ КАЧЕСТВА.
19.55 В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ.
21.05 Х/Ф "ТЕРМИНАТОР".
23.10 МОМЕНТ ИСТИНЫ.
0.55 Х/Ф "ТИХИЕ СТРАНИЦЫ".
2.40 Х/Ф "УШЕЛ, НО ОСТАЛСЯ".
5.30 МУЛЬТПАРАД.

КУЛЬТУРА

6.30 ЕВРОНЬЮС.
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
10.30 "СОКРОВИЩА ИСКУССТВА РАЙСКОГО ОСТРОВА".
11.00 Х/Ф "МУСОРСКИЙ".
13.10 КУЛЬТУРНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ.
14.00 СТРАНСТВИЯ МУЗЫКАНТА.
14.30 Х/Ф "ВРЕМЯ ЛЕТНИХ ОТПУСКОВ".
16.00 "КОТ КОТОФЕЕВИЧ".
"ЛИСА И МЕДВЕДЬ". МУЛЬТФИЛЬМЫ.
16.20 В МУЗЕЙ - БЕЗ ПОВОДКА.
16.35 "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛЕССИ".
16.55 ЭНЦИКЛОПЕДИЯ.
"ГЕРМАН ГЕЛЬМГОЛЬЦ". Д/Ф.
17.05 "ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ".
17.30 ЗА СЕМЬЮ ПЕЧАТЯМИ.
18.00 "РАЗНОЧТЕНИЯ" ХРОНИКИ ЛИТЕРАТУРНОЙ ЖИЗНИ.
18.30 "ЩЕЛКУНЧИК". ОТКРЫТИЕ VIII МЕЖДУНАРОДНОГО ТЕЛЕВИЗИОННОГО КОНКУРСА ЮНЫХ МУЗЫКАНТОВ.
19.35, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
19.55 "СВОЙ ВЗГЛЯД". СПЕЦИАЛЬНЫЙ РЕПОРТАЖ.
20.10, 2.10 СФЕРЫ.
20.50 Х/Ф "МАЛТИЙСКИЙ СОКОЛ".

22.30 "ЛИНИЯ ЖИЗНИ". АЛИСА АКСЕНОВА.
23.55 КТО ТАМ...
0.20 Х/Ф "НЕДВИЖИМАЯ ГРОЗА".
1.45 "ИСТОРИЯ ОДНОГО ПРЕСТУПЛЕНИЯ". МУЛЬТФИЛЬМ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ.
2.55 МУЗЫКАЛЬНЫЙ МОМЕНТ. М. КАЖЛАЕВ. "ФАРХАД И ШИРИН".

РИК

0.00 - 19.00 РИК.
19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.
19.15, 20.50 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.
19.25 ВЕСТИ. НАШ ГОРОД.
19.40 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.
20.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. ЭНГЕЛЬС.
20.15 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.
21.00 - 0.00 РИК.

ТВ-3

6.00 ПОБЕДОНОСНЫЙ ГОЛОС.
6.30, 8.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.15 М/С "ТАРАКАН-РОБОТ".
7.45 М/С "ФЛИНТ-ДЕТЕКТИВ ВО ВРЕМЕНИ".
8.15 М/С "ТИК-ГЕРОЙ".
9.00 МЕДИЦИНСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ.
9.15 СВЕТ И ТЕНЬ.
9.30, 18.00 РЕЦЕПТЫ СУДЬБЫ.
10.30, 15.30 УПС!
11.30, 15.00 УСПЕХ ЗА 23 МИНУТЫ.
12.00, 17.00 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА".
13.00, 20.00 ТАЙНЫ.
14.00, 19.00 Т/С "ГОВОРЯЩАЯ С ПРИЗРАКАМИ".
16.30 Т/С "МУРАШКИ".
21.00 Х/Ф "СЫН ДРАКОНА". 2-я СЕРИЯ.
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".
23.30 Х/Ф "ВТОРЖЕНИЕ ИНОПЛАНЕТЯН".
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.
5.00 РЕЛАКС.

ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА

7.00, 14.00 М/С "САНДОКАН, ТИГР МАЛАЙЗИИ".
7.30 САМЫЕ УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРАЗДНИКИ МИРА.
8.00, 19.30 "ЧЕРНЫЙ ВОРОН".
8.50, 18.00 КРАСОЧНАЯ ПЛАНЕТА. АВСТРАЛИЯ.
9.50 Х/Ф "МЕНЯ ЭТО НЕ КАСАЕТСЯ".
11.20 Х/Ф "ДЕЖУРНЫЙ АПТЕКАРЬ".
13.00 ВЕЛИКИЕ ДИНАСТИИ. ВОЛКОНСКИЕ.
14.00 Т/С "ОСОБЫЙ ОТДЕЛ".
14.45 НЕПУТЕВЫЕ ЗАМЕТКИ.
15.00 "ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ БУРЖУА".
16.00 ВОКРУГ СВЕТА.
17.00 ЛЕДЯНОЙ МИР. ТАЙНА ХРУСТАЛЬНОГО ШАРА.
19.00 ПЕСНЯ - ЭТО МАЛЕНЬКАЯ ЖИЗНЬ.
20.30 ЛЕНТА НОВОСТЕЙ.
20.40 ХОРОШИЕ НОВОСТИ.
20.50 КВН 2004.
22.25 Х/Ф "ПУТЕШЕСТВИЕ В СЧАСТЛИВУЮ АРАВИЮ".
0.00 КИНО БЕЗ ГРИМА.
0.30 Х/Ф "УБИЙСТВЕННЫЙ СЕКС".

СПОРТ

4.40 ВОЛЕЙБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. МУЖЧИНЫ.
6.45, 9.00, 13.50, 18.10, 21.10, 0.05 ВЕСТИ-СПОРТ.
7.00 ЗАРЯДКА С ЧЕМПИОНОМ.
7.10 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.35 М/С "РЭДВОЛЛ".
8.00 МАСТЕР СПОРТА.
8.15 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
8.45 МИР ДЕТСКОГО СПОРТА.
9.10, 23.30 ТОЧКА ОТРЫВА.
9.40 ФУТБОЛ. КУБОК УЕФА. "БАЙЕР" (ГЕРМАНИЯ) - "ТУЛУЗА" (ФРАНЦИЯ).
11.45 ФУТБОЛ. КУБОК УЕФА. "ЦРВЕНА ЗВЕЗДА" (СЕРБИЯ) - "БАВАРИЯ" (ГЕРМАНИЯ).
13.55, 21.35 БАСКЕТБОЛ. МИРОВАЯ ЛИГА. ЖЕНЩИНЫ. 1/2 ФИНАЛА.
15.40 РЫБАЛКА С РАДИОШЕВСКИМ.
15.55 ХОККЕЙ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. "АВАНГАРД" (ОМСК) - "ЛОКОМОТИВ" (ЯРОСЛАВЛЬ).
18.20, 0.50 ФУТБОЛ РОССИИ. ПЕРЕД ТУРОМ.
18.55 ХОККЕЙ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. "ДИНАМО" (МОСКВА) - "ТОРПЕДО" (НИЖНИЙ НОВГОРОД).
0.15 СКОРОСТНОЙ УЧАСТОК.
0.50 ФУТБОЛ РОССИИ. ПЕРЕД ТУРОМ.
1.25 ХОККЕЙ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. "АВАНГАРД" (ОМСК) - "ЛОКОМОТИВ" (ЯРОСЛАВЛЬ).
3.30 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС.

7-ТВ

В НАЧАЛЕ КАЖДОГО ЧАСА - "7 НОВОСТЕЙ".
5.05 ВЕСЕЛЫЕ СТАРТЫ.
6.05, 7.05, 4.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТРЕК.
6.15 ЗАРЯДКА ДЛЯ СТРАНЫ.
6.30 "ГРАН-ПРИ". МУЛЬТСЕРИАЛ.
7.15 Т/С "ПЛЯЖНАЯ КОМПАНИЯ".
8.05 РЕГБИ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. СУПЕРЛИГА. "СЛАВА" (МОСКВА) - "ВВА-ПОДМОСКОВЬЕ".
9.05, 3.05 КЛАССИКА: ННЛ.
10.05, 16.05, 20.20, 2.45 ННЛ. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.
10.20, 16.20, 17.20, 18.20 ЭКСТРИМ: НАЧАЛО ВЕКА.
11.05, 1.05 БЕГА И СКАЧКИ.
11.35, 21.05, 0.05 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.
12.05, 20.35 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.
12.20, 0.20 БРАЗИЛЬСКИЙ ФУТБОЛ.
13.05 ОБЗОР МИРОВОГО ФУТБОЛА.
14.05, 18.05 ПЛАНЕТА Х.
14.20 TOTAL РЕГБИ.
15.05 ПЛАНЕТА РЫБАКА.
15.35 "GAME SPORT".
17.05, 1.35 ТОЛЬКО НЕ ЭТО!
19.05 ЖЕНЩИНЫ В СПОРТЕ.
19.35, 3.40 TOUCH THE SKY.
20.05 КИБЕРСПОРТ.
21.20 MOTOR WORLD.
22.05 ДАРТС. ПРЕМЬЕР ЛИГА-2007.
23.05 ПОКЕР. МИРОВАЯ СЕРИЯ.
2.05 МОТО GP. ГРАН-ПРИ МАЛАЙЗИИ. ОБЗОР.
4.05 ГАНДБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ЖЕНЩИНЫ.

Восход в 8.19

Заход в 18.06

Долгота дня 9,47

16 лунный день

Восход 17.20

Заход 7.05

II фаза 19-25 октября

В старину в этот день гадали по звездам. Если они мигают, готовьтесь к семейным разногласиям, если светят ярче обычного — к любви, если отливают синевой — к крупной покупке. Падающая звезда в конце октября — редкость, поэтому она исполнит желание даже в том случае, если оно загадано с некоторым опозданием.

Если сегодня в вашем доме ветер распахнул окна или двери — это знак новых знакомств и приобретений. Если вы мерзнете и никак не можете согреться — это говорит об упадке ваших сил и недостатке энергии. Остановка часов или потеря ключей — плохой знак.

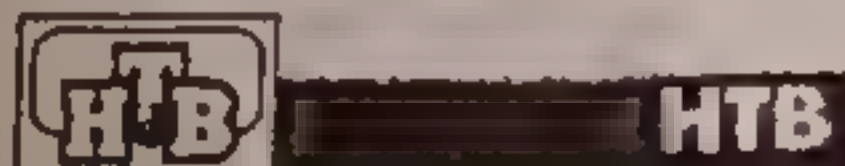
ИМЕНИННИКИ: Кузьма, Мартин, Пров

ПЕРВЫЙ

5.00, 9.00, 12.00, 15.00 НОВОСТИ.
5.05 ДОБРОЕ УТРО.
9.20 МАЛАХОВ +
10.30 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.
12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ".
13.20, 4.10 ДЕТЕКТИВЫ.
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.
14.30, 0.50 ФАБРИКА ЗВЕЗД.
15.20 ЛОЛИТА. БЕЗ КОМПЛЕКСОВ.
16.20 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.
17.00 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУДЬЯ.
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.
18.20 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.
19.10 "СЛЕД".
20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ".
21.00 ВРЕМЯ.
21.30 Т/С "КАПКАН".
22.30 ЧЕЛОВЕК И ЗАКОН.
23.40 НОЧНЫЕ НОВОСТИ.
0.00 СУДИТЕ САМИ.
1.20 ДОБРОЙ НОЧИ.
2.20, 3.05 Х/Ф "МАЛЫШ-КАРАТИСТ 3".
3.00 НОВОСТИ.



5.00 ДОБРОЕ УТРО, РОССИЯ!
5.15, 5.45, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45 ВЕСТИ-САРАТОВ.
8.00 Д/Ф "ПОЕЗДА, ВЫИГРАВШИЕ ВОЙНУ".
8.55 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
9.50 Т/С "ДЕРЖИ МЕНЯ КРЕПЧЕ".
10.45 ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.
11.30, 13.40, 17.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.
11.50 "ТАИНСТВЕННЫЙ ОСТРОВ".
12.15 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
13.10 Т/С "ПРОСТЫЕ ИСТИНЫ".
14.10 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
14.40 Т/С "МАЧЕХА".
15.30 СУД ИДЕТ.
16.30 "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".
17.40 Т/С "АНГЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ".
18.40 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
19.40 ВЕСТИ-САРАТОВ.
20.00 ВЕСТИ.
20.45 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!
20.55 Т/С "ЗАЩИТА ПРОТИВ".
22.55 Т/С "В КРУГЕ ПЕРВОМ".
23.55 ВЕСТИ +.
0.15 ЗЕРКАЛО.
0.30 Т/С "ДЕРЖИ МЕНЯ КРЕПЧЕ".
1.25 Х/Ф "МАГНОЛИЯ".

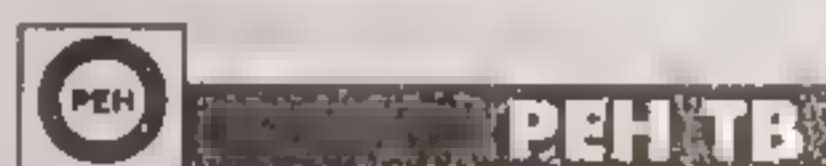


6.00 СЕГОДНЯ УТРОМ.
9.05 НАШЕ ВСЕ!
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.
10.20 ОСОБО ОПАСЕН!
10.55 Т/С "ВРАЧЕБНАЯ ТАЙНА".
13.25, 19.40 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".
14.30, 20.45 Т/С "ПЛАТИНА".
15.30, 18.30 ЧП.
16.30, 3.25 "ОПЕРА. ХРОНИКИ УБОЙНОГО ОТДЕЛА".
21.45 Т/С "МОРСКИЕ ДЬВЯВЛЫ-2".

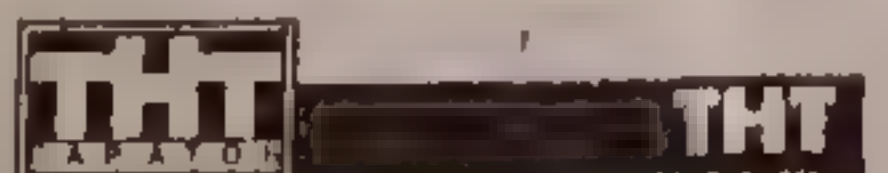
22.45 СЕГОДНЯ.
23.10 К БАРЬЕРУ!
0.25 "НАШ ФУТБОЛ" НА НТВ.
1.30 Х/Ф "ТАНГО ВТРОЕМ".
4.55 Т/С "ДЕТЕКТИВ РАШ-3".
5.40 М/С "СУПЕРМЕН".



6.55, 14.00 М/С "СМЕШАРИКИ".
7.00, 17.00, 23.00 "МОЯ ПРЕКРАСНАЯ НЯНЯ".
7.30, 19.00, 23.30 "ПАПИНЫ ДОЧКИ".
8.00, 20.00 "КАДЕТСТВО".
9.00 УТРО НА ТТВ.
9.30 Х/Ф "ЗОНА ВЫСАДКИ".
11.30 Т/С "БЕЗМОЛВНЫЙ СВИДЕТЕЛЬ".
12.30 "ВСЕ СМЕШАЛОСЬ В ДОМЕ...".
13.30 ДЕНЬ НА ТТВ: ЖИЗНЬ В ДЕТАЛЯХ.
14.05 М/С "ЛЮДИ В ЧЕРНОМ".
14.30 М/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖЕКИ ЧАНА".
15.00 М/С "ЛЕГЕНДА О ТАРЗАНЕ".
15.30 М/С "ЧАРОДЕЙКИ".
16.00 "ДЖИНН ДОМА".
16.30 "ГАЛИЛЕО".
18.00 "ТАНЦЫ ПОД ЗВЕЗДАМИ".
19.30 ВЕЧЕР НА ТТВ. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ.
21.00 Х/Ф "КЛАДБИЩЕ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ-2".
0.00 НОЧЬ НА ТТВ: ЖИЗНЬ В ДЕТАЛЯХ.
0.30 КИНО В ДЕТАЛЯХ.



6.00, 5.10 МУЗКАНАЛ.
6.25 Т/С "МОГУЧИЕ РЕЙНДЖЕРЫ. КОСМИЧЕСКИЙ ПАТРУЛЬ".
6.45 Т/С "ТРОЕ СВЕРХУ".
7.10 Т/С "ДРУЗЬЯ".
7.30 "24". САРАТОВ.
7.50 Т/С "ВОВОЧКА".
8.25, 14.00, 21.00 Т/С "СОЛДАТЫ-13".
9.30, 12.30, 23.30 "24". НОВОСТИ.
10.00 Т/С "ЖЕЛАННАЯ".
11.00 ЧАС СУДА.
12.00 БИЗНЕС НОВОСТИ.
12.15 ПРИМАВЕРА.
13.00, 20.00 Т/С "МОРСКАЯ ДУША".
15.00 Х/Ф "ЗАКОНЫ БРУКЛИНА".
17.00 РАДИ СМЕХА.
17.30 БАБИЙ БУНТ.
18.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.
19.00, 0.00 "24". САРАТОВ.
19.25 ХОДИМ В ГОСТИ.
19.35 НОВОСТИ КОСМЕТИКИ.
19.40 МУЖСКИЕ ЗАБАВЫ.
19.55 НОВОСТИ ОТ "КОМПЬЮР-МАРКЕТА".
22.00 Д/Ф "НОРД-ОСТ", 11 РЯД, ИЛИ ДНЕВНИК С ТОГО СВЕТА".
23.00 ВЕЧЕР С Т.КЕОСАЯНОМ.
0.15 Х/Ф "ПОСЛЕДНИЙ РАУНД".
2.00 Т/С "АЛЬПИЙСКИЙ ПАТРУЛЬ".
3.40 "СПЕЦОТРЯД "КОБРА 11".
4.25 Т/С "РЕДАКЦИЯ".
4.50 "ЗАДОВ IN РЕАЛИТИ".

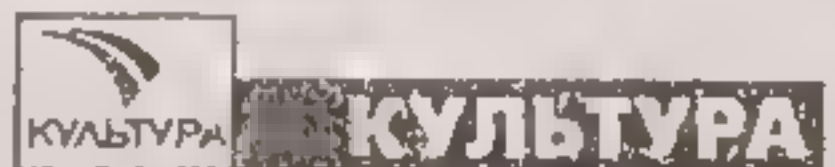


6.30, 13.30 ТАКСИ.
6.55 ГЛОБАЛЬНЫЕ НОВОСТИ.
7.00, 7.45, 19.30, 0.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.

7.15, 19.00 САРАТОВ: ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
8.00 УТРО. ТНТ.
10.00, 18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".
11.00 "НИКЕЛОДЕОН".
14.00 Т/С "САША + МАША".
15.00, 21.00, 23.30 ДОМ-2.
16.00 Х/Ф "ПРОЩАЛЬНЫЙ ПОЦЕЛУЙ".
22.00 Х/Ф "УСАТЫЙ НЯНЬ".
0.30 НАШИ ПЕСНИ.
0.45 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.

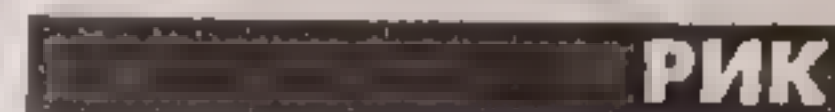


6.00 НАСТРОЕНИЕ.
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
7.15 ДАВЕЧА.
8.30, 11.30, 14.30, 17.30, 20.30, 23.55 СОБЫТИЯ.
8.50, 11.15, 0.25 ПЕТРОВКА, 38.
9.00, 11.05, 14.50, 18.45, 19.50 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".
9.05 Х/Ф "ВОЗВРАТА НЕТ".
11.45, 21.05 Т/С "ЗАТМЕНИЕ".
12.45 Т/С "ОДНО ДЕЛО НА ДВОИХ".
13.55 В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ.
14.50 МАРШ-БРОСОК.
15.30, 22.05 Т/С "ЗАКОН ВОЛЬФА".
16.30 НОВОЕ "ВРЕМЯЧКО".
17.55 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.
18.15 ПРАВО НА НАДЕЖДУ.
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
19.10 НАРОДНЫЙ КОНТРОЛЬ.
19.55 ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ВИННЫ.
23.00 НИЧЕГО ЛИЧНОГО.
0.45 ТОЛЬКО НОЧЬЮ.
2.30 Х/Ф "ПЛАНЕТА КА-ПЭКС".
4.35 Х/Ф ГУБЕРНАТОРЪ.
5.40 М/Ф "В ТРИДЕСЯТОМ ВЕКЕ".



6.30 ЕВРОНЬЮС.
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
10.20 "В ГЛАВНОЙ РОЛИ..." У ЮЛИАНА МАКАРОВА.
10.50 Х/Ф "ПОЭМА О КРЫЛЬЯХ". ФИЛЬМ 2-Й.
12.20 "ОБЫКНОВЕННЫЕ ВЕЩИ". Д/Ф.
12.40 К 165-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ВАСИЛИЯ ВЕРЕЩАГИНА, "ВОИНСТВЕННЫЙ АПОСТОЛ МИРА".
13.20 "ПИСЬМА ИЗ ПРОВИНЦИИ". СТАНИЦА ТАМАНЬ.
13.50 Х/Ф "ПОЛЕВАЯ ГВАРДИЯ МОЗЖУХИНА".
15.25 "РУССКИЕ СЕЗОНЫ". ФЕСТИВАЛЬ РОССИЙСКОГО ИСКУССТВА В КАННАХ.
15.55 ПОРЯДОК СЛОВ.
16.00 М/С "ЖИЛИ-БЫЛИ... ПЕРВООТКРЫВАТЕЛИ".
16.25 МУЛЬТФИЛЬМ.
16.40 "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛЕССИ".
17.00 ЭНЦИКЛОПЕДИЯ. "ЛОПЕ ДЕ ВЕГА". Д/Ф.
17.10 "ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ".
17.35 ПЛОДЫ ПРОСВЕЩЕНИЯ.
18.00 "МЕСА ВЕРДЕ. ДУХ АНАСАЗИ". Д/Ф.
18.15 БИЛЕТ В БОЛЬШОЙ.
19.00 НОЧНОЙ ПОЛЕТ.
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
19.55, 2.10 СТУПЕНИ ЦИВИЛИЗАЦИИ. "ДРЕВНЕРИМСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ". Д/Ф.

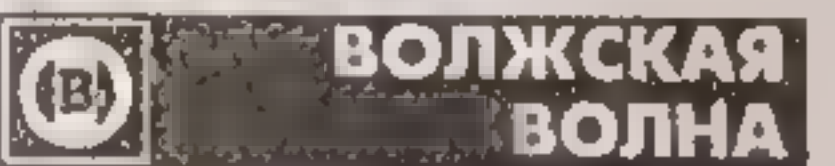
20.45 "МОЙ ТЕАТР". ЭДВАРД РАДЗИНСКИЙ.
21.50 ЧЕРНЫЕ ДЫРЫ. БЕЛЫЕ ПЯТНА.
22.30 КУЛЬТУРНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ.
23.55 "ЛАКОМЕ ЛЮСЬЕН". Х/Ф



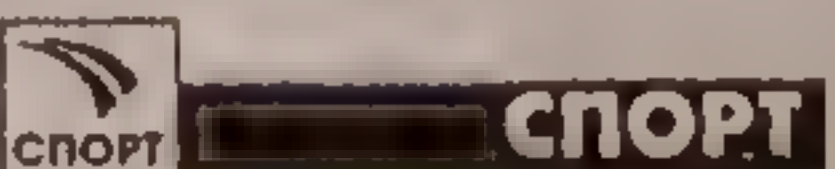
0.00 - 19.00 РИК
19.00, 20.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.
19.15, 20.50 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.
19.30 ВЕСТИ. ОБРАЗОВАНИЕ.
19.45 ВЕСТИ. АВТО.
20.15 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА
21.00 - 0.00 РИК



6.00 ПОБЕДОНОСНЫЙ ГОЛОС.
6.30, 8.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.15 М/С "ТАРАКАН-РОБОТ".
7.45 М/С "ФЛИНТ-ДЕТЕКТИВ ВО ВРЕМЕНИ".
8.15 М/С "ТИК-ГЕРОЙ".
9.00 ПОХУДЕНИЕ БЕЗ ЗАПРЕТОВ.
9.30, 18.00 РЕЦЕПТЫ СУДЬБЫ.
10.30, 15.30 УПС!
11.30, 15.00 УСПЕТЬ ЗА 23 МИНУТЫ.
12.00, 17.00 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА".
13.00, 20.00 ТАЙНЫ.
14.00, 19.00 Т/С "ГОВОРЯЩАЯ С ПРИЗРАКАМИ".
16.30 Т/С "МУРАШКИ".
21.00 Х/Ф "СЫН ДРАКОНА". 1-Я СЕРИЯ.
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".
23.30 Х/Ф "РОЙ".
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.
5.00 ЯЕЛАКС.

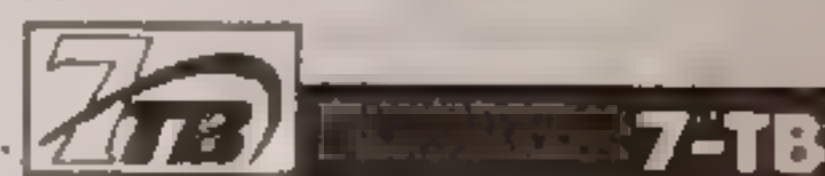


7.00, 14.00 М/С "САНДОКАН, ТИГР МАЛАЙЗИИ".
7.25, 23.40 САМЫЕ УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРАЗДНИКИ МИРА.
7.55 ХОРОШИЕ НОВОСТИ.
8.05, 19.30 "ЧЕРНЫЙ ВОРОН".
9.00, 16.00 ВОКРУГ СВЕТА.
10.00 Х/Ф "ДОСТОЯНИЕ РЕСПУБЛИКИ". 2-Я СЕРИЯ.
11.20 Х/Ф "БЕЗУМНЫЙ ТВОРЕЦ".
13.00, 0.10 Д/Ф "ДЕТИ-АКТЕРЫ. ЖИЗНЬ ПОСЛЕ СЛАВЫ".
14.30, 1.05 ЖЕНСКИЙ ЖУРНАЛ.
15.00, 22.30 "ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ БУРЖУА".
17.00 Т/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛОККИ ЛЕОНАРДА".
17.25 "ЭЛЕН И РЕБЯТА".
17.50 Х/Ф "МЕНЯ ЭТО НЕ КАСАЕТСЯ".
19.20 УРОКИ МАГИИ.
20.30, 23.30, 1.35 ЛЕНТА НОВОСТЕЙ.
20.40 ЦЕНТР "ДОКТОР БОРМЕНТАЛЬ".
20.50 Х/Ф "ДЕЖУРНЫЙ АПТЕКАРЬ".



6.10 АВТОСПОРТ.
6.45, 9.00, 13.05, 16.40, 19.10, 23.30 ВЕСТИ-СПОРТ.
7.00 ЗАРЯДКА С ЧЕМПИОНОМ.
7.10 "ЗАРЯДКА ДЛЯ ХВОСТА".
"НЕНАГЛЯДНОЕ ПОСОБИЕ". МУЛЬТФИЛЬМЫ.

7.35 М/С "РЭДВОЛЛ".
8.00 МАСТЕР СПОРТА.
8.15 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
8.45 МИР ДЕТСКОГО СПОРТА.
9.10 ПУТЬ ДРАКОНА.
9.40, 15.15 ФУТБОЛ. ОБЗОР ЛИГИ ЧЕМПИОНОВ.
11.00 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. "ЧЕЛСИ" (АНГЛИЯ) - "ШАЛЬКЕ-04" (ГЕРМАНИЯ).
13.10 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. "МИЛАН" (ИТАЛИЯ) - "ШАХТЕР" (УКРАИНА).
16.10 ТОЧКА ОТРЫВА.
16.55 ХОККЕЙ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. "МЕТАЛЛУРГ" (МАГНИТОГОРСК) - "САЛАВАТ ЮЛАЕВ" (УФА).
19.25 ФУТБОЛ. КУБОК УЕФА. "ЗЕНИТ" (РОССИЯ) - АЗ (НИДЕРЛАНДЫ).
21.25 ФУТБОЛ. КУБОК УЕФА. "ЛОКОМОТИВ" (РОССИЯ) - "АТЛЕТИКО" (ИСПАНИЯ).
23.45 ФУТБОЛ. КУБОК УЕФА. "БАЙЕР" (ГЕРМАНИЯ) - "ТУЛУЗА" (ФРАНЦИЯ).
1.45 ФУТБОЛ. КУБОК УЕФА. "ЦРВЕНА ЗВЕЗДА" (СЕРБИЯ) - "БАВАРИЯ" (ГЕРМАНИЯ).
3.50 "СБОРНАЯ РОССИИ". ДМИТРИЙ САУТИН.



В НАЧАЛЕ КАЖДОГО ЧАСА - "7 НОВОСТЕЙ".
5.05 ВЕСЕЛЫЕ СТАРТЫ.
6.05, 7.05, 4.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТРЕК.
6.15 ЗАРЯДКА ДЛЯ СТРАНЫ.
6.30 "ГРАН-ПРИ".
7.15 Т/С "ПЛЯЖНАЯ КОМПАНИЯ".
9.05 ГАНДБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ЖЕНЩИНЫ. "ЗВЕЗДА" (МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ) - "АСТРАХАНЧОКА".
9.05, 16.20 WILD SPIRITS.
9.35, 3.40 TOUCH THE SKY.
10.05, 16.05, 20.20, 2.45 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.
10.20 FOOTBALL LEAGUE SHOW.
11.05, 0.20 ПЛАНЕТА РЫБА-КА.
11.35, 21.05, 0.05 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.
12.05, 20.35 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.
12.20 "ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА". ЖУРНАЛ IAAF.
13.05 ОБЗОР ГОНОЧНОГО УИК-ЭНДА.
14.05 АВТОСПОРТ РОССИИ. СУПЕРСЕРИЯ.
14.20, 1.05 КЛАССИКА ФУТБОЛА.
15.05 ГОЛЬФ. ЕВРОПЕЙСКАЯ НЕДЕЛЯ.
15.35 AUTOFASHION.
17.05, 1.35 ТОЛЬКО НЕ ЭТО!
17.20 КАРТИНГ.
18.05 ПЛАНЕТА X.
18.20 МИР СКАЧЕК.
19.05 КЛАССИКА: NHL.
20.05 "GAME SPORT".
21.20 БРАЗИЛЬСКИЙ ФУТБОЛ.
22.05 ОБЗОР МИРОВОГО ФУТБОЛА.
23.05 ПОКЕР. МИРОВАЯ СЕРИЯ.
2.05 NASCAR.
3.05 KOTV: КЛАССИКА БОКСА.
4.05 ВОДНОЕ ПОЛО. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. "ШТУРМ 2002" (МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ) - "ЛУКОЙЛ-СПАРТАК" (ВОЛГОГРАД).

Восход в 8.17
Заход в 18.09
Долгота дня 9.52

15 лунный день
Восход 17.11
Заход 5.28
II фаза 19-25 октября

Если физическое и умственное переутомление дают о себе знать, примите меры профилактики: умойтесь утром святой водой, ее же используйте для питья и приготовления блюд. Если ваш любимый человек жалуется на недомогание и снижение потенции, дайте и ему испить святой воды. Ею же окропите и его одежду.

Плохая примета — сломанный ноготь, а если вы споткнулись и упали — это знак предупреждения о возможной серьезной ошибке. Хорошо, если на вас упало перо птицы — это знак благой вести. Найти кожаную или деревянную вещь — знак удачи.

ИМЕНИННИКИ: Зинаида, Филипп

ПЕРВЫЙ

5.00, 9.00, 12.00, 15.00 НОВОСТИ.
5.05 ДОБРОЕ УТРО.
9.20 МАЛАХОВ +
10.30 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.
12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ".
13.20, 4.10 ДЕТЕКТИВЫ.
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.
14.30, 0.00 ФАБРИКА ЗВЕЗД.
15.20 ЛОЛИТА. БЕЗ КОМПЛЕКСОВ.
16.20 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.
17.00 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУДЬЯ.
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.
18.20 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.
19.10 "СЛЕД".
20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ".
21.00 ВРЕМЯ.
21.30 Т/С "КАПКАН".
22.30 "ЛЕОНИД ФИЛАТОВ. ПОСЛЕДНИЕ 24 ЧАСА".
23.40 НОЧНЫЕ НОВОСТИ.
0.30 УДАРНАЯ СИЛА. "АЛГОРИТМ ПОБЕДЫ".
1.20 ДОБРОЙ НОЧИ.
2.20, 3.05 Х/Ф "ИХ ГЛАЗА ВИДЕЛИ БОГА".
3.00 НОВОСТИ.

РОССИЯ РТР

5.00 ДОБРОЕ УТРО, РОССИЯ!
5.15, 5.45, 6.15, 6.45, 7.15, 7.45 ВЕСТИ-САРАТОВ.
8.00 Д/Ф "ПОЛУСУХОЙ ЗАКОН. СХВАТКА СО ЗМИЕМ".
8.55 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
9.50 Т/С "ДЕРЖИ МЕНЯ КРЕПЧЕ".
10.45, 0.15 ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.
11.30, 13.40, 17.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.
11.50 "ТАИНСТВЕННЫЙ ОСТРОВ".
12.15 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
13.10 Т/С "ПРОСТЫЕ ИСТИНЫ".
14.10 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
14.40 Т/С "МАЧЕХА".
15.30 СУД ИДЕТ.
16.30 "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".
17.40 Т/С "АНГЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ".
18.40 Т/С "ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ".
19.40 ВЕСТИ-САРАТОВ.
20.00 ВЕСТИ.
20.45 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!
20.55 Т/С "ЗАЩИТА ПРОТИВ".
22.55 Т/С "В КРУГЕ ПЕРВОМ".
23.55 ВЕСТИ +.
0.25 Т/С "ДЕРЖИ МЕНЯ КРЕПЧЕ".
1.20 Х/Ф "ДЖОКЕР".

НТВ НТВ

6.00 СЕГОДНЯ УТРОМ.
9.05 НАШЕ ВСЕ!
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.
10.20 "КОМНАТА ОТДЫХА".
10.55 Т/С "ВРАЧЕБНАЯ ТАЙНА".
13.00 СЕГОДНЯ.
13.25, 19.40 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".

14.30, 20.45 Т/С "ПЛАТИНА".
15.30, 18.30 ЧП.
16.30, 3.10 "ОПЕРА. ХРОНИКИ УБОЙНОГО ОТДЕЛА".
21.45 Т/С "МОРСКИЕ ДЬВЫ-2".
22.45 СЕГОДНЯ.
23.10 "БАЛЬЗАКОВСКИЙ ВОЗРАСТ, ИЛИ ВСЕ МУЖИКИ СВОИ...-3".
0.10 ВСЕ СРАЗУ!
0.40 "ГЛАВНЫЙ ПУТЬ". Д/Ф.
1.10 Х/Ф "АФЕРА".
4.55 Т/С "ДЕТЕКТИВ РАШ-3".
5.35 М/С "СУПЕРМЕН".

ТТВ СТС

6.55, 14.00 "СМЕШАРИКИ".
7.00, 17.00, 23.00 "МОЯ ПРЕКРАСНАЯ НЯНЯ".
7.30, 19.00, 23.30 "ПАПЫНЫ ДОЧКИ".
8.00, 20.00 "КАДЕТСТВО".
9.00 УТРО НА ТТВ.
9.30 Х/Ф "АКУЛЫ - 2".
10.30 "ВСЕ СМЕШАЛОСЬ В ДОМЕ...".
11.30 Т/С "БЕЗМОЛВНЫЙ СВИДЕТЕЛЬ".
12.30 "ВСЕ СМЕШАЛОСЬ В ДОМЕ...".
13.30 ДЕНЬ НА ТТВ. ПОЛЕЗНАЯ ПЛОЩАДЬ.
14.05 М/С "ЛЮДИ В ЧЕРНОМ".
14.30 М/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖЕКИ ЧАНА".
15.00 М/С "ЛЕГЕНДА О ТАРЗАНЕ".
15.30 М/С "ЧАРОДЕЙКИ".
16.00 "ДЖИНН ДОМА".
16.30 "ГАЛИЛЕО".
18.00 "ТАНЦЫ ПОД ЗВЕЗДАМИ".
19.30 ВЕЧЕР НА ТТВ. ДОРОГА К ЗДОРОВЬЮ.
21.00 Х/Ф "ЗОНА ВЫСАДКИ".
0.00 НОЧЬ НА ТТВ: ЖИЗНЬ В ДЕТАЛЯХ.
0.30 ДЕТАЛИ.

РЕН ТВ РЕН ТВ

6.00, 5.30 МУЗКАНАЛ.
6.25 Т/С "МОГУЧИЕ РЕЙДЖЕРЫ. КОСМИЧЕСКИЙ ПАТРУЛЬ".
6.45 Т/С "ТРОЕ С ВЕРХУ".
7.10 Т/С "ДРУЗЬЯ".
7.30 "24". САРАТОВ.
7.50 Т/С "ВОВОЧКА".
8.25, 14.00, 21.00 Т/С "СОЛДАТЫ-13".
9.30, 12.30, 23.30 "24". НОВОСТИ.
10.00 Т/С "ЖЕЛАННАЯ".
11.00 ЧАС СУДА.
12.00 ХОДИМ В ГОСТИ.
12.10 НОВОСТИ КОСМЕТИКИ.
12.15 ГДЕ ТЫ, МАМА?
13.00, 20.00 Т/С "МОРСКАЯ ДУША".
15.00 Х/Ф "В АДУ".
17.00 РАДИ СМЕХА.
17.30 БАБИЙ БУНТ.
18.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.
19.00, 0.00 "24". САРАТОВ.
19.25 БИЗНЕС НОВОСТИ.
22.00 ДЕТЕКТИВНЫЕ ИСТОРИИ.
23.00 ВЕЧЕР С Т.КЕОСАЯНОМ.
23.30 "24". НОВОСТИ.
0.15 Х/Ф "ЗАКОНЫ БРУКЛИНА".
2.20 Т/С "АЛЬПИЙСКИЙ ПАТРУЛЬ".
3.50 Т/С "СПЕЦОТЯД "КОБРА 11".
4.40 Т/С "РЕДАКЦИЯ".
5.05 "ЗАДОВ IN РЕАЛИТИ".

ТНТ ТНТ

6.30, 13.30 ТАКСИ.
6.55 ГЛОБАЛЬНЫЕ НОВОСТИ.
7.00, 7.45, 19.30, 0.40 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.
7.15 САРАТОВ: ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
8.00 ТА ЕЩЕ ШТУЧКА.
8.30 УТРО. ТНТ.
10.00, 18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".
11.00 "НИКЕЛОДЕОН".
14.00 Т/С "САША + МАША".
14.30, 21.00, 0.10 ДОМ-2.
15.25 Х/Ф "БУМЕРАНГ".
19.00 ВЛАСТЬ. ПОЗИЦИЯ. МНЕНИЕ.
22.00 Х/Ф "ПРОЩАЛЬНЫЙ ПОЦЕЛУЙ".
1.10 НАШИ ПЕСНИ.
1.20 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.

ТВ ЦЕНТР ТВ ЦЕНТР

6.00 НАСТРОЕНИЕ.
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
7.15 СТАНДАРТ КАЧЕСТВА.
8.30, 11.30, 14.30, 17.30, 20.30, 0.00 СОБЫТИЯ.
8.50, 11.15, 0.30 ПЕТРОВКА, 38.
9.00, 11.05, 14.50, 18.45, 19.50 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".
9.05 Х/Ф "СИЛЬНЫЕ ДУХОМ". 2-Я СЕРИЯ
11.45, 21.05 Т/С "ЗАТМЕНИЕ".
12.45, 3.00 Т/С "ОДНО ДЕЛО НА ДВОИХ".
13.50 ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ВИНУ.
14.55 ДЕНЬ АИСТА.
15.10 М/Ф "ПОСЛЕДНЯЯ НЕВЕСТА ЗМЕЯ ГОРЫНЫЧА".
15.30, 22.05 Т/С "ЗАКОН ВОЛЬФА".
16.30 НОВОЕ "ВРЕМЯЧКО".
17.55 РЕЗОНАНС.
18.15 "21 КАБИНЕТ".
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.
19.10 ПРЯМАЯ РЕЧЬ.
19.55 РЕАЛЬНЫЕ ИСТОРИИ.
23.05 УЛИЦА ТВОЕЙ СУДЬБЫ.
0.50 Х/Ф "ЦЕНА БЕЗУМИЯ".
3.55 Х/Ф "ВАМ И НЕ СНИЛОСЬ...".
5.20 МУЛЬТПАРАД.

КУЛЬТУРА КУЛЬТУРА

6.30 ЕВРОНЬЮС.
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
10.20 "В ГЛАВНОЙ РОЛИ..." У ЮЛИАНА МАКАРОВА.
10.50 Х/Ф "ПОЭМА О КРЫЛЬЯХ". ФИЛЬМ 1-Й.
12.00 АПОКРИФ.
12.40 ДОКУМЕНТАЛЬНАЯ КАМЕРА.
13.20 "ПРОВИНЦИАЛЬНЫЕ МУЗЕИ РОССИИ". "УГЛИЧ. ОТКРЫТКИ ИЗ ПРОШЛОГО".
13.50 Х/Ф "СЛЕЗЫ КАПЛИ".
15.15 ИНОСТРАННОЕ ДЕЛО.
15.55 ПОРЯДОК СЛОВ.
16.00 М/С "ЖИЛИ-БЫЛИ... ПЕРВООТКРЫВАТЕЛИ".
16.25 "ДЕВОЧКА И ЛЕВ". МУЛЬТФИЛЬМ.
16.40 "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛЕССИ".
17.00 ЭНЦИКЛОПЕДИЯ.
17.10 "ВИЛЛЕМ БАРЕНЦ". Д/Ф.
17.10 "ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ".
17.35 ПЛОДЫ ПРОСВЕЩЕНИЯ.

18.00 "БРЮГЕН. СЕВЕРНЫЙ ПЛАЦДАРМ ГАНЗЕЙСКОГО СОЮЗА". Д/Ф.

18.15 ВОКЗАЛ МЕЧТЫ.
19.00 НОЧНОЙ ПОЛЕТ.
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.
19.55, 2.10 СТУПЕНИ ЦИВИЛИЗАЦИИ. "ДРЕВНЯЯ АЛЕКСАНДРИЯ". Д/Ф.
20.45 "МОЙ ТЕАТР". ЭДВАРД РАДЗИНСКИЙ.
21.35 "АЙСЛЕБЕН И ВИТЕНБЕРГ. ПАМЯТНЫЕ МЕСТА МАРТИНА ЛЮТЕРА". Д/Ф.
21.55 ВЛАСТЬ ФАКТА.
22.35 ТОК-ШОУ "БОЛЬШИЕ".
23.55 "РУССКИЕ СЕЗОНЫ". Х ФЕСТИВАЛЬ РОССИЙСКОГО ИСКУССТВА В КАННАХ.
0.25 Х/Ф "МИЛУ В МАЕ". РЕЖИССЕР Л. МАЛЬ.

РИК РИК

0.00 - 19.00 РИК
19.00, 20.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.
19.15, 20.50 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.
19.25 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.
20.15 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.
21.00 - 0.00 РИК

ТВ-3 ТВ-3

6.00 ПОБЕДОНОСНЫЙ ГОЛОС.
6.30, 8.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.15 М/С "ТАРАКАН-РОБОТ".
7.45 М/С "ФЛИНТ-ДЕТЕКТИВ ВО ВРЕМЕНИ".
8.15 М/С "ТИК-ГЕРОЙ".
9.30, 18.00 РЕЦЕПТЫ СУДЬБЫ.
10.30, 15.30 УПС!
11.30, 15.00 УСПЕХ ЗА 23 МИНУТЫ.
12.00, 17.00 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА".
13.00, 20.00 ТАЙНЫ.
14.00, 19.00 Т/С "ГОВОРЯЩАЯ С ПРИЗРАКАМИ".
16.30 Т/С "МУРАШКИ".
21.00 Х/Ф "МГНОВЕНИЕ ОКА".
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".
23.30 Х/Ф "ХИЩНИКИ".
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.
5.00 РЕЛАКС.

ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА

7.00, 14.00 М/С "САНДОКАН, ТИГР МАЛАЙЗИИ".
7.30, 23.50 САМЫЕ УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРАЗДНИКИ МИРА.
8.00, 19.30 "ЧЕРНЫЙ ВОРОН".
9.00, 16.00 ВОКРУГ СВЕТА.
10.00 Х/Ф "ДОСТОЯНИЕ РЕСПУБЛИКИ". 1-Я СЕРИЯ.
11.20 Х/Ф "ЗАКОНЫ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТИ".
13.00, 0.20 Д/Ф "УПАВШИЕ С НЕБЕС".
14.30, 1.15 ЖЕНСКИЙ ЖУРНАЛ.
15.00, 22.40 "ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ БУРЖУА".
17.00 Т/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛОККИ ЛЕОНАРДА".
17.30 "ЭЛЕН И РЕБЯТА".
18.00 Х/Ф "ДОСТОЯНИЕ РЕСПУБЛИКИ". 2-Я СЕРИЯ.
20.30, 23.40, 1.45 ЛЕНТА НОВОСТЕЙ.
20.40 ХОРОШИЕ НОВОСТИ.
20.50 УРОКИ МАГИИ.
21.00 Х/Ф "БЕЗУМНЫЙ ТВОРЕЦ".

СПОРТ СПОРТ

6.10 ОДИН НА ОДИН С ОКЕАНОМ.
6.45, 9.00, 13.10, 16.40, 21.50 ВЕСТИ-СПОРТ.
7.00 ЗАРЯДКА С ЧЕМПИОНОМ.
7.10 МУЛЬТФИЛЬМЫ.
7.35 М/С "РЭДВОЛЛ".
8.00 МАСТЕР СПОРТА.
8.15 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".
8.45 МИР ДЕТСКОГО СПОРТА.
9.10 СКОРОСТНОЙ УЧАСТОК.
9.45, 2.50 ФУТБОЛ. ОБЗОР ЛИГИ ЧЕМПИОНОВ.
11.00 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. ЦСКА (РОССИЯ) - "ИНТЕР" (ИТАЛИЯ). ДМИТРИЙ САУТИН.
13.55 БАСКЕТБОЛ. МИРОВАЯ ЛИГА. ЖЕНЩИНЫ. ЦСКА (РОССИЯ) - СБОРНАЯ США.
15.35 АВТОСПОРТ.
16.10 ПУТЬ ДРАКОНА.
16.55 БАСКЕТБОЛ. МИРОВАЯ ЛИГА. ЖЕНЩИНЫ. УГМК (РОССИЯ) - СБОРНАЯ КИТАЯ.
18.35 ВОЛЕЙБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. МУЖЧИНЫ. "ДИНАМО" (МОСКВА, РОССИЯ) - "БЛЕД" (СЛОВЕНИЯ).
21.50 ВЕСТИ-СПОРТ.
22.15 РЫБАЛКА С РАДЗИШЕВСКИМ.
22.30 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. "ЧЕЛСИ" (АНГЛИЯ) - "ШАЛЬКЕ-04" (ГЕРМАНИЯ).
0.45 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. "МИЛАН" (ИТАЛИЯ) - "ШАХТЕР" (УКРАИНА).
4.10 ФУТБОЛ. ПРЕМЬЕР-ЛИГА. "СПАРТАК" (МОСКВА) - ФК "МОСКВА" (МОСКВА).

7-ТВ 7-ТВ

В НАЧАЛЕ КАЖДОГО ЧАСА - "7 НОВОСТЕЙ".
5.05 ВЕСЕЛЫЕ СТАРТЫ.
6.05, 7.05, 4.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТРЕК.
6.15 ЗАРЯДКА ДЛЯ СТРАНЫ.
6.30 "ГРАН-ПРИ". М/С.
7.15 Т/С "ПЛЯЖНАЯ КОМПАНИЯ".
8.05 ВОДНОЕ ПОЛО. "ШТУРМ 2002" (МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ) - "ЛУКОЙЛ-СПАРТАК" (ВОЛГОГРАД).
9.05, 10.20, 16.20 МИР СВОБОДНОГО СПОРТА.
9.35, 19.35 TOUCH THE SKY.
10.05, 16.05, 20.20, 2.45 NHL ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.
11.05 ГОЛЬФ. ЕВРОПЕЙСКАЯ НЕДЕЛЯ.
11.35, 21.05, 0.05 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.
12.05, 20.35 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.
12.20 MOTORWORLD.
13.05 МОТО GP. ГРАН-ПРИ МАЛАЙЗИИ. ОБЗОР.
14.05 ПЛАНЕТА X.
14.20, 21.20, 1.05 КЛАССИКА ФУТБОЛА.
15.05 ЖЕНЩИНЫ В СПОРТЕ.
15.35 ЗВЕЗДА АВТОСТРАДЫ.
17.05 ТОЛЬКО НЕ ЭТО!
17.20 БЕГА И СКАЧКИ.
18.05, 1.35 АВТОСПОРТ РОССИИ.
18.20 FOOTBALL LEAGUE SHOW.
19.05 ПЛАНЕТА РЫБАКА.
20.05 AUTOFASHION.
22.05 ОБЗОР ГОНОЧНОГО УИК-ЭНДА.
23.05, 2.05 ПОКЕР. МИРОВАЯ СЕРИЯ.
0.20 КАРТИНГ.
3.05 ТРИАТЛОН. КУБОК МИРА.
4.05 БОКС.

☞ Научитесь отличать молодую птицу от старой. У молодой птицы грудная кость мягкая, легко вдавливается, мясо желтоватое, у старой птицы грудная кость крепкая, цвет мяса сероватый.

☞ У молодых гусей клюв светло-желтый, перепонки на лапах мягкие, у старых гусей клюв темно-оранжевый, перепонки на лапах покрыты роговым слоем.

☞ Приобретая консервы, следите, чтобы крышки не были вздуты-

ми — это свидетельствует о порче консервов. Мутная или пенистая жидкость овощных или фруктовых консервов тоже должна насторожить покупателя. Если верхний слой в банке овощных консервов потемнел, значит, в ней остался кислород воздуха и пропали витамины, главным образом витамин С.

☞ Покупая картофель, свеклу, морковь и другие овощи, не старайтесь выбрать самые большие; лучшими будут гладкие средней величины овощи.

☞ Покупая на рынке свежие грибы, тщательно проверяйте их. Помните, что непригодны к употреблению червивые, переросшие, дряблые грибы.

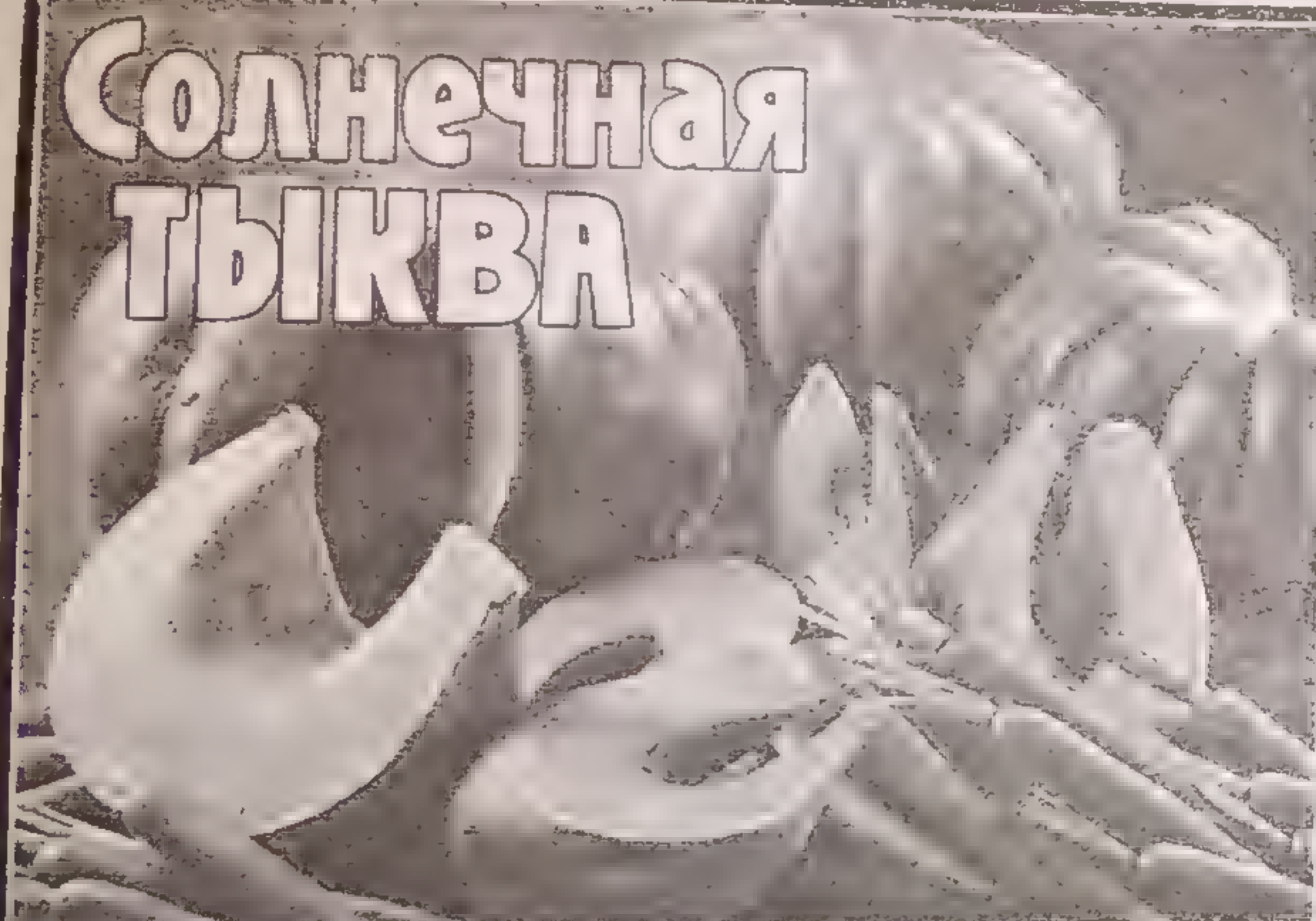
☞ Купив мороженые ягоды или фрукты, полиэтиленовый пакетик заверните в несколько слоев газетной бумаги — она предохранит продукт от быстрого оттаивания, вытекания сока.

☞ Алюминиевые кастрюли заблестят, если их прокипятить вместе с картофельными очистками, яблочной кожурой или раствором уксуса.

☞ Чтобы формочка с водой для льда не примерзла в морозилке холодильника, нужно предварительно натереть ее свечой.

☞ Чтобы в муке не заводились жучки, нужно положить в мешочек, где она хранится, несколько зубчиков чеснока, не очищая от верхней кожицы. Муку нужно периодически просеивать и пересыпать с чистый мешочек.

☞ Не сушите мясорубку возле источника тепла — от этого тупятся ножи.



Тыква может быть чем угодно — лакомством, лекарством, средством борьбы с авитаминозом и сезонной депрессией. Попробуйте ее — вам понравится!

Салат из сырой тыквы с яблоками

На 250 г тыквы — 150 г кислых яблок, 100 г меда или сахарного песка, треть стакана грецких орехов, полстакана сметаны, 1 лимон, соль по вкусу.

Для таких салатов лучше брать сорта твердокорой тыквы. Очистите тыкву от кожицы и семян, мелко нарежьте и дважды обдайте кипятком. Можно натереть мякоть на крупной терке и тогда обойтись без кипятка. Измельченную тыкву чуть-чуть посолите и добавьте мед или сахарный песок. Яблоки нарежьте кубиками или натрите на крупной терке, смешайте с тыквой, полейте соком лимона. Добавьте в салат молотый орех, цедру лимона или апельсина, сметану.

Фаршированная тыква

2 маленьких тыквы, 1 ч.л. красного молотого перца (сладкого), 3 ст. л. оливкового масла, 500 г картофеля, 150 г кар-

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|--|--|
| СПОСОБ ПЛОСКОЙ ПЕЧАТИ (ТИПОГР.) | ТИП С БОЛЬШИМ КРУГОЗОР | | | | | | | |
| БАНЯ С СУХИМ ПАРОМ | ПЯТ-НЫШКИ НА РУБАШКЕ КАРТ | ЦВЕТНИК, УКРАШАЮЩИЙ ГАЗОН | СИДЕЛ ЗА РЕШЕТКОЙ В ТЕМНИЦЕ СЫРОЙ | СКАЗОЧНИК С УРАЛА | | | | |
| | | БЕЗ НЕГО "ТОЛСТЯКА" НЕ СВАРИШЬ | ПЕВЧЕСКИЙ БАЛКОН | РЯБЬ НА ВОДЯНОЙ ГЛАДИ | | | | |
| ВСЯКИЙ АРМЕЙСКИЙ СЛУЖАКА | ТАМ ТРАВА, А НА НЕЙ ДРОВА | | | | | | | |
| | | БОЛЕЗНЬ-ИСТЕРИЯ | | | | | | |
| ГРУБАЯ ПИДЖАЧНАЯ МАТЕРИЯ | | | ТЯЖКИЕ УЗЫ УЗНИКА | ЖЕМЧУЖИНА КОГДА-ТО | | | | |
| ПУШЕЧНЫЙ ПАТРОН | МЕРА СЫТОСТИ ЕДОКА | ОСКОЛКИ ЩЕБНЯ ПОД ГОРОЙ | | | | | | |
| | | | ОВОЩИ, СЛОЖЕННЫЕ ГОРКОЙ | НАЧИНАЕТСЯ С РАССВЕТОМ | СТРЕМЛЕНИЕ ВКУПЕ С ХОТЕНИЕМ | | | |
| ВОДНАЯ ПРОЦЕДУРА ОТ ШАРКО | ОТЧЕТ УЧЕНОГО НА СИМПОЗИУМЕ | ГОСУДАРСТВО В ОБЪЯТИЯХ ДРУГОГО | "КРОХОТНЫЙ" ПОЛУОСТРОВ СИБИРИ | | | | | |

и добавьте мед или сахарный песок. Яблоки нарежьте кубиками или натрите на крупной терке, смешайте с тыквой, полейте соком лимона. Добавьте в салат молотый орех, цедру лимона или апельсина, сметану.

Фаршированная тыква

2 маленьких тыквы, 1 ч.л. красного молотого перца (сладкого), 3 ст. л. оливкового масла, 500 г картофеля, 150 г карбоната, 3 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

Разогрейте духовку до 180°C. Очищенный картофель нарежьте крупными кубиками, варите 8 минут, сложите в миску и смешайте с заранее нарезанными ингредиентами — карбонатом, чесноком и 1 ст. ложкой оливкового масла. Срежьте с каждой тыквы верхушку с "хвостиком" на одну четверть по высоте, отложите в сторону, а затем выньте ложкой изнутри все семена. Смешайте соль и свежемолотый черный перец с молотым красным перцем и натрите внутренние стенки тыквы этой смесью. Затем смажьте тыкву снаружи и внутри 2 ст. ложками оливкового масла, поставьте на противень и запекайте в духовке 15 минут. Затем уменьшите огонь до 160°C, наполните тыквы начинкой, закройте срезанными верхушками и запекайте 45 минут.

Плов с тыквой

750 г мякоти тыквы, 2 шт. картофеля, 25 г сливочного масла, 1 л куриного бульона, 4 ст. л. оливкового масла, 2 головки лука, 2 зубчика чеснока, 400 г риса.

Почистите тыкву и картофель, нарежьте крупно, сложите в кастрюлю, залейте водой и варите до готовности. Затем откиньте овощи на дуршлаг, дайте воде стечь, верните их в кастрюлю, положите половину сливочного масла и раздавите толкушкой до состояния пюре. В другой кастрюле поставьте закипать куриный бульон. В сковороде нагрейте оливковое масло вместе с оставшимся сливочным маслом и обжарьте мелко нарезанный репчатый лук в течение 10 минут. Добавьте давленый чеснок, тушите еще минуту, после этого всыпьте промытый рис, размешайте, потушите 3 минуты, затем вливайте понемногу куриный бульон (как только он впитается, добавляйте новую порцию). Через 20 минут рис будет готов. Смешайте его с овощным пюре, посолите и посыпьте тертым сыром.

Запеченная тыква с сухофруктами

500 г мякоти тыквы, 350 г сухофруктов (чернослива, кураги, фиников), 3 ст. ложки воды, 1 веточка тимьяна.

Мякоть тыквы нарезать кубиками и положить слоями с сухофруктами в высокую кастрюлю с герметичной крышкой. Добавить воду, сверху положить веточку тимьяна. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на маленький огонь примерно на 20 мин., пока сухофрукты не впитают в себя всю воду. Блюдо подавать в холодном или горячем виде — по желанию.

Оладьи из тыквы

Натрите тыкву на мелкой терке. Взбейте яйцо с молоком, немного посолите и вылейте в натертую тыкву. Добавьте муки до полугустой консистенции и соду, погашенную уксусом. Столовой ложкой выкладывайте на разогретую сковороду и обжаривайте до готовности. В тесто также можно добавить поджаренный лук — получается пикантней. Подавать можно со сметаной.

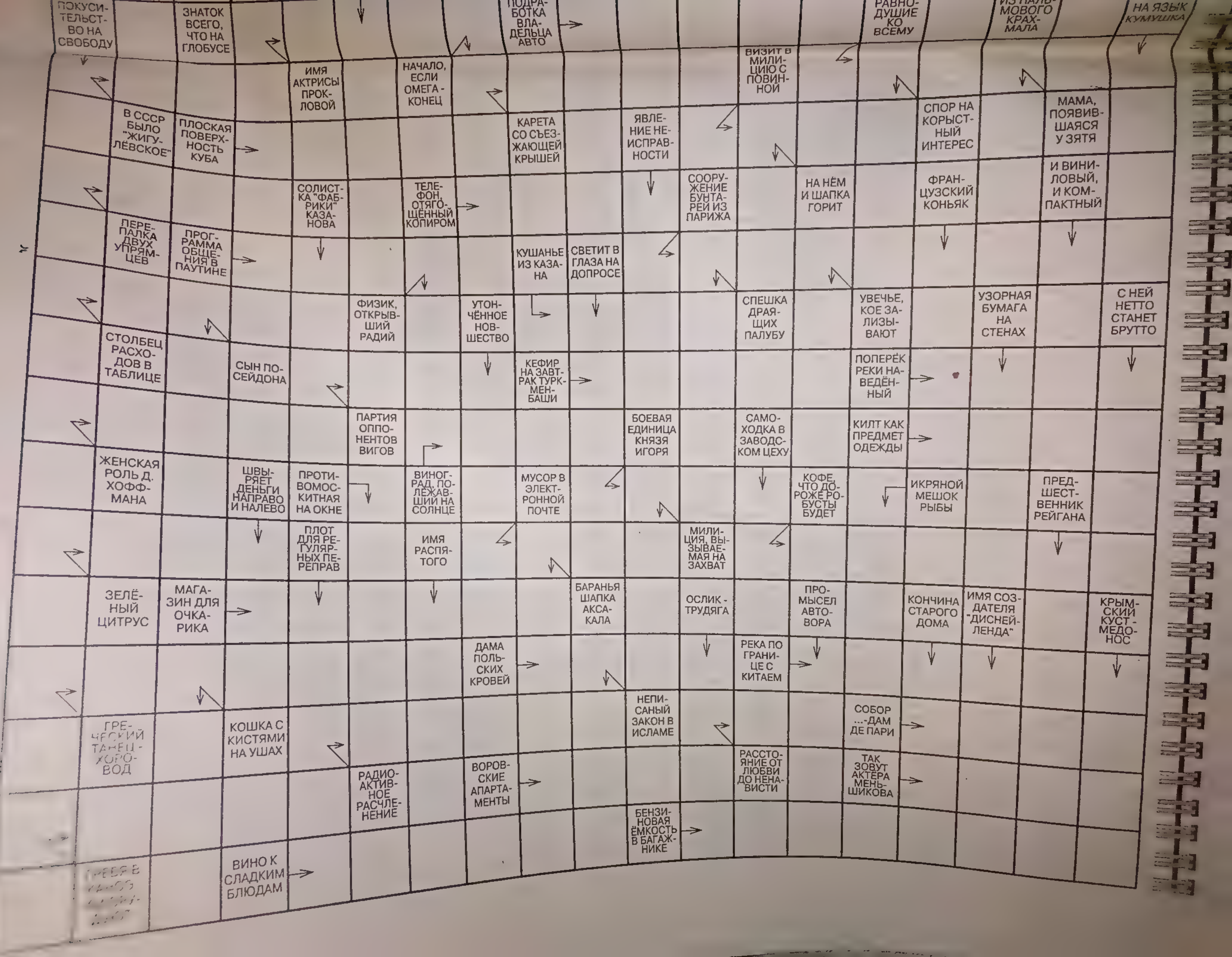
ВЫБЕРИТЕ СЕБЕ ТЫКВУ

Идеальная тыква должна быть небольшого размера с ярко-оранжевой мякотью. При покупке нарезанной, упакованной или очищенной тыквы надо отдавать себе отчет, что чем больше повреждений корочки, тем меньше витаминов вам достанется.

| | | | | | | | | |
|---------------------------|-------------------------------|---------------|----------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| | | | | | ОВОЩИ, СЛОЖЕННЫЕ ГОРКОЙ | НАЧИНАЕТСЯ С РАССВЕТОМ | | СТРЕМЛЕНИЕ ВКУПЕ С ХОТЕНИЕМ |
| ВОДНАЯ ПРОЦЕДУРА ОТ ШАРКО | ОТЧЁТ УЧЁНОГО НА СИМПОЗИУМЕ | | ГОСУДАРСТВО В ОБЪЯТЯХ ДРУГОГО | | "КРОХОТНЫЙ" ПОЛУОСТРОВ СИБИРИ | | | |
| | | | | | | ТИРАН ДА ЕЩЁ И САМОДУР | | |
| | РОДИНА ИНКОВ | | КАНАТ ПО БОРТУ | | | | ЗЕМНАЯ ЕДА БОЖЬЕЙ КОРОВКИ | |
| | | | | КЛЕШНЯСТЫЙ БОКОХОД НА ОТМЕЛИ | | МАЛЮТКА ВАЗ-1111 | | |
| ПУГОВКИН-ЯКИН, ЭТУШ-... | | | | | | ЦЫГАНКА ИЗ ОПЕРЕТТЫ | | ВНЕДРЁННЫЙ АГЕНТ |
| МАСТЕРСКАЯ ХУДОЖНИКА | | ЗАУРАЛЬЕ АЗИИ | | ДРОЖЬ ПРОДРОГШЕГО | | | | |
| | | | | | | | БАННЫЙ УСТУП | БРЕВЕНЧАТЫЙ ПОТОЛОК БЛИНДАЖА |
| | ШЕСТОЙ ДЕНЬ НЕДЕЛИ | | УДАРЫ СЕРДЦА ПО ФОНЕНДСКОПУ | | РОЛЬ СЛИВОК В ПЛОМБИРЕ | БЫЛИ БЫ КОСТИ, А ОНО НАРАСТЕТ | ИОСИП БРОЗ ... | |
| | СОБАКА, ОДИЧАВШАЯ В АВСТРАЛИИ | | ПОТЕРЯ ДАРА РЕЧИ | | | | | |
| | | | | | ШЛЮПКА С ПАРОЙ ВЕСЕЛ | | | |
| | ЖАЛОБЩИК В ДЕТСКОМ САДУ | | ФИЛЬМ, ГДЕ Н. РЫБНИКОВ-МОНТАЖНИК | | | | | |
| | | | | | ПРИПЛОД В КОЗЬЕЙ СЕМЬЕ | | | |

Водка помогает снять: стресс, девочек, последнюю рубашку и кучу других проблем.

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---|---|--|---|---|--|---|--|--|--|---|--|--|
| | | | | | КРАСА У ВАР- ВАРЫ ДО ПЯТ | ШКАФ, ЧТО ПО УЛИЦАМ ВОДИЛИ | "СТРОИТ" СТРОИТЕ- ЛЕЙ НА СТРОЙКЕ | НЕДУГ С РЯБЫМ ЛИЦОМ | КОЛЫ- ЩУШАЯ- СЯ МАС- СА НА ДЕСЕРТ | ВЕРЕВ- КИ НА ЛОША- ДИНЫХ НОГАХ | | | | | |
| КУЧЕР - ПОЧ- ТАЛЬОН | | ЛИЗНИ ЕЁ И НА КОНВЕРТ НАКЛЕЙ | СТЕКЛО- ПАКЕТ С ЖАЛЮЗИ | | | | ВЕЛИКИЙ КОРМЧИЙ КИТАЯ | | | ОТДЫХ МОЛОДЕ- ЖИ БЕЗ ТОР- МОЗОВ | КОМНАТЫ БОГАТОГО ДОМА ПО СТАРИНКЕ | | ЦИР- КОВОЙ ПСЕВДО- НЫМ КА- ШТАНКИ | | |
| | | | | | | ВОДНАЯ ДОРОГА МЕЖДУ РЕКАМИ | | РАСС- КАЗАЛ МИРУ О МЮНХ- ГАУЗЕНЕ | БЛИЗОК, ДА НЕ УКУСИШЬ | | | | | | |
| СВЕТА- ЩАЯСЯ СТЕЗЯ ПУЛИ | | ЛИНИЯ СВАРКИ ЖЕЛЕЗЯК | | | | | ДАЙАНА- КОРО- ЛЕВА ДИСКО | ВЕРШИ- НА ПИ- РЕНЕЕВ | | | КОШКА - СИМВОЛ СПОРТ- ФИРМЫ | | ПОПУГАЙ ЦВЕТА МЫШИ | | |
| | | | ТАНЕЦ ПОД "УТОМ- ЛЕННОЕ СОЛНЦЕ" | | ТОЛСТАЯ ПАЛЬТО- ВАЯ МА- ТЕРИЯ | | | | улочка от улицы к улице | СОЛЬ, НО НЕ В СУПЕ, А В МУ- ЗЫКЕ | | | | | |
| ТИКАЮТ И ОТСТА- ЮТ | ПОДУ- ШЕЧКА - АРОМАТ- НИЦА | | | | МОЛОКО БЕЗ ЖИ- РИНКИ | | | | | НОЖ - ЛИСТЫ БУМАГИ РАССЕ- КАТЬ | ЯРКИЙ ОБРАЗ для РОЛИ | | ВЕДИ- ЧЕСКИЙ БОГ ОГНЯ | | |
| ЖЕРДЬ ХОДОКА ПО БОЛОТУ | КОРОЛЬ ЛЮДО- ВИК для БЛИЗКИХ | | "ЗУБО- ХВАТ- КА" в ОКЕАНЕ | ГОРЫ, ЗА КОТОРЫ- МИ - СИ- БИРЬ | МЕНТ, А ГОВО- РИТ ПО- ФРАН- ЦУЗСКИ | СТОЛИЦА БУЛЬБА- ШЕЙ | | ИГОЛКИ НА СОСНЕ и ЁЛКЕ | | | | | | | |
| | | | | ОАЗИС СРЕДИ ЛЕСНЫХ ДЕБРЕЙ | РЕАК- ЦИЯ НА ШУТКУ | | | | СКАКУН ВОСТОЧ- НЫХ КРОВЕЙ | ОЗВУЧ- КА ЛЕЗ- ГИНКИ | | | | | |
| ГОЛУСА- ТЕЛЬСТВО В НА ОБЪЕДИ | | ЗНАТОК ВСЕГО, ЧТО НА ГЛОБУСЕ | | | | ПОДРА- БОТКА ВЛА- ДЕЛЬЦА АВТО | | | | ПОЛНОЕ РАВНО- ДУШИЕ КО ВСЕМУ | КРУПА из паль- мового КРАХ- МАЛА | | ОСТРАЯ НА ЯЗЫК кумушка | | |
| | | | ИМЯ АКТРИСЫ ПРОК- ЛОВОЙ | НАЧАЛО, ЕСЛИ ОМЕГА - КОНЕЦ | | | | ВИЗИТ В МИЛИ- ЦИЮ С ПОВИН- НОЙ | | | | | | | |
| | | | | | | КАРЕТА | | ЯВЛЕ- | | | СПОР НА КОРЫСТ- | | МАМА, ПОЯВИВ- | | |



Воскресенье

28 октября
(15 октября ст. с.)

Постанет.
Прп. Евфимия Ново-
го, Солунского (889).
Прмч. Лукиана, пре-
свитера Антиохийского
(312). Сщмч. Симеона
пресвитера (1918).
Свт. Афанасия исп.,
еп. Коевровского
(1962). Иконы Божией
Матери "Спорительни-
ца хлебов" (XIX).

Суббота 27 октября
(14 октября ст. с.)

Постанет.
Мчч. Назария, Гер-
васия, Протасия, Кел-
сия (54-68) Прп. Па-
раскевы Сербской
(XI). Сщмч. Михаила
пресвитера (1921).
Сщмч. Петра пресви-
тера (1937). Прмч.
Максимилиана
(1938).
Яхромской иконы
Божией Матери (XV).

Пятница 26 октября
(13 октября ст. с.)

День постный.
Монастырский устав:
сухоядение (хлеб,
овощи, фрукты).
Мчч. Карпа, еп. Фи-
атрийского, Папины
диакона, Агафодора и
мц. Агафоники (251).
**Иверской иконы Бо-
жией Матери** (1648).
Сщмчч. Иннокентия
и Николая пресвите-
ров (1937).

Четверг 25 октября
(12 октября ст. с.)

Постанет.
Мчч. Прова, Тараха
и Андроника (304).
Прп. Космы, еп. Маи-
умского, творца ка-
нонов (ок. 787). Свт.
Николая исп. митр.
Алма-Атинского
(1955). Св. Иоанна
исп. (1930). Сщмч.
Александра пресви-
тера (1940). Мц. Дом-
ники (286).

Среда 24 октября
(11 октября ст. с.)

День постный.
Монастырский устав:
сухоядение (хлеб,
овощи, фрукты).
Ап. Филиппа, еди-
ного от семи диако-
нов (I). Прп. Феофа-
на Исповедника,
творца канонов, еп.
Никейского (ок.
850). **Собор препо-
добных Оптинских**
старцев.

Вторник 23 октября
(10 октября ст. с.)

Постанет.
Мчч. Евлампия и
Евлампы (303-311).
**Прп. Амвросия Оп-
тинского** (1891). Свт.
Иннокентия, еписко-
па Пензенского
(1819).
Собор Волыньских
святых. (ок. 1284).
Блж. Андрея, Христа
ради юродивого, То-
темского (1673).

Понедельник 22 октября
(9 октября ст. с.)

Постанет.
Ап. Иакова Алфе-
ева (I). Прп. Андро-
ника и супруги его
Афанасии (V).
Сщмчч. Константина
и Петра пресвитеров
(1918). Сщмч. Кон-
стантина пресвитера
(1937).
Корсунской иконы
Божией Матери (988,
XII).

Первый номер газеты в продаже с 10 сентября

ЖИВ

Одобрено издательством
Синодального отдела
Русской Православной Церкви
по вопросам печати

Тема номера:

КАК ПРОВОДИТ ДУША
ПЕРВЫЕ СОРОК ДНЕЙ
ПО ИСХОДЕ ИЗ ТЕЛА

Отвечает игумен Нектарий (Морозов),
настоятель Архиерейского храма
в честь иконы Божией Матери
"Утоли моя печали"

Как церковь относится к цирково-
му искусству? Можно ли православ-
ной (верующей) девушке выйти за-
муж за артиста цирка?

Отношение Церкви к актерскому реме-
лу никогда не было положительным. И если
в древности актер принимал христианство,
то это означало, что одновременно навсе-
гда расстается со своей профессией. И дело
не только в том, что игра на сцене (или пе-
ред объективом кинокамеры, или на арене
цирка) обязательно связана напрямую с
чем-то греховным, нецеломудренным, бу-
дит в зрителе самые низменные чувства...
Игра — то, что лишает человека необходи-
мой цельности — сознания, личности — с
ней он раз за разом теряет себя. Трудно —
«воплощаться» в кого-либо, жить страстя-
ми и переживаниями своего героя или по-
тешать публику в цирке, а потом становить-
ся перед Богом и произносить с подлин-
ным чувством «Боже, милостив буди мне,
грешному». Да и, кроме того, подходит ли
вообще для христианина, человек, при-
званного жить для вечности и все оцени-
вать именно в перспективе вечности, та-

Отвечает священник Михаил Воробьев,
настоятель храма в честь Воздвижения Честного
Животворящего Креста Господня г. Вольска

Можно ли мужу присутствовать при родах своей
жены?

Философ Владимир Соловьев видел отличие человека от жи-
вотного, прежде всего, в естественном чувстве стыдливости, кото-
рое не позволяет совершать некоторые физиологические акты в
присутствии других людей. Безусловно, супружеские отношения
предполагают крайнюю близость. Однако и в этом случае должен
соблюдаться некий предел, должна сохраняться некоторая тайна
личного существования, сокрытая от другого человека.

Целомудрие христианина не позволяет мужу присутствовать при
родах своей жены, за исключением, конечно, тех ситуаций, когда
рядом может не оказаться женщины.

Отвечает игумен Нектарий (Морозов), настоятель
Архиерейского храма в честь иконы Божией Матери
"Утоли моя печали"

Мой знакомый попал в автомобильную аварию, в
результате которой погиб человек. Мой знакомый в
аварии не виноват. Будет ли он считаться убийцей?

В Вашем вопросе уже содержится ответ. Если Ваш знакомый не
был виноват в случившейся аварии, то, конечно, нельзя считать
его и убийцей. Ведь в произошедшем не было его воли, не было,
судя по всему, и той неосторожности, которая в подобных ситуаци-
ях именуется обычно преступной. Хотя, безусловно, даже косвен-
но быть причастным к чьей-либо смерти очень тяжело для верую-
щего или даже просто порядочного, искреннего человека. И поэто-
му понять душевные мучения водителя, с которым случилось та-
кое несчастье, можно.

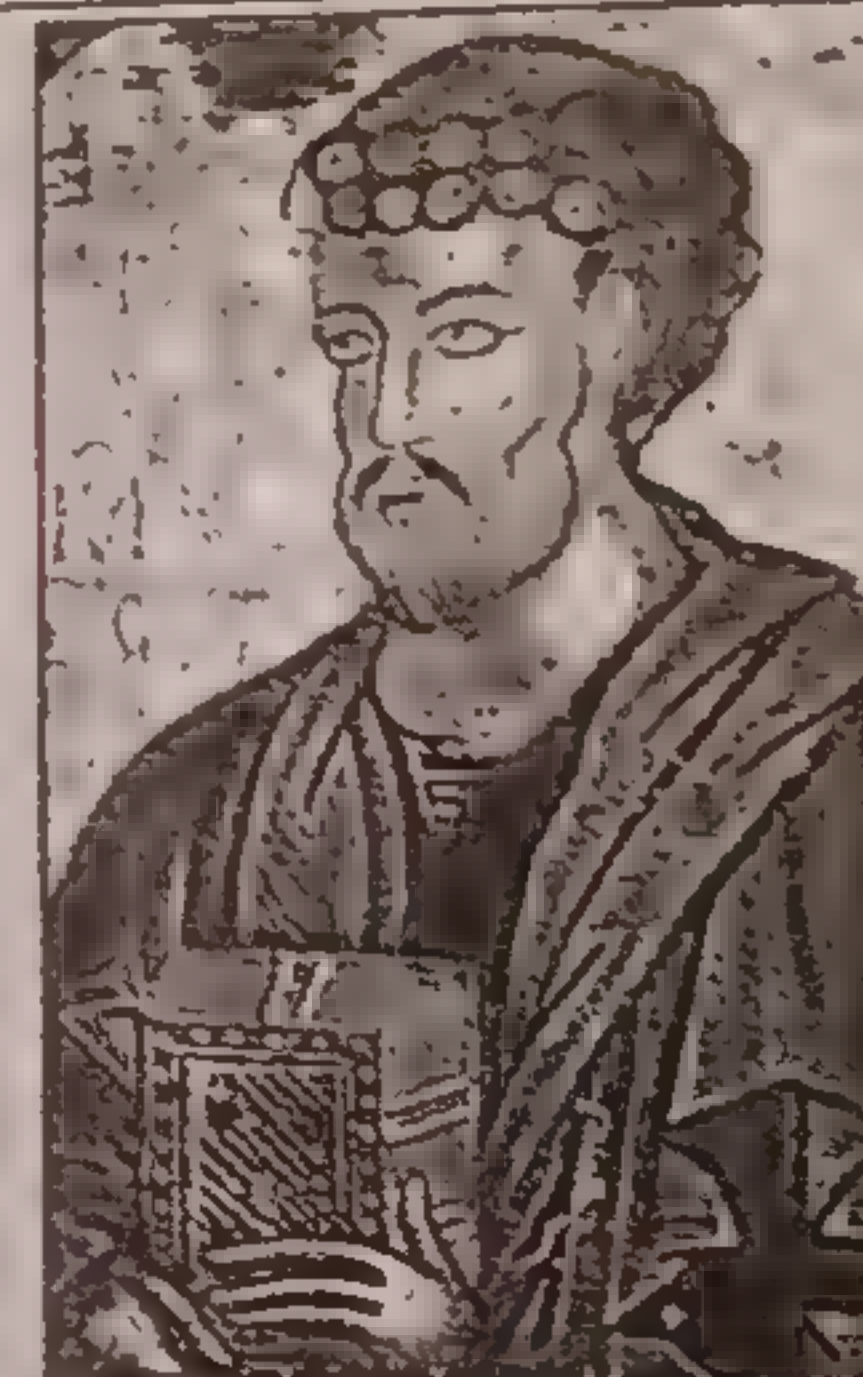
Тем более, что все-таки ничего случайного в нашей жизни не про-
исходит. Это мы, будучи христианами, знаем. И почему-то Господь
попустил именно Вашему другу стать невольным участником в об-
стоятельствах чужой смерти. Почему? Наверное, до конца ответить
на этот вопрос трудно. Но все же можно, точнее, нужно всмотреться
в свою жизнь, чтобы понять, каковы те духовные причины, которые
обусловили причастность к этой трагедии. А они наверняка есть. И,
может быть, именно эта страшная ситуация станет поводом для того,

31 октября.

ПАМЯТЬ
СВЯТОГО
АПОСТОЛА И
ЕВАНГЕЛИСТА
ЛУКИ

Святой апостол и
евангелист Лукасюно-
сти посвятил себя на-
укам: изучал еврей-
ский закон, греческую
философию, живо-
пись и врачебные на-
уки. Он уверовал в
Иисуса Христа и стал
Его учеником. Затем
проповедовал слово
Божие вместе с апос-
толом Павлом в Ита-
лии, Антиохии и других
странах.

Будучи врачом, свя-
той апостол и еванге-
лист Лука считал впол-
не возможным со-
вмещение обязанно-
стей врача с высоким
званием апостола и
евангелиста. И гллубо-
ко заблуждаются те
люди, которые счита-
ют за грех лечиться у
врачей. Они полага-
ют, что если Бог их не
спасет, то и врачи не
помогут. Действи-
тельно, без Божией
помощи не помогут
даже самые опытные



Нужно помнить, что
главный источник ис-
целений — Господь, к
Которому нужно обра-
щаться за помощью
прежде всего, и по-
мощь будет дана,
если мы очистим
свою душу от грехов,
в большинстве случа-
ев — главной причи-
ны всех наших болез-
ней. А затем уже нуж-
но искать помощи у
врачей, которых Гос-
подь после нашего
покаяния умудрит
нам во спасение.

Святому врачу, апо-
столу и евангелисту
Луке молятся в особен-
ности при болезнях
глаз. После его муче-

ра — то, что лишает человека необходимой цельности — сознания, личности — с ней он раз за разом теряет себя. Трудно — «воплощаться» в кого-либо, жить страстями и переживаниями своего героя или потешать публику в цирке, а потом становиться перед Богом и произносить с подлинным чувством «Боже, милостив буди мне, грешному». Да и, кроме того, подходит ли вообще для христианина, человек, призванного жить для вечности и все оценивать именно в перспективе вечности, такое занятие, развлечение зрителей, развлечения ищущих? Кажется, что ответ на это вопрос очевиден.

Безусловно, в храм сегодня приходят разные люди, разных профессий. И ни перед кем мы не имеем права затворять его двери — если человек действительно ищет Бога. Но в то же время мы не можем не свидетельствовать, например, актеру, о том, что его профессия станет для него большой помехой на его пути к Богу, о том, что каждый шаг будет даваться ему с трудом. И потому ему придется обязательно делать выбор: либо отказываться рано или поздно от своего прежнего ремесла, либо так и «хромать постоянно на оба колена».

То же можно сказать и Вам: нельзя отказаться от человека лишь потому, что он работает в цирке, важно — что он за человек. Но, наверное, Вам, верующей девушке, в любом случае будет нелегко: слишком много искушений заключает в себе подобная жизнь. Смотрите на самое главное: сможете ли вместе идти к Богу, вместе идти ко спасению? И в зависимости от того, как Вы сможете себе ответить на этот вопрос, принимайте решение. Хотя лучше было бы, если бы Вы пришли со своим вопросом в храм, где священник, видя перед собой конкретного человека (конкретных людей), смог бы дать Вам такой же конкретный ответ.

но быть причастным к чьей-либо смерти очень тяжело для верующего или даже просто порядочного, искреннего человека. И поэтому понять душевные мучения водителя, с которым случилось такое несчастье, можно.

Тем более, что все-таки ничего случайного в нашей жизни не происходит. Это мы, будучи христианами, знаем. И почему-то Господь попустил именно Вашему другу стать невольным участником в обстоятельствах чужой смерти. Почему? Наверное, до конца ответить на этот вопрос трудно. Но все же можно, точнее, нужно всмотреться в свою жизнь, чтобы понять, каковы те духовные причины, которые обусловили причастность к этой трагедии. А они наверняка есть. И, может быть, именно эта страшная ситуация станет поводом для того, чтобы их заметить и что-то изменить в своей жизни.

В любом случае после этой аварии Вашему знакомому обязательно нужно прийти в храм и в Таинстве покаяния обрести мир своей совести. Ведь если взглянуть на то, как относится к таким случаям Церковь, то можно увидеть, что по канонам человек, ставший даже невольным убийцей, не должен уже принимать священного сана. А это говорит о том, что и Церковь в любом случае не считала такое стечение обстоятельств только лишь случайностью, совершенно нейтральной в нравственном отношении.

званием апостола и евангелиста. И глубоко заблуждаются те люди, которые считают за грех лечиться у врачей. Они полагают, что если Бог их не спасет, то и врачи не помогут. Действительно, без Божией помощи не помогут даже самые опытные врачи. Но из этого следует не то, что не нужно и грешно приходить во время болезни к врачам, а то, что болеющий должен сначала прибегать с молитвой к Господу, а затем и к врачам.

ней. А затем уже нужно искать помощи у врачей, которых Господь после нашего покаяния умудряет нам во спасение. Святому врачу, апостолу и евангелисту Луке молятся в особенности при болезнях глаз. После его мученической кончины (он был повешен язычниками на оливковом дереве) о местонахождении его мощей стало известно по тем исцелениям, которые здесь совершались, особенно исцелениям глазных болезней.



Отвечает священник Михаил Бородин, настоятель храма в честь Воздвижения Честного Животворящего Креста Господня г. Зольска

Почему у православной церкви купол в форме «луковицы»? С чем это связано?

Первые православные храмы на Руси были построены греками и имели форму, похожую на византийские церкви. Купола этих храмов имели форму полусферы или сферического сегмента. Символическое значение сферического купола заключалось в идее совершенства Божественного бытия и полноты Божественной благодати, пребывающей в Церкви. Русские мастера, научившиеся у греков, существенно изменили форму купола, сделав ее шлемовидной. Эта форма, наряду с идеей полноты благодати, вмещала в себя символ молитвенного устремления к Богу, преодоления косности плоти, энергичного движения к Небу.

Только в XVI столетии купола русских храмов приобретают форму луковицы, которая почти повсеместно вытесняет шлем и полусферу. Вероятнее всего, распространение луковицы вызвано чисто технологическими причинами и связано с проблемами прочности кровельных соединений, защиты внутренних помещений храма от проникновения влаги.

Понедельник 29 октября
(16 октября ст. с.)

Поста нет.

Мч. Лонгина сотника, иже при Кресте Господни (I). Св. Георгия исп., пресвитера (1931). Сщмч. Евгения пресвитера (1937). Сщмч. Алексия пресвитера (1938). Сщмч. Иоанна пресвитера (1942). Прп. Лонгина, вратаря Печерского (XIII-XIV).

Вторник 30 октября
(17 октября ст. с.)

Поста нет.

Сщмч. Неофита пресвитера, прмчч. Иакинфа и Каллиста (1918). Сщмч. Александра, архиеп. Семипалатинского (1937). Мчч. бессребреников Космы и Дамиана, Аравийских, и братьев их мчч. Леонтия, Анфима и Евтропия (287 или 303).

Среда 31 октября
(18 октября ст. с.)

День постный.

Монастырский устав: сухоядение (хлеб, овощи, фрукты). Апостола и евангелиста Луки (I). Прп. Иосифа, игумена Волоцкого, чудотворца (1515). Сщмчч. Андрея, Сергия, Сергия, Николая пресвитеров, мц. Елисаветы (1937).

Четверг 1 ноября
(19 октября ст. с.)

Поста нет.

Прор. Иоилы (800 до Р.Х.). Мч. Уара и с ним семи мчч., учителей христианских (ок. 307). **Перенесение мощей прп. Иоанна Рыльского** (1238). Сщмч. Сергия пресвитера (1937). Блж. Клеопатры (327) и сына ее Иоанна (320).

Пятница 2 ноября
(20 октября ст. с.)

День постный.

Монастырский устав: сухоядение (хлеб, овощи, фрукты). Вмч. Артемия (362). Сщмч. Сщмчч. Германа, еп. Алатырского, Зосимы, Иоанна, Иоанна, Иоанна, Николая, Леониды, Иоанна и Александра пресвитеров, Михаила и Петра диаконов и мч. Павла (1937).

Суббота 3 ноября
(21 октября ст. с.)

Поста нет.

Димитриевская родительская суббота. Прп. Илариона Великого (371-372). Перенесение мощей свт. Илариона, еп. Меглинского (1206). Сщмч. Дамиана, архиеп. Курского (1937). Прмч. Пелагии (1944). Мчч. Дасия, Гаия и Зотика (303).

Воскресенье 4 ноября
(22 октября ст. с.)

Поста нет.

Празднование в честь Казанской иконы Божией Матери (1612). Равноап. Аверкия, еп. Иерапольского, чудотворца (ок. 167). Мчч. Александра еп., Ираклия воина и жен Анны, Елисаветы, Феодотии и Гликерии (II-III).

Редакция газеты «Календарь» благодарит за помощь в создании страницы информационно-издательский отдел Саратовской епархии и газету «Православная вера»



ЗОЛОТОЙ КЛЮЧ

13 октября 2007 г., 489 тираж

1. Победитель получает 30.000,25 руб.: 47 46 45 36 63 26 74 28 16
2. Победитель получает 1.700.000 руб. (квартира): 24 82 73 30 2 37 29 17 89 32 83 65 66 70 64 71 6 61 19 88 40 44 33 39 21 69 5 42 54 23 57
3. Победитель получает 1.000.000 руб.: 9 51 59 41 50 75 22 48 0 14 62 86 31 49 12 8 55 10 77 20 27 13 56 78
4. Тур. 67, 84 - муз. центр - 20.000; 90 - фотоаппарат - 10.000; 1 - 1.000; 79 - 775; 3 - 610; 58 - 488; 48 - 395; 25 - 328; 72 - 277; 60 - 238; 85 - 206; 81 - 180; 18 - 158; 43 - 145; 11 - 134; 87 - 128; 35 - 113; 34 - 109; 15 - 91; 52 - 70

Невыпавшие шары: 7, 38, 53, 68, 76

В джек-пот отчислено: 430.743,75 руб.

БИНГО

14 октября 2007 г., 388 тираж

- Приз "Линия". Сумма выигрыша 1.000 руб.: 76 73 09 65 33 44 19 38 64 56 88 06 17 47 43
- Приз "Джек-пот". Сумма выигрыша 1.395.040 руб. Приз не разыгран: 02 59 48 11 21 15 87 23 26 69 89 83 68 55 37 03 46
- Приз "Бинго-1". Сумма выигрыша 50.000 руб.: 75 08 28 41 63 16 50 72 35
- Приз "Бинго-2". Сумма выигрыша 50.000 руб.: 71 74 27 70 45 36 66 01 40 57 67 13 84 61 62 24 31 49 20 30 42 80 04 18 86
- Приз "Бинго-3". Сумма выигрыша 19.000 руб.: 32 25 79 77 29 14 07 60 54 10 51 81
- Премии: 39 - 1.100; 12 - 500; 22 - 382; 52 - 180; 78 - 160; 82 - 101; 58 - 90; 53 - 85; 85 - 75; 34 - 73

Невыпавшие шары: 05, 90

РУССКОЕ ЛОТО 14 октября 2007 г., 679 тираж

1. Выиграли 2 билета по 50.004 руб.: 25 40 23 48 13 19 4 69
2. Выиграл 1 билет по 200.000 руб.: 2 17 65 16 58 3 86 51 67 38 43 30 90 63 85 32 42 41 62 83 72 26 10 75 57 77 7 31 35 8
3. Выиграл 1 билет 1.000.000 руб. (Супер-приз): 29 54 81 68 5 61 28 66 45 6 60 71 37 56 59 46 64 21 39 50 76 44 55 74 78 12 89
4. Тур. 33 - 15.000; 15 - 10.000; 18 - 5.000; 52 - 3.000; 34 - 1.000; 24 - 700; 22 - 500; 84 - 400; 47 - 325; 36 - 200; 73 - 170; 79 - 155; 27 - 150; 1 - 145; 9 - 140; 53 - 135; 11 - 132; 20 - 129; 82 - 127; 88 - 125
- Призовой фонд "Кубышки": 28 билетов по 5.437 руб.
- Невыпавшие числа: 14, 49, 70, 80, 87
- Призовой фонд джек-пота: 350.000 руб.

СПОРТЛОТО 5 из 38

13 октября 2007 г., 209 тираж

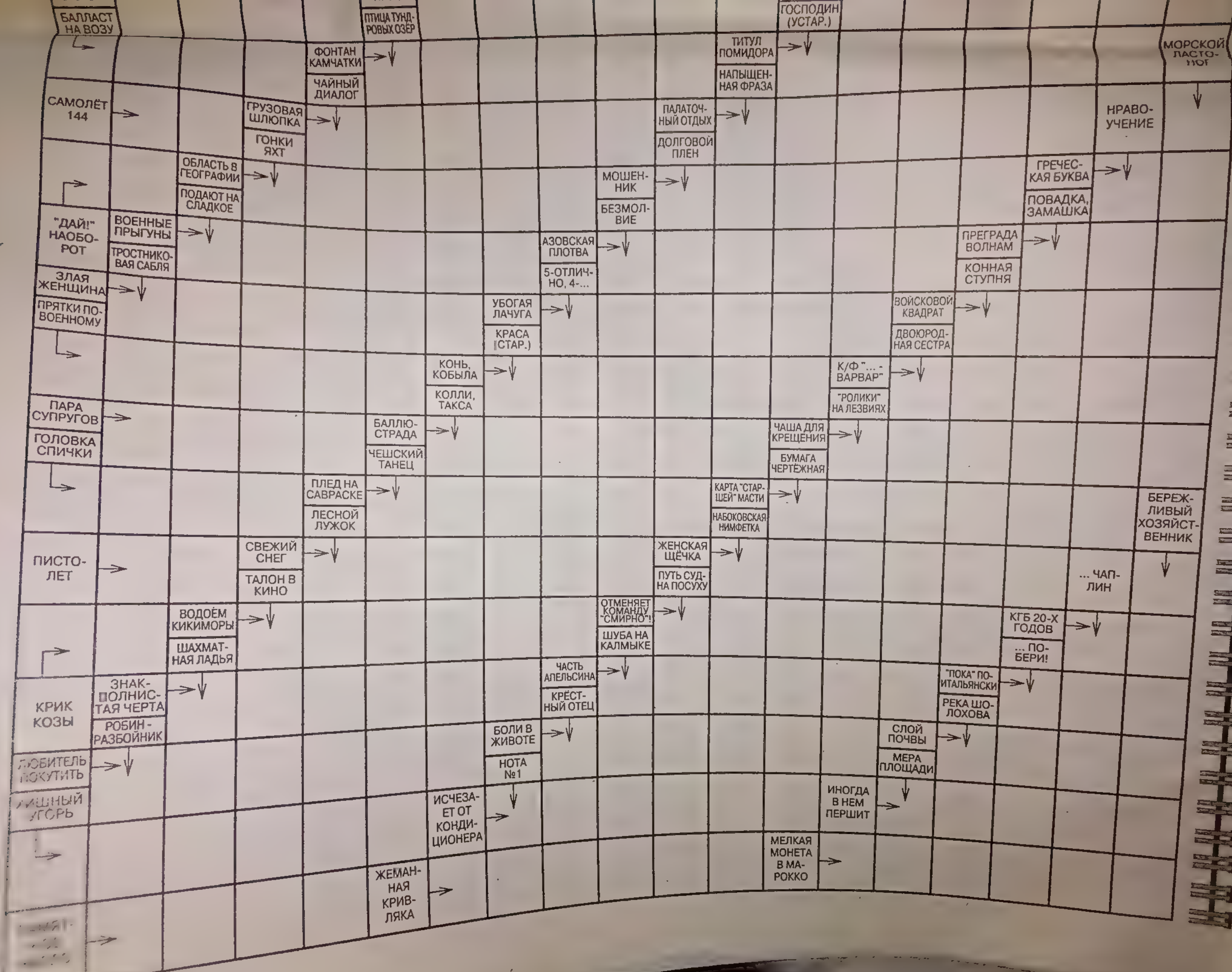
- Выигрышный вариант: 22, 13, 32, 14, 35
- Приз I категории: 12.708,90 руб. Приз не разыгран
- Приз II категории: выиграли 2 билета по 8 625 руб.
- Приз III категории: выиграли 22 билета по 834 руб.
- Приз IV категории: выиграли 409 билетов по 84 руб.

СУПЕР СПОРТЛОТО 6 из 45

13 октября 2007 г., 203 тираж

- Выигрышный вариант: 24, 38, 6, 16, 14, 27
- Приз I категории: 74.873,33 руб. Приз не разыгран.
- Приз II категории: 71.317,08 руб. Приз не разыгран
- Приз III категории: выиграли 2 билета по 3.468 руб.
- Приз IV категории: выиграли 145 билетов по 95 руб.

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| | ПЯТНИСТЫЙ ВЕРЗИЛА | ФИЗИК | "S" НА КОМПАСЕ | ЛАГЕРЬ УЛЬЕВ | ИСПАНС- КИЙ ТАНЕЦ | ДОЛИНА В ГОРАХ | ДЕЗОДО- РАНТ | ПАХУЧАЯ ДРЕВЕ- СИНА | ПЛЕЩЕТ ИЗ КИТА | ПАРТИЯ ИГРЫ | ЖИЛОЕ ЗДАНИЕ |
| ЗМЕЯ БЕЗ ЯДА | КОЗЁЛ В ГОРАХ | | ЛЕТНЯЯ ШЛЯПА | | | | ПРЫЖОК С КОНЯ | | | | |
| КОНЕЧ- НЫЙ СЧЁТ | | | ПРЯ- НОСТЬ | | | | А3, А4 ДЛЯ ЛИСТА | | | | |
| | | ЧУБАТЫЙ ПОПУГАЙ | | | | ПРИЗРАК | | | | | СОСУД ДЛЯ ГРА- ФИНА |
| МАЛЕЦ НА ЗАПЯТКАХ ЭКИПАЖА | | И КЕТА, И НЕРКА | | | | ПЛАВУ- ЧИЙ МОСТ | | | | | СПЕЦ ПО ЗОЛОТУ |
| 0,01 ГЕК- ТАРА | | БЕЗОТ- ЦОВЩИНА | | | | БЕТОННОЕ УБЕЖИЩЕ | | | | | |
| | СКОРАЯ ТРЕ- ВОЖНОСТЬ | | | | ИТОГ ДЕТ- СКИХ ИГР | | | | | КОРМО- ВАЯ ЧАСТЬ ПАЛУБЫ | |
| | ЛЫСЫЙ АИСТ | | | | УБИЙЦА ПУШКИНА | | | | | ДЫРА ОТ ТАРАНА В СТЕНЕ | |
| ТЮРЬМА ДАНТЕСА | ЖЕСТИКУЛЯ- ЦИЯ ЛИЦОМ | | | | БАЛДЁЖ- ТРАВА | | | | БЕЛЫЙ КЛЕЙ | | |
| | МЫСЛЬ ОТ ВЕЛИКИХ | | | | ПАРЕНЬ НА ЛИАНЕ | | | | ЦИЛИНДР ДЛЯ СНАРЯДА | | |
| ГОСУДА- РЫНЯ | | | | МИФ. МУ- ЧЕНИК | | | | | ЖИТЕЛЬ АФИН | | |
| РАЗМАХ ДУШИ | | | | ОТКАЗ ОТ ОБЩЕНИЯ | | | | | АРОМАТИЗА- ТОР В БУЛОЧКЕ | | |
| | | | ПИР В ЧЕСТЬ ЮБИЛЯРА | | | | | ФИНСКИЙ СЫР | | | |
| | | | ПУХОВЫЙ МАТРАС | | | | | АЛБАНСКАЯ СТОЛИЦА | | | |
| ИНДИЙСКАЯ МОНОГОЛИЯ | | | ТЁМНОЕ ПИВО | | | | ЦЕНТР СОВЕТСК. ЭСТОНИИ | | | | |
| БАЛЛАСТ НА ВОЗДУ | | | ПТИЦА ТУНД- РОВЫХ ОЗЁР | | | | ГОСПОДИН (УСТАР.) | | | | |
| | | ФОНТАН КАМЧАТКИ | | | | ТИТУЛ ПОМИДОРА | | | | | МОРСКОЙ ПАСТО- НОГ |
| | | ЧАЙНЫЙ ДИАЛОГ | | | | НАПЫЩЕН- НАЯ ФРАЗА | | | | | |



Понедельник

22 октября

Растущая луна в знаке Рыб.

Осуществите ремонт и уборку теплиц, парников, систем полива, обработку почвы. Удобное время для засолки и консервирования. Закладка овощей в хранилища. Снимают и сжигают гнезда вредителей-боярышницы.

Вторник 23 октября
Растущая луна в знаке Рыб.

Занимайтесь хозяйственными и техническими делами по дому и огороду. Меньше эстетических, больше трудовых операций. Укройте лапником земляничные плантации, цветочные и декоративные культуры.

Среда 24 октября
Растущая луна в знаке Овна.

Возможно рыхление, мульчирование и компостирование. Укрытие штампов и оснований главных ветвей деревьев и кустарников. Не рекомендуется ничего сажать, пересаживать и обрезать. Удобное время для опрыскивания комнатных растений.

Четверг 25 октября
Растущая луна в знаке Овна.

Подготовка черенков для зимних и весенних прививок. Работы по заполнению теплиц органическими удобрениями. Возможно внесение удобрений в сухом виде, компостирование, мульчирование. Неблагоприятный период для посевных работ.

Пятница 26 октября
Растущая луна в знаке Тельца.

Подходящее время для подготовки черенков для зимних и весенних прививок, снятия и сжигания гнезд вредителей. Переработка зимних сортов яблок, возможно квашение капусты. Перекапывание почвы и подготовка гряд.

Суббота 27 октября
Растущая луна в знаке Тельца.

В этот период работы не столь эффективны, проводить лишь при необходимости. Подготовка куч с почвой в теплицах и парниках. Полная уборка свеклы, моркови и редьки. Посев моркови на зиму. Можно заняться прополкой и прореживанием.

Воскресенье 28 октября

Растущая луна в знаке Близнецов.

Не рекомендуется ничего сажать, пересаживать, обрезать. Занимайтесь подготовкой гряд и места хранения осенних и зимних сортов яблок и груш. Замечательное время для приобретения семян.

ОВОЩИ — В ХРАНИЛИЩЕ!

Картофель

Лучшие условия для хранения картофеля 2-3°C тепла при влажности воздуха 85-90%. Для создания таких условий необходимо иметь сухое, прохладное, темное помещение, например погреб или подвал, не промерзающий зимой. Прежде чем убрать в погреб, картофель нужно хорошо просушить, продержав несколько часов на воздухе. Картофель засыпают в закрома слоем не выше 1,5 м.

Для экономии места картофель лучше заложить в закрома или ящики с небольшими отверстиями в стенках для доступа воздуха. Ящики ставят на подставки (15-20 см над полом) и не придвигают их вплотную к стене.

При хранении в закромах верхний слой клубней запотеваает, что создает очаги заболеваний. Чтобы избежать этого, следует сразу же после закладки укрыть картофель пустыми ящиками, рогожей, мешками или корзинами, набитыми стружкой. Поверх картофеля можно положить слой свеклы. Это дает хороший эффект.

Капуста

Лучшие условия для хранения свежей капусты таковы: температура от -1 до +1°C, относительная влажность воздуха 90-98%. Перед заморозками, кочаны вырывают с корнями, удаляют верхние зеленые листья и оставляют в течение 1-2 дней в тени.

Лук и чеснок

Лук и чеснок хранят в сухом помещении при комнатной температуре (18-24°C). Перед закладкой на хранение лук и чеснок сортируют. Влажный загрязненный лук с неподсохшей шейкой просушивают. Лук и чеснок хранят в венках или вязанках, в корзинах или ящиках емкостью до 20 кг. Можно размещать лук и на стеллажах слоем не более 30 см. Нельзя держать лук даже непродолжительное время в мешках, кулях или глухих ящиках — там он быстро становится непригодным к употреблению. У лука и чеснока оставляют так называемую шейку, т.е. засохшие листья длиной около 4 см, — это препятствует проникновению в луковицы бактерий. Чтобы лук и чеснок можно было сплести в венки или связать в вязанки, шейку оставляют длиной около 10 см и более, но при этом она обязательно должна быть сухой. Лук и чеснок не любят резких колебаний температуры и влажности.

Морковь

Самые благоприятные условия хранения моркови — постоянная температура воздуха +1°C, относительная влажность 90-95%, ограниченный доступ воздуха к корнеплодам, умеренная вентиляция. Прежде чем убрать морковь в хранилище, ее подсушивают, подержав несколько часов на воздухе. Ботву обрезают вровень с головкой, чтобы уничтожить споры грибов.

КЛЮЧВОРД

Разгадайте ключворд, заменив числа на буквы, при условии, что каждому числу соответствует своя буква

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 17 | 21 | 19 | 19 | | 19 | 5 | 10 | 21 | 8 | | 27 | 16 | 25 | 23 |
| 21 | | 10 | | 19 | | 21 | 25 | 15 | | 11 | | 1 | | 22 |
| 16 | 10 | 28 | 3 | 4 | 21 | | 17 | | 9 | 22 | 10 | 10 | 21 | 12 |
| 24 | | 18 | | 1 | | 8 | 21 | 15 | | 10 | | 15 | | 21 |
| | 16 | 21 | 17 | 20 | 21 | 10 | | 1 | 17 | 22 | 16 | 28 | 2 | |
| 23 | | 13 | | 16 | | 1 | 17 | 24 | | 8 | | 2 | | 5 |
| 25 | 21 | | 18 | 21 | 15 | | 25 | | 15 | 1 | 10 | | 17 | 25 |
| 8 | 25 | 3 | 21 | | 2 | 21 | 20 | 24 | 6 | | 21 | 20 | 21 | 17 |
| 25 | 10 | | 2 | 10 | 1 | | 1 | | 3 | 21 | 16 | | 2 | 26 |
| 24 | | 4 | | 21 | | 7 | 5 | 21 | | 24 | | 17 | | 20 |
| | 3 | 28 | 2 | 15 | 25 | 20 | | 15 | 20 | 22 | 2 | 21 | 11 | |
| 7 | | 15 | | 1 | | 15 | 23 | 21 | | 10 | | 2 | | 3 |
| 10 | 24 | 22 | 17 | | 2 | 7 | | 20 | | | | | | |

можно положить слой свеклы. Это дает хороший эффект.

Капуста

Лучшие условия для хранения свежей капусты таковы: температура от -1 до +1°C, относительная влажность воздуха 90-98%.

Осенью, перед заморозками, кочаны вырывают с корнями, удаляют верхние зеленые листья и подсушивают в течение нескольких дней, повесив их на сквозняке. Затем связанные по два кочаны подвешивают к потолку в подвале, погребе или другом прохладном месте. Так они хорошо сохраняются до весны. Можно хранить кочаны также в прохладном месте на решетках, полках. Зимой время от времени осматривайте капусту и отрывайте загнившие листья.

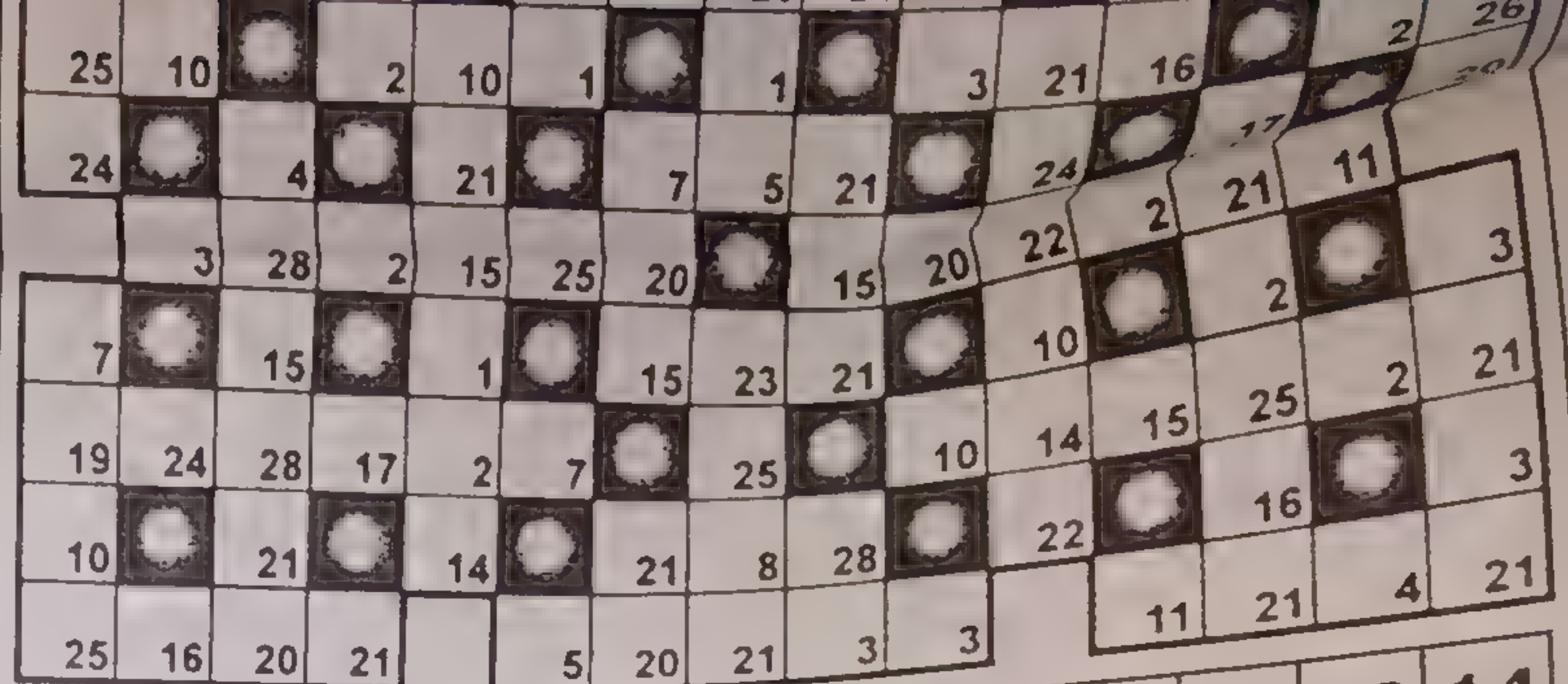
Некоторые хранят капусту и таким способом. С кочана снимают неприлегающие зеленые листья, к кочерыжкам из шпагата привязывают петлю. Кочаны смазывают глиной, разведенной до густоты теста для оладий, так, чтобы не было видно листьев, и вешают на улице для постепенной просушки. Высушенные кочаны переносят в погреб и подвешивают.

Самые благоприятные условия хранения моркови — постоянная температура воздуха +1°C, относительная влажность 90-95%, ограниченный доступ воздуха к корнеплодам, умеренная вентиляция. Прежде чем убрать морковь в хранилище, ее подсушивают, подержав несколько часов на воздухе. Ботву обрезают вровень с головкой, чтобы уничтожить способные прорасти почки. Применяют и другие способы хранения:

Хранение в ящиках. Емкость их не должна превышать 20 кг. Ящики помещают на подставки (на высоте 15-20 см над полом) и на некотором расстоянии от стен.

Хранение в песке. Морковь укладывают в пирамидки или буртики высотой до 1 м головками наружу, переслаив ряды свежим, слегка увлажненным песком. По мере подсыхания верхнего слоя песка его увлажняют, слегка сбрызгивая водой с боков и сверху. Слои песка должны быть не менее 1 см, а корнеплоды не должны касаться друг друга.

Хранение в полиэтиленовых мешках. Для хранения используют мешки любой емкости. Мешки помещают в хранилища и держат открытыми.



| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| | Н | | | | | | | | | | | | |

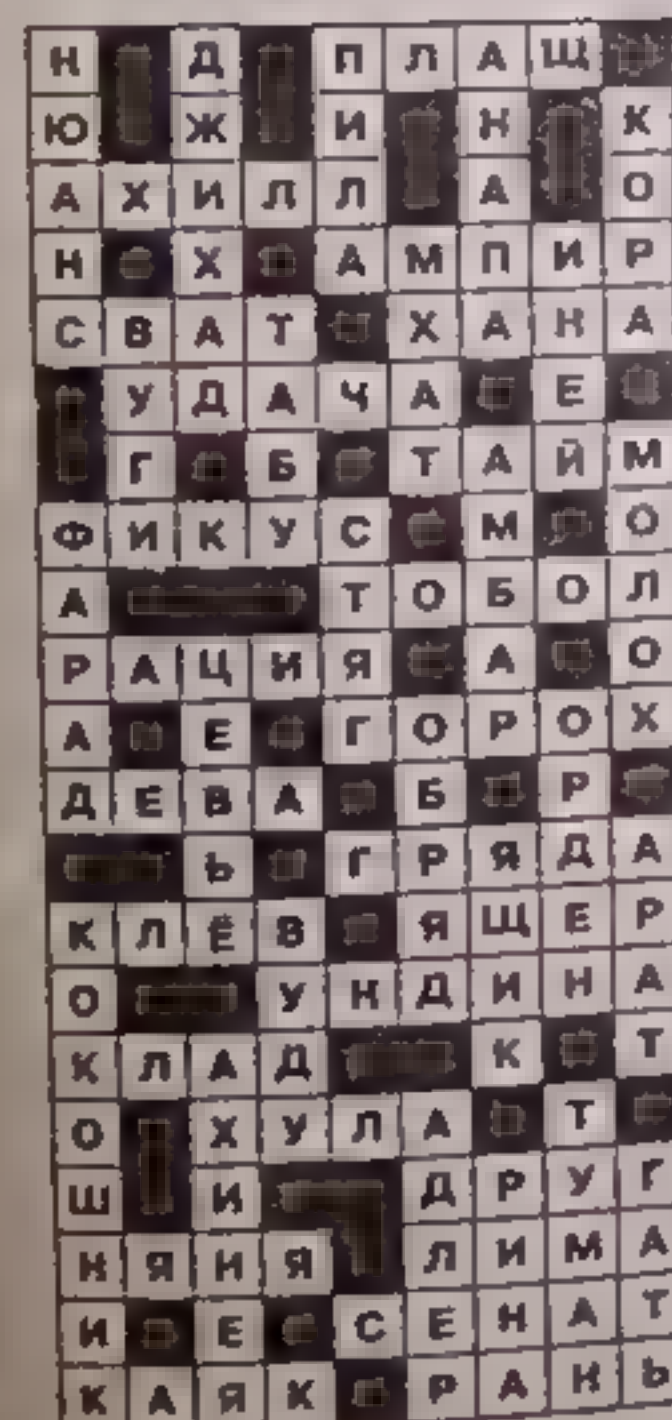
| | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| Д | | | | | Р | | | | | | | | |

ОТВЕТЫ НА КЛЮЧВОРД ИЗ №41

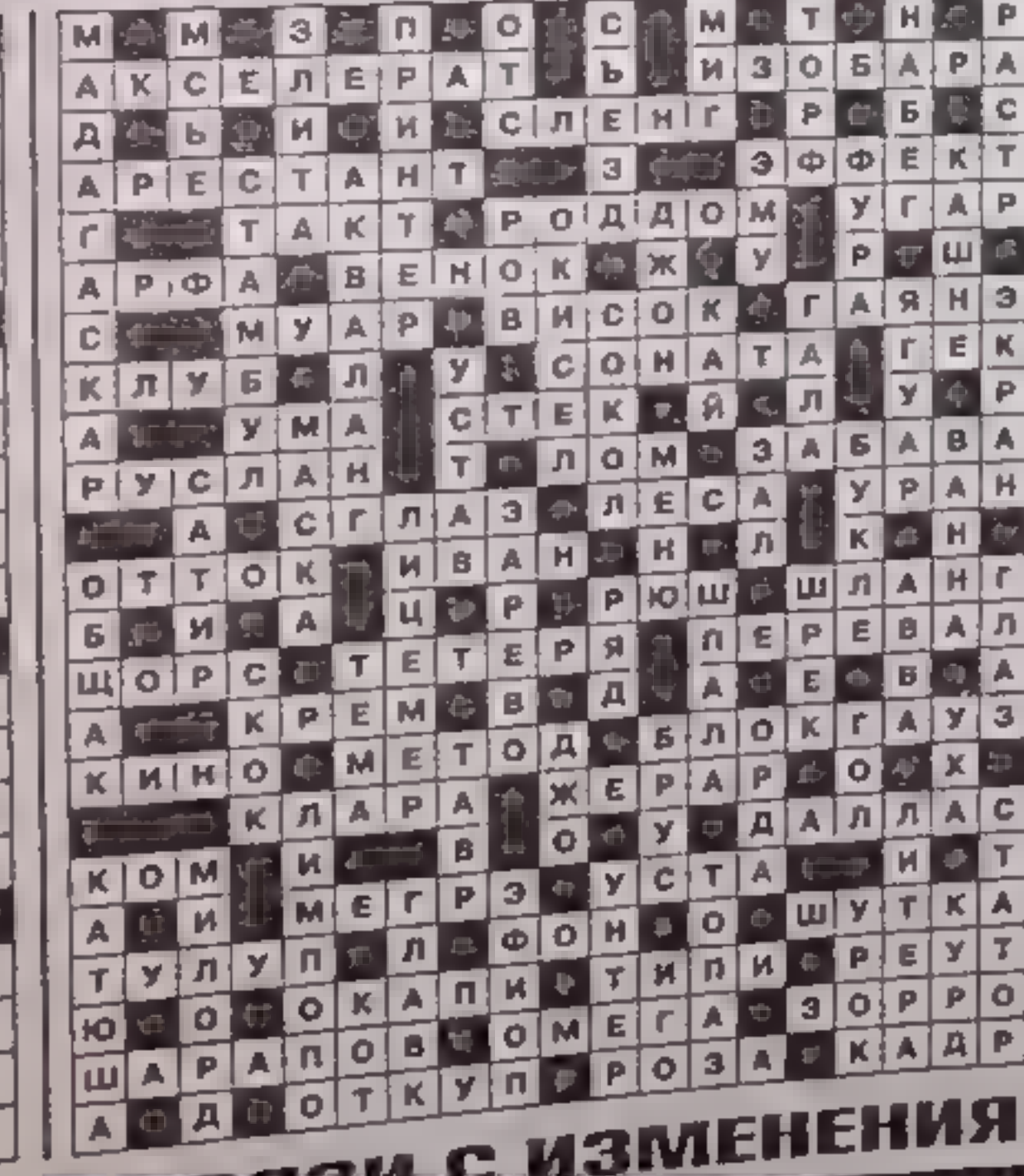
По горизонтали: табун-низ-аванс-ада-аул-аллюр--тир-метка-три-ева-счета-зверь-склон-шнурок-ендова-адрес-глагол-утрата-аркан-смола-спуск-рис-лев-турне-сто-анонс-нло-мех-афра-лоб-альфа. По вертикали: транс-шаг-сетка-чин-лом-белье-ура-обрат-тур-гол-нарты-арена-скала-натиск-рассол-ларек-зарев-апломб-несун-алмаз-свах-вид-рэп-антре-ода-уголь-ров-тес-сталь-ага-каста.

ОТВЕТЫ НА СКАНВОРДЫ ТЕКУЩЕГО НОМЕРА

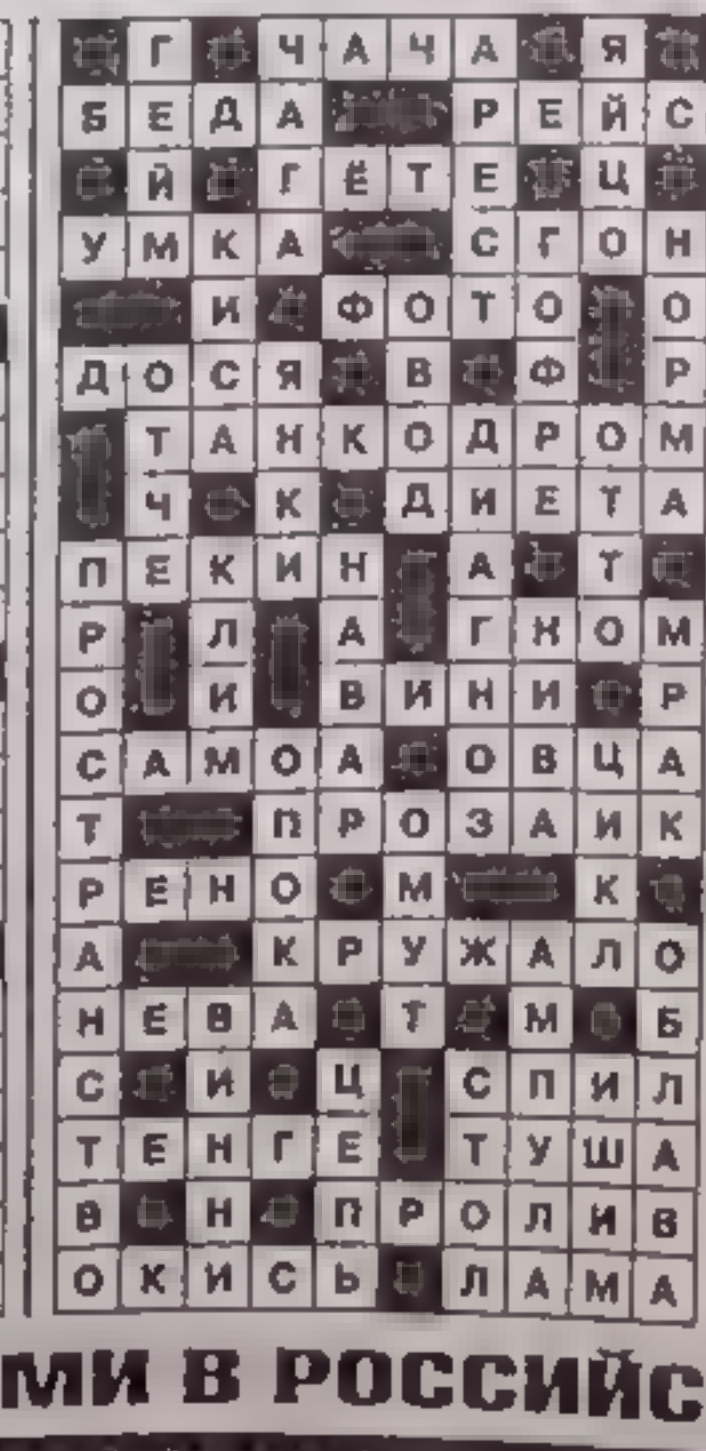
СТР. 1



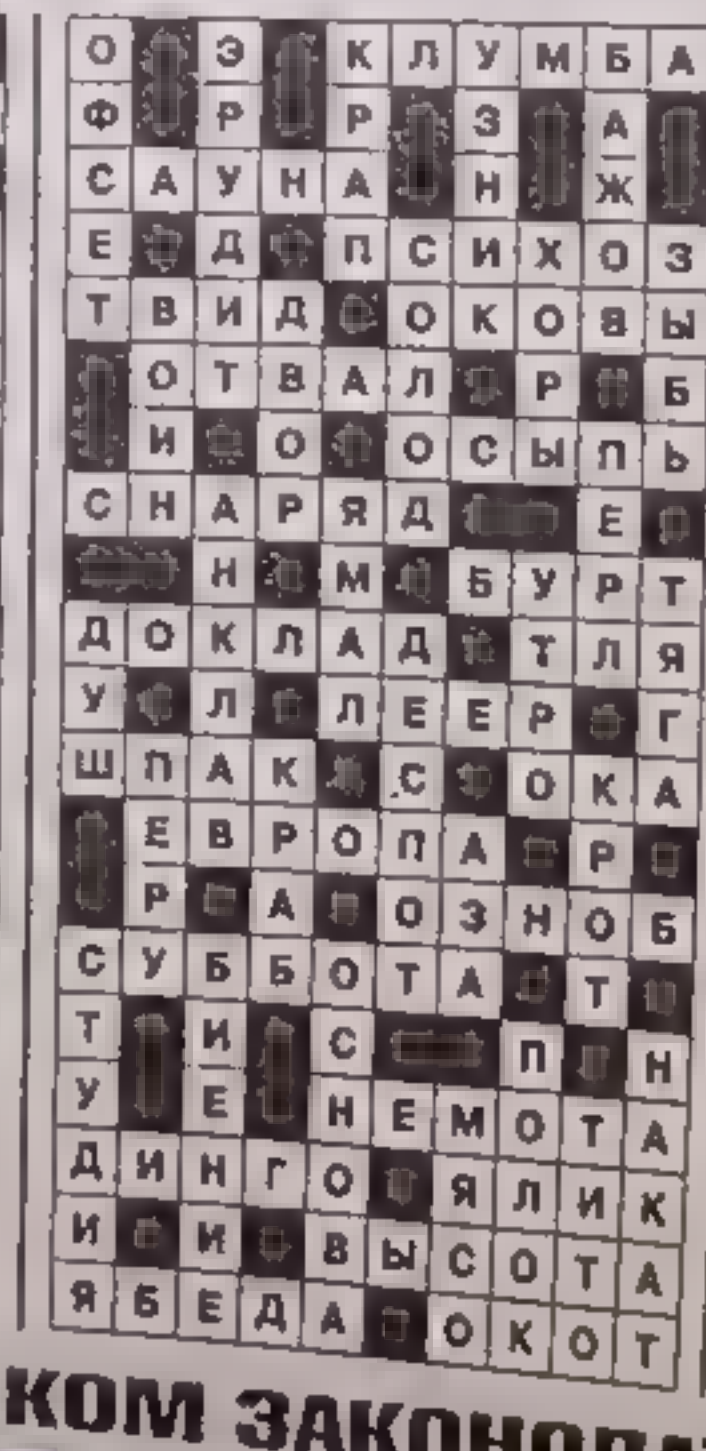
СТР. 3



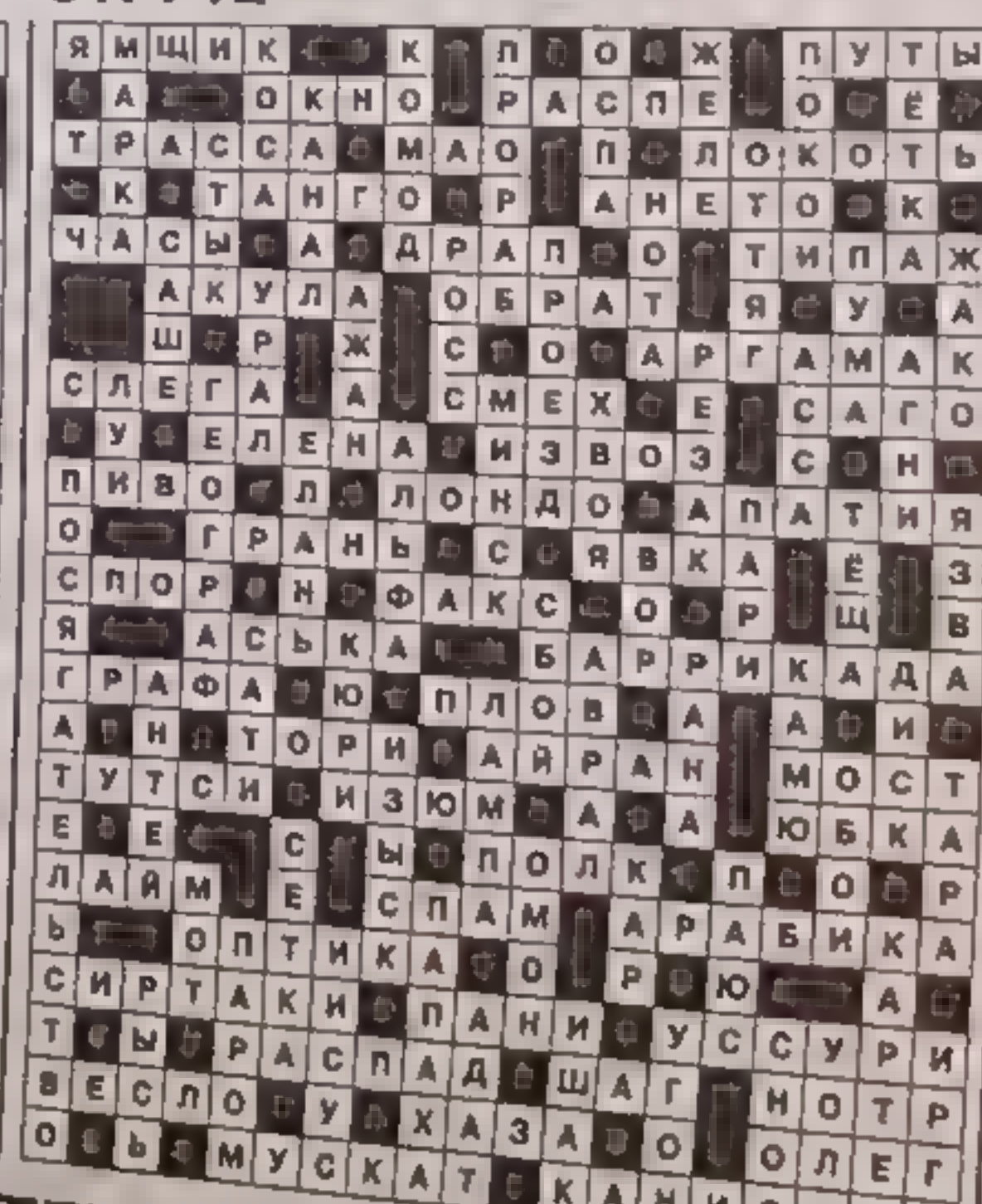
СТР. 6



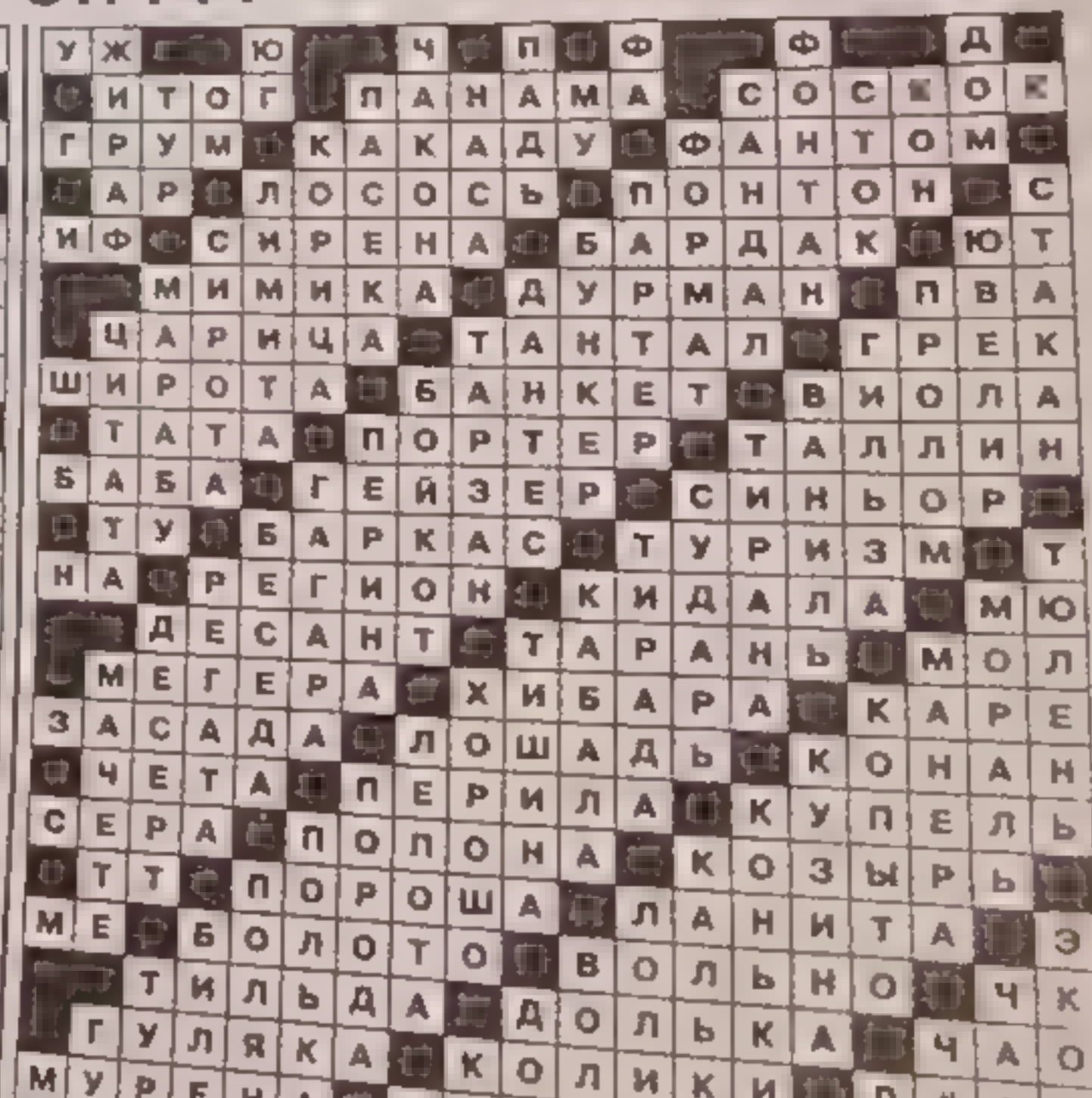
СТР. 11



СТР. 12



СТР. 14



ВНИМАНИЕ! В СВЯЗИ С ИЗМЕНЕНИЯМИ В РОССИЙСКОМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВЕ ПРИЗОВОЙ ФОНД СКАНВОРДОВ СНЯТ

Газета "Календарь плюс ТВ"
Учредитель Семенов И.Н.
Издатель ИП Семенов И.Н.
Главный редактор Чугаев Вадим
Выпускающий редактор
Лажнева Ольга

Газета зарегистрирована Министерством
РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых
информации. Св-во ПИ №ФС8-0037 от 17.03.2005г.
Газета отпечатана в ОАО "Слово" по адресу:
Саратов, ул. Волжская, 28. Претензии по качеству
печати предъявлять по телефону: 23-23-31

Заказ №1212. Объем 16 стр. Тираж 16'500.
Подписано в печать 16.10.2007г. в 16.30 (по графику - 18.50).
Выходит по средам. Цена свободная.
Адрес редакции: 410012, Саратов, ул. Кутякова, 100-4.
Адрес издателя: 410012, Саратов, ул. Кутякова, 100-4.
Телефон в Саратове: (8452) 26-50-01.

Телефон в Энгельсе (8453) 54-17-96
E-mail: styplus@mail.ru
Подписной индекс - 15983
В номере использованы материалы прессы
согласно закону о СМИ. Материалы помечены
публикуются на правах рекламы.

КРОКОДИЛ 1982 ГОД

НАРОЧНО НЕ ПРИДУМАЕШЬ

... "Помимо отмеченных успехов, в хозяйстве имеются и необходимые недостатки".

(Из докладной записки проверяющего)

... "Дирекция киносети заключила со всеми хозяйствами договоры на показ фильмов. Это во многом облегчило работу киномехаников, позволило практически охватить всех животноводов свинообслуживанием".

Газета "Правда Бурятии"

... "Товарищеский суд в течение года занимался не только пьянством и засорением канализаций, но также семейными дебошами".

(Из отчета председателя суда)

... "Недаром говорят: "Нас трое — ты, лечащий врач и болезнь. Объединившись, мы победим недуг".

Газета "Советский Крым"

... "Граждане, снявшиеся у нас, получите свои результаты в струе четвертого источника".

(Объявление фотоателье)

... "Умбинату пищевостроительства №3 требуется на постоянную работу моторист с окладом — 100 рублей".

(Объявление)

Он сидел за письменным столом и что-то одним пальцем вяло шлепал на пишущей машинке. Мельком вопросительно глянул на меня.

— Здравствуйте, — быстро сказал я и суетливо достал из портфеля три пухленькие рукописи. Он недовольно взял их. Побаякал, выверяя вес, и вернул с язвительным пояснением:

— Нам такого не надо. Слишком уж солидно...

Зато в другом месте мне улыбнулись из-под россыпи каштановых волос лучистые женские

Геннадий БОБРОВ РУКОПИСЬ

глаза. Обладательница глаз любезно и доброжелательно взяла рукописи и сразу нырнула в чтение.

Я долго смотрел в окно.

— Зачин, по-моему, довольно удачный, — наконец проговорила она. — Вы обращаетесь к передовому производству, но непонятно, почему так мало на нем задерживаетесь?

— Это мой творческий почерк.

— Кстати, о вашей этой... э-э... манере. Веяния эпо-

хи отражаются щедро... но на крайне малом временном промежутке... Так сказать, количество в ущерб качеству. Вы нетерпеливы. И это главный недостаток.

— Да, проклятый вечный поиск не дает мне покоя, — тихо признался и, страхнув задумчивость, пошел на закругление: — В общем, берете или нет?

— Нет, — вздохнула она. — Летуны нам не нужны.

И я, сожалея о потерянном времени, двинулся к выходу, прихватив свою трехтомную "Трудовую книжку".

— Да, дорогая...



Лифтер в большом универмаге терпеливо отвечал весь день на вопросы покупателей. В конце утомительного рабочего дня одна дама спросила:

— Скажите, а если мотор испортится, мы упадем вниз или, наоборот, взлетим вверх?

— Мадам, — ответил лифтер, — это будет зависеть от того, насколько праведную жизнь вы вели!

— У вас — повышено давление, — сказал врач, кончая осмотр пациента.

— Боюсь, доктор, это все от рыбной ловли...

— От рыбной ловли! Первый раз слышу, чтобы от этого могло подняться

— Ты видишь вертолет?

— Да.

— Он уже минут десять висит неподвижно на месте.

— Наверное, у него кончился бензин.

— "Скорая помощь"?

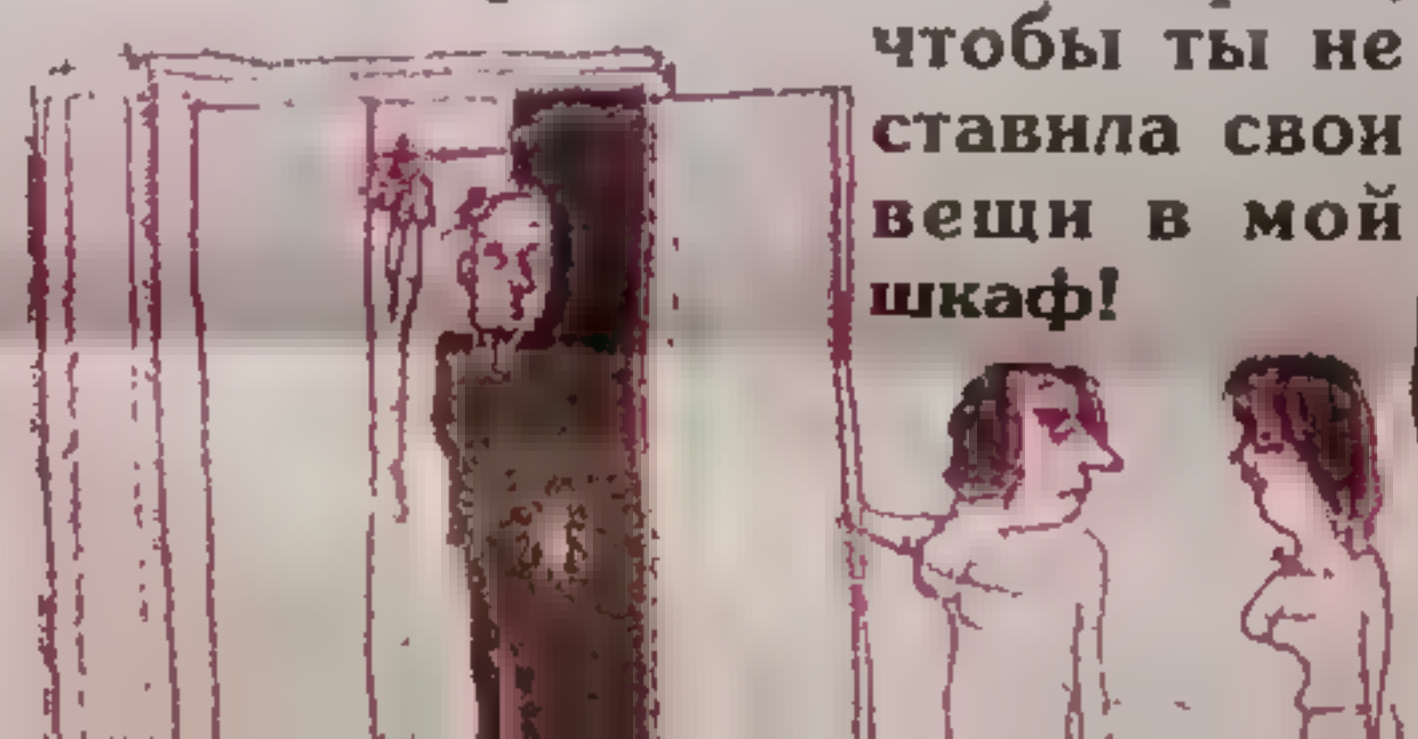
— Да.

— Скажите, человек, который в шесть часов утра начинает трубить в трубу и будит всех, нормален? Не могли бы вы прислать санитаров?

— Адрес?

— Кайзерштрассе, двадцать. Казарма.

— Сколько раз я должна говорить,



чтобы ты не ставила свои вещи в мой шкаф!

ПРОСТО АНЕКДОТ

О О О О О

Через три дня после женитьбы жена Теда сказала, что, если он не бросит пить, она уйдет от него.

— Наверное, тебе будет чертовски трудно, — сказал друг, которому Тед рассказал об угрозе жены.

— Да, — вздохнул Тед, — я буду очень скучать по ней.

О О О О О

В пожарной части зазвонил телефон.

— Это пожарная часть?

— Да.

— Я хотел вам сказать, — продолжал тот же голос, — что я только что соорудил новую клумбу и посадил на ней редкие цветы...

— Где горит? — прервал его дежурный.

— Некоторые из них очень дорогие...

— Послушайте, — взорвался дежурный, — вам бы лучше позвонить в цветочный магазин!

— Нет, нет, одну минуточку. Вы меня не дослушали. Горит дом моего соседа, и мне очень не хочется, чтобы ваши пожарные потоптали мой сад, когда приедут...

О О О О О

Влюбленная парочка зашла в ресторан поужинать. Они буквально пожирают друг друга глазами:

— Ты такая сладкая, я бы съел тебя всю...

— И я тоже...

Подошедший официант кашлянул и спросил:

— А запивать чем-нибудь будете?

О О О О О

Сельма и Улоф пришли с группой туристов в Лувр. Там Улоф буквально замер перед скульптурой обнаженной девушки, прикрытой только фиговым листком. Он стоял так долго, что Сельма спросила:

— Ты чего ждешь? Осени?

О О О О О

Мисс Смит впервые прочла "Гамлета" и сказала: — Не понимаю, почему люди в таком восторге. Ничего оригинального — одни цитаты!

О О О О О

— Прошлой ночью у моих соседей было ужасно шумно. Они громко кричали и стучали в стену моей квартиры.

— А почему ты на них не пожаловался?

— Да они мне особенно и не мешали. Я сидел себе потихоньку за роялем и разучивал гаммы...

О О О О О

Голливудская кинозвезда поссорилась с режиссером. В истерике она кричит ему:

— Вы меня ненавидите, ненавидите! Я знаю, вы ждете моей смерти, чтобы прийти и плюнуть на мою могилу!

— Ни за что! Терпеть не могу стоять в очереди!

О О О О О

Полицейский. Синьор, объясните, каким образом вы сбили этого пешехода.

(Объявление фотоателье)

(Объявление)

"Уфимская неделя"

○○○○○○

— Вот и прекрасно. Значит, нам не придется его переучивать.

— Если не рыбачить в запрещенных для ловли местах.

чтобы ты не ставила свои вещи в мой шкаф!

~~~~~

— Ни за что! Тортю... не могу стоять я очарован!

Водитель. Я не сбивал его! Я остановился, чтобы дать ему пройти, а он от удивления упал в обморок!



# HOMO SAPIENS

Алла ШУГАЙКИНА  
РАЗБИТЫЕ НАДЕЖДЫ

Петр Петрович, заклинаю! Не разбивайте моего счастья! Попросите уважаемую вашу супругу — закройщицу ателье № 191 — дошить наконец мой костюм..."

## Алла ШУГАЙКИНА

**РЕДАКЦИИ ГАЗЕТ**  
**"Саратов плюс ТВ" и "Календарь ТВ"**  
**ТРЕБУЕТСЯ НА ПОСТОЯННУЮ РАБОТУ**  
**ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР**  
**ОПЫТ РАБОТЫ В СМИ ОБЯЗАТЕЛЕН**  
**звоните по телефону: 593-193**

**РЕДАКЦИЯ ПРИГЛАШАЕТ  
МЕНЕДЖЕРОВ  
ПО РЕКЛАМЕ**

**Возраст от 20 лет.**

**Опыт работы  
необязателен**

**Возможно обучение в процессе испытательного срока**

**Высшее образование  
не требуется —  
ТРЕБУЕТСЯ РЕЗУЛЬТАТ**

**ГЛУБОКИЙ ТРАФИК**  
**ВЫСОКИЙ ПРОЦЕНТ**

Тел.: 8-917-202-23-12



# Календарь

ПЛЮС TV

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30  
ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР ЧТ ПТ

№ 46 (121) 19 - 25 ноября



## СТАРЫЙ, ЧТО МАЛЫЙ

Почему так нелепо устроена жизнь? Неужели близкого человека обязательно надо потерять, чтобы...  
...и я поняла, что...  
...любила свою...  
...когда было уже...

Месяц жила у подруги, потом нашла по объявлению эту, как было сказано, "недорогую и уютную" квартирку. Похоже, понятия об уюте у нас с хозяйкой были разные — сломанные рамы, грязные окна, текущие краны... Но мне было уже все равно. Лишь бы начать новую жизнь и не думать о прошлом.

Шопинг в супермаркете

|                                         |                                                |                                          |                                       |                                      |  |                                      |                                             |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------------------------|
|                                         |                                                |                                          |                                       |                                      |  |                                      |                                             |
| ДОБАВКА<br>ОТ БОГА<br>К ТИШИ И<br>ГЛАДИ | БЕЗВЛАС-<br>ТИЕ, НО<br>МАТЬ<br>ПОРЯДКА         | КУРС<br>ПАРУС-<br>НИКА                   |                                       | ПЛЮСО-<br>ВАЯ<br>КЛЕММА              |  | ИЗРЕЧЕ-<br>НИЕ НА<br>ГЕРБЕ<br>РЫЦАРЯ | ПЕВЧЕС-<br>КИЙ<br>ГОЛОС<br>КОЗЛОВС-<br>КОГО |
|                                         |                                                |                                          |                                       |                                      |  | ВЕНИК<br>НА ПАЛКЕ                    | КОВАР-<br>НЫЕ<br>ПРОИСКИ<br>НЕДРУГОВ        |
|                                         | КАЛИНИНГ-<br>РАД ПО ОТ-<br>НОШЕНИЮ<br>К РОССИИ | ФОТО ИЗ<br>РЕНТГЕН-<br>КАБИНЕТА          |                                       |                                      |  |                                      |                                             |
|                                         | РОДОВОЙ<br>ТИТУЛ<br>ДРАКУЛЫ                    |                                          | ИССЫК-<br>КУЛЬ В<br>КАЗАХС-<br>ТАНЕ   |                                      |  |                                      |                                             |
|                                         | РЫК<br>СПЯЩЕГО<br>МУЖА                         |                                          | ЖЕМЧУ-<br>ЖИНА В<br>БУСАХ<br>СЛАВЯНКИ | УЗАКОНЕН-<br>НАЯ<br>ВОЗМОЖ-<br>НОСТЬ |  | МАНЕЖ<br>ВНУТРИ<br>КОЛИЗЕЯ           |                                             |
|                                         |                                                |                                          |                                       | ЗАМЫСЕЛ<br>ВОЕННОЙ<br>КОМ-<br>ПАНИИ  |  |                                      |                                             |
|                                         | КРУТОЕ<br>ИТАЛЬЯН-<br>СКОЕ<br>АВТО             |                                          |                                       |                                      |  |                                      |                                             |
|                                         | РОВНО<br>50% ОТ<br>ЦЕЛОГО                      | НА ЭТОМ<br>ДЕРЕВЕ<br>ИУДА ПО-<br>ВЕСИЛСЯ |                                       | КРАХ<br>АКЦИЙ НА<br>БИРЖЕ            |  | ЭМБРИ-<br>ОНЫ<br>ОСЕТРА И<br>КАРАСЯ  | БОЛЬШАЯ<br>СКРИПКА<br>ЮРИЯ<br>БАШМЕТА       |
| ДРЕМУ-<br>ЩИЙ                           |                                                |                                          |                                       |                                      |  |                                      |                                             |



**Почему так нелепо устроена жизнь? Неужели близкого человека обязательно надо сначала потерять, чтобы понять, насколько он был тебе дорог? Вот и я поняла, что очень сильно любила свою бабушку, когда было уже слишком поздно...**

Старый дом с обвалившейся штукатуркой стоял на окраине города. В тихом дворике бегали кошки разных мастей, на площадке резвились дети. Я вошла в пахнувший сыростью подъезд и огляделась по сторонам. В подъезде царила идеальная чистота — ветер колыхал на окнах кружевные шторы, на подоконниках цвели фиалки в горшках. Ни традиционных настенных росписей, сердец, пронзенных стрелами, ни консервных банок с окурками, ни подпалин на потолке. Дверь мне открыла молодая ярко накрашенная женщина.

— Ты Юля? Очень приятно, проходи, располагайся. Вот спальня, вот кухня, санузел совместный, балкон на солнечную сторону, — протараторила она. — Подъезд у нас тихий, дому сто лет в обед, живут в основном пенсионеры. Сразу предупреждаю, доставать начнут: то им музыка громкая, то, видите ли, мусор на лестнице. Они тут весь подъезд вылизали, горшков с цветами поставили и от всех такой же чистоты требуют. И еще о молодости своей любят рассказать — только дай волю. Ремонт в квартире, правда, косметический. Мебель есть, холодильник работает. Устраивает?

— Да, а когда можно въехать?

— Да хоть сейчас. Деньги за три месяца вперед — и живи. Жду не дожусь, когда от этой квартиры польза будет. Бабка нам ее полгода назад оставила, пока все документы оформили... Хоть какой-то прок от старушки — не зря мы с ней валандались. Вещей-то много?

Я покачала головой. После ссоры я шла от Сергея с одним чемоданом — хотела брать с собой ничего, что напоминало бы о прежней жизни.

Месяц жила у подруги, потом нашла по объявлению эту, как было сказано, "недорогую и уютную" квартирку. Похоже, понятия об уюте у нас с хозяйкой были разные — сломанные рамы, грязные окна, текущие краны... Но мне было уже все равно. Лишь бы начать новую жизнь и не думать о прошлом.

### Шопинг в супермаркете испортил настроение

Я отправилась в ближайший магазин, чтобы прикупить что-нибудь вкусненькое для новоселья. Подруга Иринка обещала зайти вечером. Поход по супермаркетам всегда был моей слабостью. Готовить мне было больше не для кого, и я накупила всевозможных изысков: торт "Наполеон", фрукты, вино и банку красной икры — гулять так гулять.

— Бабуль, шевелись быстрее. Че, ты свои копейки считаешь? Пакет молока полчаса уже пробить не могу, — отвлек меня голос кассирши.

— Прости, дочка, цену не разглядела. Думала, оно по 18 рублей, а тут аж 28, — оправдывалась маленькая старушка.

— Очки носить надо, — огрызнулась кассирша. — Девушка, ставьте покупки на ленту, пожалуйста, — обратилась она ко мне елейным голоском.

— И молоко бабушкино в мой чек включите, пожалуйста, — попросила я, почувствовав, что краснею.

Мне хотелось отдать этой старушке все, что лежало в моей тележке, но я не знала, как сделать это деликатно, чтобы не обидеть ее. Я молча протянула молоко.

— Деточка, давай я тебе хоть сколько-нибудь денег отдам, — засуетилась старушка, выгребая свою мелочь.

— Не надо. Может... Вам еще что-нибудь нужно? — пересилила я себя.

— Нет, что ты, дочка, что ты! — и она засеменила к выходу, желая мне здоровья и всяческих благ.

Я едва сдержала слезы: старушка напомнила мне мою бабушку. Не могу простить себе, что редко заезжала к ней, забывала позвонить. А теперь ее нет.

**Продолжение читайте на стр.4**

|                                 |                                    |                                  |                                        |                        |                               |                                         |                               |                              |
|---------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
|                                 |                                    |                                  |                                        | ВОЕННОЙ КОМПАНИИ       |                               |                                         |                               |                              |
|                                 | КРУТОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ АВТО            |                                  |                                        |                        |                               |                                         |                               |                              |
|                                 | РОВНО 50% ОТ ЦЕЛОГО                | НА ЭТОМ ДЕРЕВЕ ИУДА ПОВЕСИЛСЯ    |                                        | КРАХ АКЦИЙ НА БИРЖЕ    |                               | ЭМБРИОНЫ ОСЕТРА И КАРАСЯ                |                               | БОЛЬШАЯ СКРИПКА ЮРИЯ БАШМЕТА |
| ДРЕМУЧИЙ СИБИРСКИЙ ЛЕС          |                                    |                                  |                                        |                        |                               |                                         |                               |                              |
|                                 | СЫН КАК И ПАПА ГЛАВА АЗЕРБАЙДЖАНА  |                                  | ХРУСТАЛЬНЫЙ ФУЖЕР                      |                        |                               |                                         |                               |                              |
|                                 |                                    |                                  |                                        |                        | СЕЗОН, КОГДА МИШКА ЛАПУ СОСЕТ |                                         | "ЩЕЛКУНЧИК" В ЭЛЕКТРОШКАФЕ    |                              |
|                                 | ОПАСНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЛБА ДАЧНИКА |                                  | "АППЕТИТ", ЧТО ПРИШЕЛ У СТОЛА В КАЗИНО |                        |                               |                                         |                               |                              |
|                                 |                                    |                                  |                                        |                        |                               | СЕКРЕТНАЯ РАКЕТА №01 ГОВОРА ПО-АРМЕЙСКИ |                               | 3 ФУТА ДЛИНЫ, СЭР            |
|                                 | МЕЧТАТЕЛЬ, А НЕ ПРАКТИК            | МИСТЕР КОМИК АТКИНСОН            |                                        | 10 КАБЕЛЬТОВ ОТ БЕРЕГА |                               |                                         |                               |                              |
| "МУСОР" СКОПИВШИЙСЯ В ОРГАНИЗМЕ |                                    |                                  |                                        |                        |                               |                                         |                               |                              |
|                                 | ДОПУЩЕННЫЙ ПРОМАХ В РАБОТЕ         | ОНА ДУРА, НЕ ТО ЧТО ШТЫК-МОЛОДЕЦ | ОСВЕЖЕВАННЫЙ БАРАН ДЛЯ МЯСНИКА         |                        | ШАПКА МОТОГОНЩИКА             |                                         | МУЖИК, ПЛЕСКАЮЩИЙСЯ В ПРОРУБИ |                              |
|                                 |                                    |                                  | ПЕСНЯ ИЗ ЛУЧШЕЙ ДЕСЯТКИ                |                        |                               |                                         |                               | ПРИРОДНАЯ КРАСКА ДЛЯ РЫЖИХ   |
|                                 | РЫБНЫЙ СУП НА ПЕРВОЕ               |                                  |                                        |                        | КУСТ ВСЕХ ПРОСТАКОВ           |                                         |                               |                              |
|                                 |                                    |                                  |                                        | ЗЕРНИСТЫЙ ЛЕД ЛЕДНИКА  |                               |                                         |                               |                              |
| ГРУЗЧИК НА КИТАЙСКОМ РЫНКЕ      | БУКВА "СДЕЛАНО КАЧЕСТВЕННО"        |                                  |                                        |                        | КОРМОВОЙ ЗЛАК                 |                                         |                               |                              |



**СОЦИАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА****С нового года солдат будут кормить лучше**

С 1 января повысятся нормы питания военнослужащих Российской армии. Стоимость пайка увеличится с нынешних 68 до 81 рубля в сутки. На эти цели дополнительно будет выделено почти 3 млрд рублей. Новый паек военнослужащего будет более сбалансированным при сохранении калорийности. В нем будет больше мяса, рыбы, яиц и сыров. В пайке появится кофе, зато будет меньше хлеба и круп. Вооруженные силы переходят на новую организацию питания, при которой коммерческие структуры будут доставлять пищу в армейские столовые, минуя продовольственные склады.

**Саратовская область вышла из пожароопасного сезона**

В нынешнем году на территории Саратовской области пожароопасный сезон продолжался со 2 апреля по 9 ноября. За это время в лесах области произошло 60 пожаров на площади более 200 га. Средняя площадь одного лесного пожара составила почти 4 га. На тушение израсходовано 270 000 рублей. Ущерб от лесных пожаров составил 1,2 млн рублей, потери древесины — 707 куб. м. Нанесен ущерб лесному хозяйству в размере 155 000 рублей. Лесные культуры погибли на площади 21 га. В прошлом году в нашей области зарегистрировано 90 лесных пожаров на площади почти 300 га. Ущерб составил 5 млн рублей.

**Дорожники открыли "горячую линию"**

В министерстве по развитию транспортного комплекса Саратовской области начала работу круглосуточная телефонная "горячая линия", по которой любые желающие могут обратиться с вопросами о работе городского, пригородного и междугороднего пассажирского транспорта, приобретении льготных проездных документов и предоставить свои предложения по совершенствованию развития транспортной отрасли региона. Также операторы "горячей линии" примут информацию о произошедших нарушениях Правил дорожного движения общественным транспортом, о случаях дорожно-транспортных происшествий с участием общественного транспорта, о неправомерных действиях водителей и кондукторов, об опозданиях и задержках рейсов движения транспорта, о случившихся чрезвычайных происшествиях и ситуациях на объектах транспорта.

**На парламентских выборах социологи прогнозируют явку в 55-58%**

Около 74% избирателей в крупных городах России намерены принять участие в парламентских выборах 2 декабря, однако, с учетом реальности, это означает, что явка будет в районе 55-58%. Об этом свидетельствуют результаты региональных опросов, проведенных социологами, входящими в Ассоциацию региональных социологических центров "Группа 7/89". Опросы охватили 19 крупных городов, включая Москву, Санкт-Петербург, Воронеж, Казань, Саратов, Калининград, Пермь, Красноярск и т.д. Рейтинг партии "ЕР" среди всех опрошенных колеблется в диапазоне от 30% до 60%. Ниже всего он в Санкт-Петербурге, чуть больше в Москве, выше

**ЭКОНОМИКА****Открылся автосалон "Audi", на подходе — "Toyota" и "Subaru"**

В Саратове открылся автосалон "Audi". Официальный дилер — компания "Авто Стандарт". В декабре в поселке "Юбилейный" будет открыт фирменный автосалон "Toyota", а к концу 2008 года планируется открытие дилерских центров по продаже и обслуживанию автомобилей "Land-Rover" и "Subaru". По мнению министра инвестиционной политики Саратовской области Александра Жандарова, экономическая целесообразность строительства дилерского центра крупнейшей компании "независимо подтверждает экономическое развитие региона, улучшение качества жизни, свидетельствует о растущих доходах населения". "С каждым годом будет наблюдаться рост потребности населения в качественных товарах и услугах и для того чтобы их получить уже не нужно будет выезжать за пределы области", — отметил Жандаров.

**В Саратове готовятся к выпуску бензина Евро-3 и Евро-4**

Компания ТНК-ВР намерена переходить на производство топлива более высокого стандарта, в частности — Евро-3 и Евро-4. К 2010 году бензин и дизтопливо этих марок будет производиться в регионе — сейчас строятся установки и готовятся проекты по реконструкции производства. При этом не весь автопарк способен "переварить" более качественное топли-

**19 НОЯБРЯ**

1945 г. Наркомат здравоохранения РСФСР издал приказ об организации на базе эвакогоспиталя № 995 НИИ ортопедии и восстановительной хирургии.  
1987 г. состоялись юбилейные Вавиловские чтения, посвященные 100-летию со дня рождения выдающегося ученого-биолога, первого президента ВАСХНИЛ, директора Всесоюзного института прикладной ботаники и новых культур, директора института генетики АН СССР.

**20 НОЯБРЯ**

1929 г. состоялась общегородская конференция пролетарских писателей и членов вузовских и рабочих литературных кружков.  
1936 г. с 20 по 23 ноября проходил Чрезвычайный II съезд Советов края. На нем присутствовало 369 делегатов. Съезд обсудил и одобрил проект Конституции СССР.  
1955 г. заложен парк на Соколовой горе. В 1975 г. к 30-летию Победы советского народа в Великой Отечественной войне его назвали — парк Победы.

**21 НОЯБРЯ**

1910 г. родился Михаил Николаевич Симанский, композитор.  
1939 г. в театре оперы и балета им. Н.Г. Чернышевского состоялась премьера оперы "В бурю". На премьере присутствовал автор-композитор Т.Н. Хренников, впоследствии н.а. СССР, лауреат Государственных и Ленинских премий.  
1983 г. в филармонии с большим успехом прошел концерт солистки ГАБТ СССР н.а. РСФСР В. Левко.

**22 НОЯБРЯ**

1941 г. состоялся первый концерт преподавателей и студентов эвакуированной Московской консерватории им. П.И. Чайковского.  
1981 г. из концертной поездки по Японии вернулась творческая группа областного Дома культуры профтехобразования, в которую входили лауреат VI и IX Всемирных фестивалей в Москве и Софии народный ансамбль







55-58%. Об этом свидетельствуют результаты региональных опросов, проведенных социологами, входящими в Ассоциацию региональных социологических центров "Группа 7/89". Опросы охватили 19 крупных городов, включая Москву, Санкт-Петербург, Воронеж, Казань, Саратов, Калининград, Пермь, Красноярск и т.д. Рейтинг партии "ЕР" среди всех опрошенных колеблется в диапазоне от 30% до 60%. Ниже всего он в Санкт-Петербурге, чуть больше в Москве, выше всего — в Нижнем Новгороде и Казани. Рейтинг "СР" везде ниже 10%.

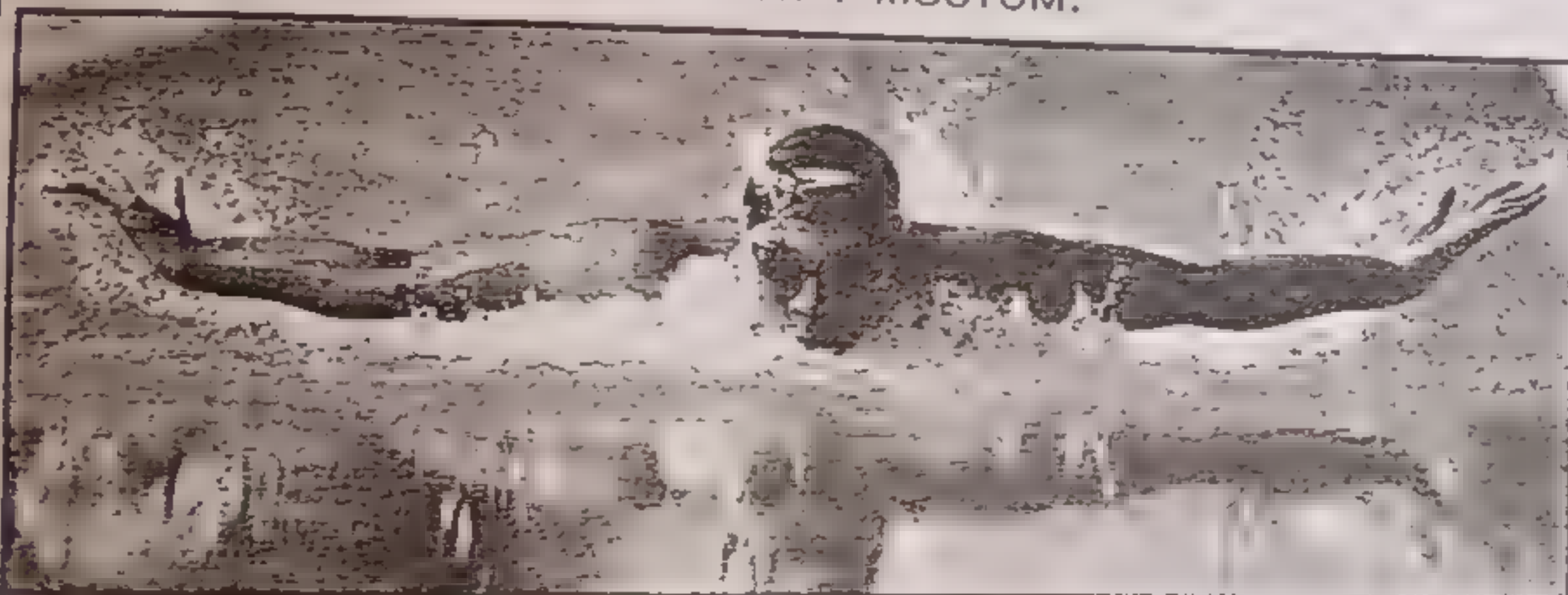
Компания ГИТ... реходить на производство топлива более высокого стандарта, в частности — Евро-3 и Евро-4. К 2010 году бензин и дизтопливо этих марок будет производиться в регионе — сейчас строятся установки и готовятся проекты по реконструкции производства. При этом не весь автопарк способен "переварить" более качественное топливо, особенно это касается сельских районов.

**22** концерт преподавателей и студентов эвакуированной Московской консерватории им. П.И. Чайковского. **1981 г.** из концертной поездки по Японии вернулась творческая группа областного Дома культуры профтехобразования, в которую входили лауреат VI и IX Всемирных фестивалей в Москве и Софии народный ансамбль "Саратовские гармоники" и танцевальный коллектив "Волгари". В течение 20-дневного пребывания в Японии саратовцы дали 15 концертов.

## СПОРТ/КУЛЬТУРА

**Энгельсский пловец вписал свою страницу в историю спорта Саратовской области**

9-10 ноября в энгельсском бассейне прошел этап кубка мира по плаванию. На нем наш земляк, 20-летний Антон Бутымов, завоевал звание мастера спорта международного класса. Что примечательно, впервые в истории саратовского плавания такое звание было завоевано в стиле "на спине". Проплыл 100 м за 53,54 с, Антон с запасом 3,06 с выполнил норматив международного мастера. Правда, даже с таким временем нашему земляку не удалось попасть на призовой подиум. Он довольствовался 4 местом.



**Саратовские дети отличились на всероссийском конкурсе-фестивале**

В Иваново завершился XI Всероссийский конкурс — фестиваль детского художественного творчества "Самоцветы России", организованный совместно с межрегиональной общественной организацией "Фонд поддержки творчества детей и молодежи "Атлант", администрацией Иванова и правительством Ивановской области. В конкурсе принимали участие коллективы из городов России: Санкт-Петербурга, Саратова, Балашова, Самары, Пензы, Волгограда и Архангельска. Саратов представляли творческие коллективы из детской школы искусств № 20. Они получили несколько наград. Так, диплом лауреата I степени в номинации "Солисты народного пения" получили Екатерине Пискуновой. Дипломами II степени в той же номинации награждены Надежда Орешкина и Полина Любимова. Среди коллективов диплом лауреата II степени достался ансамблю "Переладец".

## ТРАНСПОРТ

**Заводской район может лишиться электротранспорта**

В среду по решению арбитражного апелляционного суда у "Саргорэлектротранса" отнята территория под строительство троллейбусного депо в Заводском районе. Это означает, что, по сути, Заводской район Саратова может остаться без электротранспорта. Теперь территория троллейбусного депо на улице Орджоникидзе, 26 передается в аренду на 49 лет челябинскому ООО "Стройсвязьурал-1", причем передача земли произошла вместе с находящимся на ней государственным недвижимым имуществом — тяговой подстанцией, которую "Саргорэлектротранс" успел построить на территории будущего депо. Именно эта подстанция питает большую часть электротранспортных маршрутов Саратова. Помимо подстанции, на территории депо находилась аварийная служба "Саргорэлектротранса". Куда теперь волею судебного решения податься ремонтникам — непонятно. На практике это может означать только одно: первая же электроавария на подстанции или на любых городских линиях электротранспорта мгновенно парализует движение трамваев и троллейбусов.



**23 НОЯБРЯ**

**1931 г.** в Доме партпросвещения проходило межкраевое научное комсомольское совещание по борьбе с засухой. В его работе приняли участие 70 представителей комсомола Средней Волги, Казахстана и Нижней Волги, преподаватели ВУЗов. **1963 г.** Народная хоровая академическая капелла Дворца культуры машиностроителя (с 1980 г. — Дворец культуры авиастроителей) по приглашению Всесоюзного хорового общества дала 5 концертов в Москве.

**24 НОЯБРЯ**

**1911 г.** открылась Школа огнестойкого строительства. **1912 г.** вышел из печати первый номер литературного альманаха "Отклики" (выходил до апреля 1913). **1937 г.** состоялся первый концерт открывшегося Саратовского отделения государственной филармонии. Теперь Саратовская областная филармония им. А.Г. Шнитке. **1941 г.** состоялся первый симфонический концерт Большого симфонического оркестра Московской консерватории им. П.И. Чайковского.

**25 НОЯБРЯ**

**1917 г.** Исполком Саратовского Совета издал приказ о роспуске городской думы и ее исполнительного органа — городской управы. Для управления городским хозяйством был создан Совет городских комиссаров. **1980 г.** состоялось торжественное открытие нового здания Центральной городской библиотеки на улице Зарубина общей площадью 2500 кв. м. Главный инженер проекта Н. Маринина, архитектор И. Сиденко.

**УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!  
ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА**

**НА ГАЗЕТУ**  
**КаленДарь**  
**TV**  
ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС **15983**

...монтаж любых торжеств в удобном для вас формате. Т. 50-05-42, 8-917-324-80-91.

...ПОЛОСЫ ИСПОЛЬЗОВАНЫ МАТЕРИАЛЫ САЙТОВ SARVS.RU, VZBAR.RU



— Девушка, я вам нравлюсь?  
— Нет!  
— А вот тот?  
— Господи, ну и рожа!  
— Вот видите. Так что давайте по-хорошему.

Удобнее и приятнее всего в чемодане укладываются пачки долларов.

— Может ли появление ребенка в семье стать причиной конфликтов?

— Да, если ребенок появился поздно... и в нетрезвом виде.

😊😊😊  
Славяне были вольнолюбивым народом. Их часто угоняли в рабство, но и там они не работали...

— Я смотрю, вы жируете! Икра на столе!  
— Так ведь баклажанная!..  
— Так ведь ведро!

Объявление: «Незрячий молодой человек ищет приятную на ощупь девушку».

В магазине:  
— Простите, вы мне не вернули сдачу!  
— Прощаю!

— Федя, ты что пить будешь: шампанское, пиво, вино, водку?

— Да, пожалуй, в таком порядке и буду пить.

— Почему блондинкам не дают обеденного перерыва?

— Слишком долго их потом учить заново.

— Нет — зарплате в конвертах! Да — зарплате в бандеролях!

В московских стриптиз-клубах неко-  
му выступать. Сессия.

Гаишник останавливает автомобиль. Опускается окно, водитель, заискивающе улыбаясь:

— Здравия желаю, товарищ капитан! Вот, пожалуйста, права, техпаспорт, доверенность, страховочка само собой, все как положено, как надо...

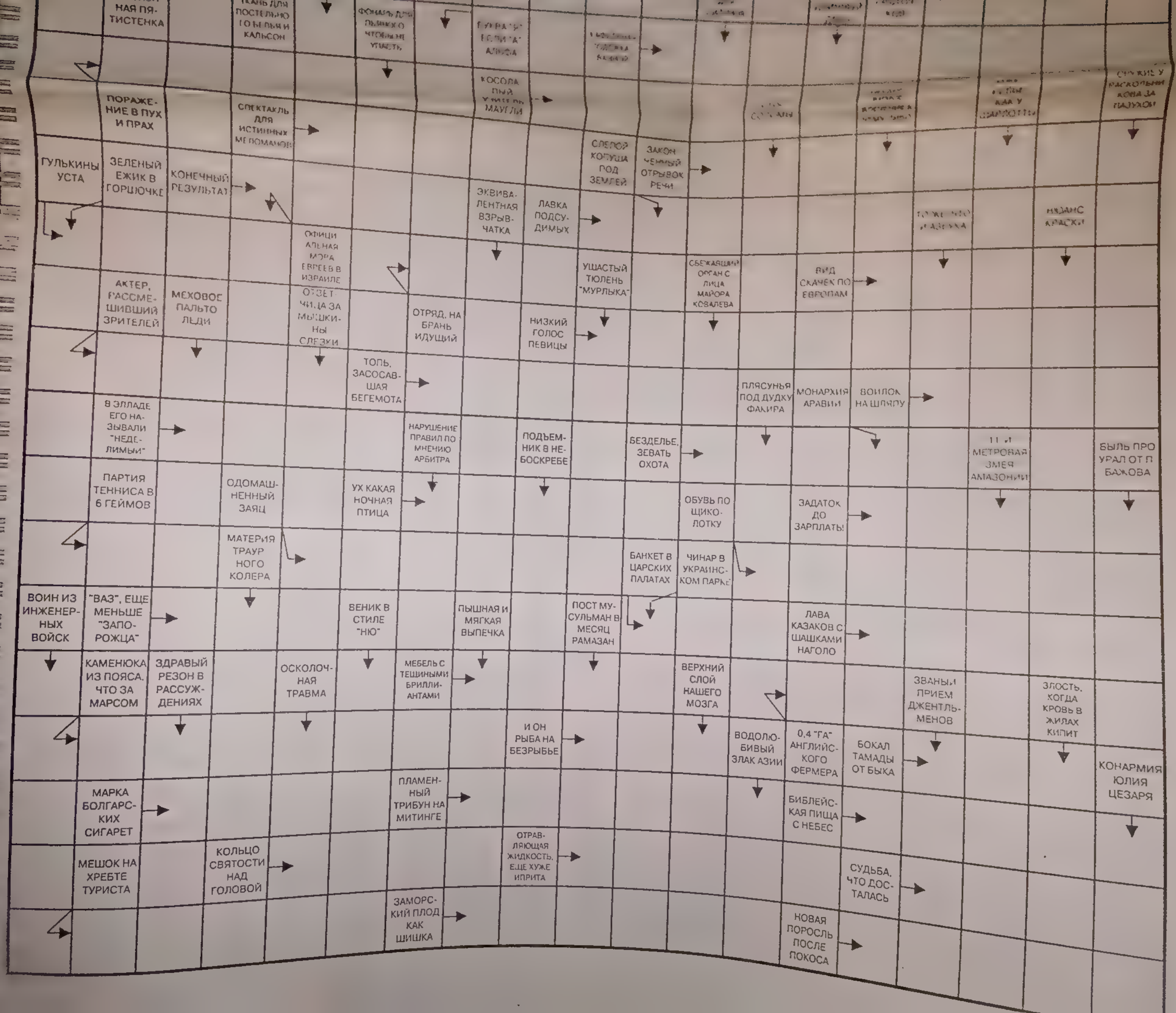
С заднего сиденья детский голос:  
— Папа, а где козлы?

— Неужели вы так боитесь потерять эту работу?

— Нет. Эту работу я потерять не боюсь, я боюсь не найти другую.

[illegible]









Продолжение. Начало на стр.1

### Шумное новоселье и знакомство с соседями

Новоселье получилось веселым. Сидя на продавленной кровати, мы с Ирккой слушали музыку, ели торт прямо из коробки и вспоминали наше студенческое общежитие:

— Там почти такие же обои были, помнишь, синие в розочку?

— Мы с тобой их каждый год переклеивать собирались, да так и прожили пять лет, — хохотали мы.

В дверь позвонили. "Наверное, сейчас будет нагоняй за громкую музыку", — подумала я. Но это оказалась та самая старушка из магазина.

— Ой, дочка, а ты теперь здесь жить будешь? — удивилась она. — Получается, мы соседи. Хорошо-то как! А то я к прежним хозяевам и заходить боялась. Ты не обижайся, пожалуйста, у меня в ванной лампочка перегорела, а поменять не могу — и попросить некого...

Увидев квартиру Валентины Ивановны, я поняла, что моя — далеко не худший вариант. Здесь ремонт не делался, наверное, лет 50! Почерневшие рамы, серые потолки, мебель, грозившая вот-вот развалиться, пожелтевшая от старости раковина — все это выглядело особенно мрачно на фоне трогательно накрахмаленных кружевных салфеточек и выцветших фотографий в рамочках.

— Ой, ты прости за беспорядок. Совсем сил нету. Окна пыталась вымыть — голова закружилась, чуть не упала.

— Баба Валя, неужели у вас совсем никого нет — помочь по хозяйству? — вырвалось у меня.

— Есть, два сынка у меня и внуки. Далеко они все — один на Севере, другой за границей. Письма пишут, а приехать времени нет. Да оно и понятно — семья, работа. К себе зовут, — как-то неуверенно добавила баба Валя. — Да куда мне мешать им только. И от могилки деда разве уедешь? Кто за ней следить-то будет? — и она заплакала.

Я растерялась: сказать нечего, а уходить неудобно.

— Баба Валя, пойдемте ко мне, мы с подружкой новоселье отмечаем, — неожиданно для самой себя сказала я. —

### Грустная история бабушки Вали

Однажды, возвращаясь вечером с работы, я увидела отъезжающую от нашего подъезда машину "скорой помощи".

— Валентину забрали, — сообщили старушки. — Она ключи тебе оставила — цветы поливать в квартире.

— С ней что-нибудь серьезное?

— Кто знает... Гулять ходила — пришла ни жива ни мертва. И плачет. А к вечеру сердце закололо.

— Да внучат своих, небось, опять увидела, — добавила одна из старушек.

— Каких внучат? Она говорила, далеко ее сыновья — на Севере, за границей. Разве нет? — недоуменно спросила я.

— Лучше бы далеко, чем так близко. У Валентины здесь жил сын, женат был на одной фифе. Жадная такая попалась — за копейку удавится! И шубы у нее были, и сама вся в золоте, а ей все мало, — начала одна из соседок. — Сын все терпел, любил ее очень. Деток они родили. Валентина в них души не чаяла, нянчила, вырастила-выпестовала, можно сказать. А мать все по командировкам да по курортам. Потом сын Валентины все-таки не выдержал, развелся и уехал куда-то. Жена сначала вокруг Вали крутилась: "Мамочка, ты мне как родная". А как узнала, что Валентина квартиру на других внуков записала, на тех, что на Севере, — и как отрезало. Поняла невестка, что получить с бабки нечего! Еще и детям наговорила, что это бабушка их с отцом развела. Теперь они ее знать не хотят.

— А внуки маленькие, что ли? — все выпрашивала я подробности.

— Не хочет Валентина детей против матери настраивать. И сыну — молчок, чтобы не волновался. Он-то уверен, что мать тут не одна. А Валентина внуков встретит — они с ней даже и не здороваются. Потом приходит домой, рыдает. А что поделаешь? — вздохнула старушка.

На другой день я отпросилась с работы и помчалась в больницу. Баба Валя лежала на раскладушке в коридоре.

— Вы к бабушке? — залебезила передо мной медсестра. — А она сказала: родственников нет. Мы бы... — она осеклась. — Сегодня мест свободных



Вот адрес больницы, это на Беговой... — я протянула заранее приготовленный листок.

— Я знаю, — перебил Олег, — бабушка там со мной лежала, когда я в первом классе заболел, — тихо сказал он и записку в карман джинсов.

— Здравствуйте, рада вас видеть! Опять с физикой проблемы? Что же ты учительницу на улице держишь? — раздался приветливый женский голос.

Передо мной стояла стройная женщина, ухоженная и элегантно одетая. Она почему-то напомнила мне лису Алису из фильма "Приключения Буратино". Сходство придавали и крашенные рыжие волосы, и жакет с меховым воротником.

Олег вопросительно посмотрел на меня, а я решила продолжить разговор и подняться по приглашению матери Олега к ним в дом. Семья, судя по обстановке и размеру жилплощади, не бедствовала: дорогая мебель, евро-ремонт, обилие бытовой техники...

Вспомнив запущенную квартиру бабы Вали, я набралась решимости:

— Извините, но я не из школы. Я соседка Валентины Ивановны и пришла

Я послушаю тебя, когда лет через пять ты надумаешь жениться. Вот тогда ты вспомнишь про эту квартиру. А вы идите, девушка, идите, и чтобы я больше вас тут не видала. — И она любезно открыла передо мной дверь.

Я тихо выскользнула на площадку, не дожидаясь окончания семейного скандала. Медленно спускаясь по лестнице, я слышала истошный визг матери и крик Олега в ответ:

— Везде хочешь урвать! Нельзя быть такой алчной, мама! Значит, ты запретила нам общаться с бабкой из-за квартиры? А Оля?! Она так любит бабушку! — голос Олега доносился на нижний этаж.

Похоже, я только навредила и Олегу, и его сестре, и бабе Вале. Что же делать?

### Долгие проводы — лишние слезы

Прошло несколько дней. Олег в больнице так и не появился, а баба Валя чувствовала себя все хуже, несмотря на дорогие лекарства и оплаченную мною отдельную палату. Меня же, как назло, неожиданно направили в командировку, отказать я никак не могла.

— Поезжай. И не поминай меня лихом, если что, — процептала баба Валя.



ренно добавила баба Валя. — Да куда мне, мешать им только. И от могилки деда <sup>баба уедешь? Кто за ней следить-то будет? — и она заплакала.</sup> Я растерялась: сказать нечего, а уходить неудобно.

— Баба Валя, пойдите ко мне, мы с подругой новоселье отмечаем, — неожиданно для самой себя сказала я. — Чего телевизор-то сутками смотреть? — Да телевизор у меня второй год как сломался, — вздохнула соседка. — А вам, молодежи, я только мешать буду.

Я все-таки уговорила старушку зайти на чашку чая. Когда мы появились на пороге, Ирка выразительно посмотрела на меня — разве что пальцем у виска не повертела. Но уже через полчаса мы слушали истории бабы Вали — она оказалась интересной рассказчицей. Потом она погадала на картах: Ирке выпали деньги и хлопоты, бабе Вале — радость и гости, а мне — червовый король в казенном доме. Но даже когда счастливая баба Валя ушла, я почему-то продолжала чувствовать себя виноватой. Я понимала, что не в силах помочь всем одиноким старикам на свете, но почему-то вновь и вновь представляла себе ее одинокие вечера в пустой квартире, вспоминала ее растерянное лицо в магазине.

— Юль, не забывай, что мы в ответе за тех, кого приручили. И если милосердие носит разовый характер и делается под сиюминутным влиянием настроения — грош ему цена, — уходя, непривычно серьезно заявила Ирка. — Придется тебе, подруга, набраться терпения.

### Глядя на других, наверху упущенное

Через месяц все старушки подъезда знали дорогу в мою квартиру. Я научилась мерить давление, вкручивать лампочки и открывать сломанные замки. Иногда меня это веселило, иногда трогало, иногда раздражало. Но чаще вызывало горькие чувства. Почему люди, перестав работать и состарившись, становятся практически никому не нужными? Среди этих стариков почти не было одиноких, но дети, внуки, племянники крайне редко находили время даже позвонить — не то что заехать. Понятно: у всех работа, дети. Я их не осуждала. Только все чаще вспоминала о своей бабушке. Я стала каждый день звонить родителям, приезжать к ним в выходные, но упущенное нельзя было наверстать.

Олег вопросительно посмотрел на меня, а я решила продолжить разговор и подняться по приглашению матери Олега к ним в дом. Семья, судя по обстановке и размеру жилплощади, не бедствовала: дорогая мебель, евроремонт, обилие бытовой техники...

На другой день я отпросилась с работы и помчалась в больницу. Баба Валя лежала на раскладушке в коридоре.

— Вы к бабушке? — залебезила передо мной медсестра. — А она сказала: родственников нет. Мы бы... — она осеклась. — Сегодня мест свободных не было. Завтра же переведем в палату.

— Юлечка, я тебя только в выходные ждала. Работа же у тебя, — и баба Валя вяло улыбнулась. — Надо же, как жизнь сложилась: чужому человеку я больше нужна, чем родным. — И слезы покатились на подушку.

— Баба Валя, все хорошо будет, вас скоро выпишут, — шептала я, еле сдерживая слезы, поправляя подушку. Вдруг из-под нее выпала фотография — маленькая круглолицая девочка с медвежонком и рядом с ней высокий мальчик.

— Кто это? — спросила я и тут же пожалела об этом. Баба Валя отвернулась к стене, ее плечи содрогались от рыданий.

### Семейный скандал на глазах у посторонних

Стоя у подъезда, я волновалась, как школьница. "Неужели ты не сможешь поговорить с 16-летним подростком? Это так просто", — убеждала я сама себя.

— Вы Олег? Можно вас на минуту? — обратилась я к вышедшему парню.

— А что? — он посмотрел с вызовом и одновременно с любопытством.

— Меня зовут Юля, я соседка вашей бабушки, — я подошла ближе.

— У меня нет бабушки, — отрезал он.

— Олег, ваша бабушка сейчас находится в больнице в тяжелом состоянии.

— Не ваше дело. И не давите на жалость! Не пытайтесь мной манипулировать: я не ребенок и сам могу принимать решения! — он почти кричал.

— Я и не вмешиваюсь в ваши отношения: не знаю, кто прав, кто виноват. Но пойми, это нужно не только твоей бабушке, но и вам с сестрой. Наступит время, и изменить что-либо ты будешь уже не в силах. В больнице под подушкой у нее лежит ваша с сестрой фотография. Только вы сейчас можете ей помочь.

Олег вопросительно посмотрел на меня, а я решила продолжить разговор и подняться по приглашению матери Олега к ним в дом. Семья, судя по обстановке и размеру жилплощади, не бедствовала: дорогая мебель, евроремонт, обилие бытовой техники...

Вспомнив запущенную квартиру бабы Вали, я набралась решимости:

— Извините, но я не из школы. Я соседка Валентины Ивановны и пришла поговорить с Олегом насчет бабушки.

Лицо "лисы Алисы" тут же утратило былую приветливость. Глаза сузились.

— Бабка совсем из ума выжила! Соседей подсылать начала. Что ей еще от меня надо?! Денег у меня нет, по ее милости я одна двоих воспитываю, так ей и передайте, — нервно заявила "Алиса".

— Мам, папа же высылает деньги для бабушки. Ты говоришь ему, что покупаешь и относишь ей продукты. Я чего-то не понимаю, — пробормотал Олег.

— Тебе вообще ничего не надо понимать. Хватит ей и пенсии, — "Алиса" нервно закурила тонкую сигарету, держа ее между пальцев с нереально длинными ногтями. — А вас, уважаемая, я попросила бы не вмешиваться в чужую жизнь. Вам кажется, что вы помогаете бедной-несчастной старушке? Зато вы ничего не знаете о том, как она разрушила мою жизнь. И жизнь детей тоже. Легко быть доброй за чужой счет, — отчитывала меня мать Олега.

— Простите, пожалуйста, но я только пришла сказать, что Валентина Ивановна в больнице и состояние ухудшается. Она постоянно плачет и вспоминает внуков, — вступилась я за бабу Валу.

— Ах, теперь она плачет! Не видать ей внуков как своих ушей. Пусть за ней северные голодранцы приезжают ухаживать. А то как квартиру — так им, а как ухаживать за ней — так нам. Кто все эти годы ей помогал, кто выслушивал ее нытье про болячки? Неблагодарная дрянь, ненавижу ее! — "Алиса" почти визжала.

— Мам, ты че? Зачем нам вторая квартира? Куда их нам, солить?! Они в Тюмени всю жизнь в однушке маются, а у нас три комнаты на троих, — Олег смотрел на мать с недоумением.

— Замолчи, щенок! — зашипела она. Но, вспомнив о моем присутствии, понизила тон: — Справедливый ты наш!

**Долгие проводы — лишние слезы**  
Прошло несколько дней. Олег в больнице так и не появился, а баба Валя чувствовала себя все хуже, несмотря на дорогие лекарства и оплаченную мною отдельную палату. Меня же, как назло, неожиданно направили в командировку, отказать я никак не могла.

— Поезжай. И не поминай меня лихом, если что, — прошептала баба Валя.

Каждый день я звонила в больницу, но телефон был постоянно занят. С вокзала я, не заезжая домой, сразу помчалась в больницу. Но палата бабы Вали была пуста. Свернутый матрас лежал на металлической сетке кровати. Молоденькая санитарка мыла полы.

— А где... — у меня перехватило дыхание, — Валентина Ивановна?..

— Выписали вашу Валентину Ивановну. Не переживайте, она давно уже дома, — улыбнулась девушка.

Дверь в квартиру бабы Вали была распахнута настежь, оттуда на весь подъезд неслась свирепая рок-музыка. Зайдя в комнату, я не поверила глазам — Олег и еще два парня деловито клеили обои, невпопад подпевая музыкантам.

— Извините...

— Здрасьте, а бабушка с Олей в магазин пошли. А мы тут обои учимся клеить — почти получается, — Олег улыбнулся мне как ни в чем не бывало. — Хотите, мы и вам потом поклеим, в знак благодарности, — смущенно проговорил он, размешивая клей в банке.

— Юленька вернулась! — Валентина Ивановна выглядела помолодевшей. — А это внучата мои, Олежек и Юленька, — гордо представила она внуков.

— Мы знакомы, это ведь Юля... — начал было Олег.

— Да, мы уже познакомились! Пока вы в гастроном ходили, — перебила я Олега. — У вас замечательный внук. Такой хозяйственный. Вот и мне уже ремонт предлагает сделать. Видите, баба Валя, сбылось ваше гадание — и радость, и гости.

— Ох, Юленька, — спохватилась баба Валя, — ведь и твой червовый король объявился! Доктор из больницы выпросил-таки у меня твой телефон. Молодой такой доктор, вежливый, интересный. Сказал: "Очень хочу с вашей дочкой познакомиться". — И баба Валя обняла меня за плечи. — А там — кто знает, может, у меня маленькие внучата скоро появятся? — улыбнулась она.





**Майя Михайловна Плисецкая,**  
балерина, 20 ноября 1925 г.

Всемирно известная балерина, отличающаяся удивительным творческим долголетием. Когда ей было за 70 она исполняла на сцене ведущие партии из известных спектаклей. С самого начала Майя была не просто балерина. В отличие от многих балерин она никогда не танцевала в кордебалете — ее называли просто сразу после окончания школы. Впервые она вышла на сцену Большого театра, когда ей было 11 лет. С этим театром связана вся ее творческая жизнь — с 1943 по 1990 гг. он стал для нее вторым домом. Майя Плисецкая помимо своей карьеры в балете, еще и снималась в кино. За особые заслуги на мировой сцене в 1994 году Институт теоретической астрономии присвоил имя Плисецкой малой планете № 4626.



**Наталья Леонидовна Крачковская,**  
актриса, 24 ноября 1938 г.

С именем популярной актрисы связано много интересных фактов. Вот, например, один из них. Одной из самых любимых ее ролей в кино — мадам Грицацуевой в фильме Леонида Гайдая "Двенадцать стульев". Попала она в картину совершенно случайно. Ее муж Владимир Крачковский был звукооператором на картине Гайдая "Кавказская пленница". Когда Леонид Иович искал актрису на роль Грицацуевой, он говорил, что она должна быть такая, как жена Крачковского. Тогда решили попробовать Наталью Леонидовну и после 19 проб она была утверждена. А при поступлении во ВГИК руководитель курса Владимир Белокуров, увидев, как она читает монолог Иванушки-дурачка из "Конька-Горбунка", сказал: "Вот эту "дурочку" надо брать!"

## К 80-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ

По ролям Ульянова можно проследить всю послеоктябрьскую российскую историю, и не только потому, что Михаил Александрович переиграл всех советских деятелей от Кирова до Сталина. Он блистательно воплощал героев своего времени даже в самых обычных персонажах. Зрителям навсегда запомнились и преданный идее революции Алексей Колыванов из "Они были первыми", и Трубников, поднимающий на ноги послевоенное село в "Председателе", и, наконец, Иван Федорович из "Ворошиловского стрелка", с винтовкой наперевес борющийся с царящим вокруг беззаконием.

### "Я ВКАТИЛСЯ В ЭТУ ПРОФЕССИЮ, КАК КОЛОБОК"

Ульянов не собирался в актеры. Когда в Тару, сибирский городок, где 20 ноября 1927 года в обычной крестьянской семье родился Ульянов, впервые приехал театр, в сознании юного Миши не произошло никакого переворота. А потом совершенно неожиданно для себя Ульянов задался вопросом, не попробовать ли. И поехал учиться в Омск, в театральную студию при драматическом театре, и, как позже шутил, "вкатился в эту профессию, как Колобок, без особых усилий". Актерство так увлекло его, что известие о призыве на фронт было как гром среди ясного неба. В 1945 году Ульянова направили в школу летчиков-истребителей. Но на фронт он так и не пошел — возрастом не подходил. А потом пришла долгожданная война, и Ульянов отважился, как ему казалось, на невероятный шаг — отправился покорять Москву.

### "Я ШЕЛ КУДА ГЛАЗА ГЛЯДЯТ"

# МИХАИЛ УЛЬЯНОВ. ЧЕЛОВЕК, ОЛИЦЕТВОРЯВШИЙ ЭПОХУ

Театре Вахтангова. Не зря говорят "Бог любит троицу" — дарование Ульянова наконец оценили по достоинству. Его зачислили. Началась студенческая жизнь с шумными посиделками в общежитии на Трифоновской улице, постоянным чувством голода, отчаянными и порой комичными попытками заработать деньги. "Однажды по Москве пронесся слух, что якобы еще при жизни любой желающий может продать свой скелет для последующих опытов, — вспоминал Ульянов. — Мы тотчас понесли наши "научные пособия" в Институт Склифосовского. Ох и позабавили мы докторов!"

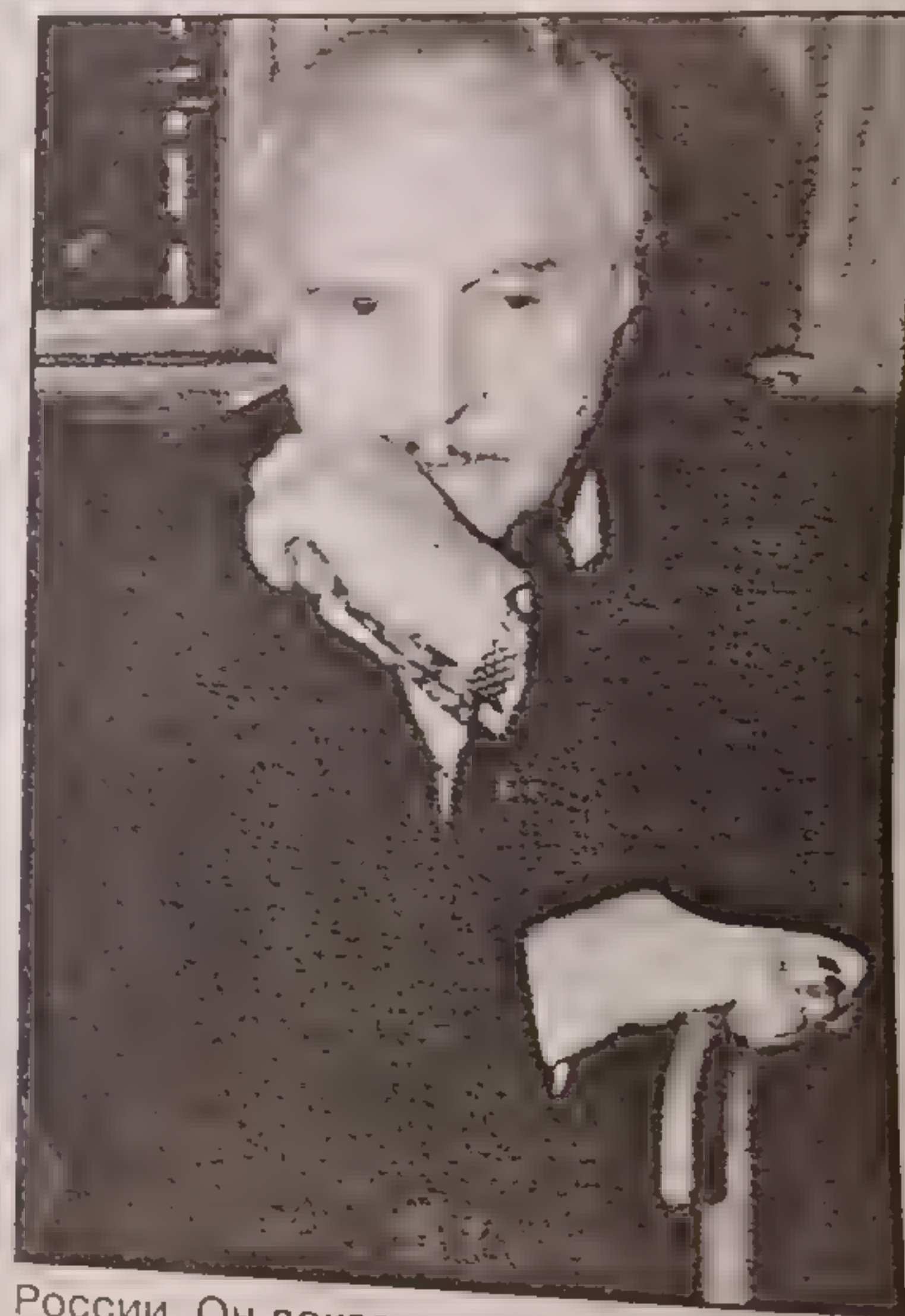
### "Я БЫЛ ПОХОЖ НА БУРУНДУКА"

На последнем курсе выпускнику Ульянову предстояло выдержать нелегкое испытание — сыграть Кирова в спектакле "Крепость на Волге". Больше всего он боялся не оправдать надежд публики, которая привыкла к "другому Кирову" — внезапно заболевшему актеру Михаилу Державину. "Прежде всего надо подумать о гриме. На это никаких денег не пожалеем, — говорили в руководстве театра. — Самое главное — первое впечатление. Ты выходишь, а по залу прокатывается: "Похож!" А дальше уже само пойдет". Гример нарастил Ульянову "мясо" — скулы, щеки, лоб. Затем под гимнастерку его заставили надеть ватную куртку, а под галифе — ватные штаны. "Фигура получилась презабавная: надутый человек с тонкой шеей и лицом с кулачок, — вспоминал Ульянов. — В ко-

причине сибирских нервов, — говорил Ульянов. — За кулисами директор сорвал все мои "бурундучины", отчего мой следующий выход произвел поразительный эффект: вместо полнощекоего человека, покинувшего сцену несколько минут назад, изумленному залу явился юноша с изможденным лицом". Спектакль прошел с огромным успехом.

### "А Я КТО? НИ КОЛА НИ ДВОРА"

В 1950 году Михаил Ульянов получил диплом актера и был принят в и без того родной Театр Вахтангова. Здесь он и познакомился с красавицей актрисой Аллой Парфаньяк, на которой впоследствии женился (они прожили вместе 50 лет!). Карьера Ульянова в театре очень быстро пошла в гору, роли сыпались на него как из рога изобилия. Обычным делом для актера стали частые и обильные застолья, посиделки в компании вечно нетрезвых "друзей": "Все, в общем-то, махнули на меня рукой. Мол, пропал парень. И действительно, настал трагический край: меня выгнали из театра за развеселую жизнь". Именно Алла, в которую все это время был страстно влюблен Михаил, протянула актеру руку помощи. Она и режиссер театра Рубен Николаевич Симонов твердо решили вернуть его в коллектив. А ведь Алла была замужем, у нее подрастал сын, но брак с актером Николаем Крючковым (они познакомились на съемках "Небесного тихохода") оказался неудачным. Ульянов и не надеялся, что его глубокое чувство встретит понимание и эту же судьбу



России. Он доказывал властям, что без искусства страна пропадет. Страна помнит его прежде всего как маршала Жукова: Ульянов блистательно играл эту роль в общей сложности на протяжении 25 лет! "Освобождение", "Блокада", "Битва за Москву", "Великий полководец Георгий Жуков" — это лишь малая часть кинолент, где актер предстал в знаменитом образе. "Неудивительно, что лицо мое стало как бы эквивалентом его лица, — вспоминал Ульянов. — До того дошло, что, куда ни приедешь — в Аргентину, Китай, — везде слышишь: "Жуков приехал!" А ведь Ульянов сначала отказался от роли: актер боялся брать на себя такую ответственность.



дию при драматическом театре, и, как позже шутил, "вкатился в эту профессию, как Колобок, без особых усилий". Актерство так увлекло его, что известие о призыве на фронт было как гром среди ясного неба. В 1945 году Ульянова направили в школу летчиков-истребителей. Но на фронт он так и не попал — возрастом не вышел. А потом пришла долгожданная Победа, и Ульянов отважился, как ему казалось, на невероятный шаг — отправился покорять Москву.

### "Я ШЕЛ КУДА ГЛАЗА ГЛЯДЯТ"

В знаменитую Щепку его не приняли. История повторилась и в студии при МХАТ. Разочарованный и подавленный, Ульянов бесцельно бродил по Москве и... набрел на Щукинское училище при

внезапно заболевшему актеру Михаилу Державину. "Прежде всего надо подумать о гриме. На это никаких денег не пожалеем, — говорили в руководстве театра. — Самое главное — первое впечатление. Ты выходишь, а по залу прокатывается: "Похож!" А дальше уже само пойдет". Гример нарастил Ульянову "мясо" — скулы, щеки, лоб. Затем под гимнастерку его заставили надеть ватную куртку, а под галифе — ватные штаны. "Фигура получилась презабавная: надутый человек с тонкой шеей и лицом с кулачок, — вспоминал Ульянов. — В конечном счете я был похож на бурундука из папье-маше: круглые щечки, запрятанные в них глазки". Во время спектакля вся эта "красота" разошлась в разные стороны и встала дыбом. "Я не провалился на месте, полагаю, лишь по

друзей. Все, в общем-то, махнули на меня рукой. Мол, пропал парень. И действительно, настал трагический край: меня выгнали из театра за развеселую жизнь". Именно Алла, в которую все это время был страстно влюблен Михаил, протянула актеру руку помощи. Она и режиссер театра Рубен Николаевич Симонов твердо решили вернуть его в коллектив. А ведь Алла ли вернуть его в коллектив. А ведь Алла была замужем, у нее подрастал сын, но брак с актером Николаем Крючковым (они познакомились на съемках "Небесного тихохода") оказался неудачным. Ульянов и не надеялся, что его глубокое чувство встретит понимание и отклик: "Алла замужем. А я кто? — спрашивал себя Ульянов. — Сибирский малообразованный мужичок. Ни кола ни двора". Но в 1959 году, после ухаживаний, которые продолжались четыре года, Алла и Михаил подали заявление в загс. Алла ради мужа отказалась от актерской карьеры — она целиком посвятила себя семье. Вскоре после свадьбы на свет появилась их с Михаилом дочь Елена, а у той в свое время — дочка Лиза, горячо любимая внучка Михаила Александровича.

### "КАЖДАЯ РОЛЬ — ЭТО ЖИЗНЬ"

Ульянов всю жизнь не переставал удивляться, как ему, человеку из глубинки, "совсем негероического характера и внутренних сил, самого рабоче-крестьянского и среднестатистического вида и стати", везло на роли королей, императоров и вождей. Дион, Антоний, Цезарь, Понтий Пилат, Степан Разин, Ричард III, Наполеон, Ленин, Сталин, Жуков — Ульянов постоянно играл сильных мира сего, но сам к власти и почестям был абсолютно равнодушен. "В жизни я скорее склонен искать компромисс, к власти и всяческому предводительству никогда не стремился", — замечал Михаил Александрович. Когда ему в 1987 году предложили возглавить Театр Вахтангова, он до последнего сомневался, сможет ли. И смог, равно как и в течение 10 лет быть во главе Союза театральных деятелей

его прежде всего как маршала Жукова. Ульянов блистательно играл эту роль в общей сложности на протяжении 25 лет! "Освобождение", "Блокада", "Битва за Москву", "Великий полководец Георгий Жуков" — это лишь малая часть его образов, где актер предстал в знаменитом образе. "Неудивительно, что лицо мое стало как бы эквивалентом его лица, — вспоминал Ульянов. — До того дошло, что, куда ни приедешь — в Аргентину, Китай, — везде слышишь: "Жуков приехал!" А ведь Ульянов поначалу отказался от роли: актер боялся брать на себя такую ответственность. Сомнения исчезли, когда актер узнал, что сам маршал Жуков одобрил его кандидатуру. "Я этого актера знаю, — сказал Георгий Константинович. — Вполне вероятно, что он может справиться". Сам же Ульянов всегда хотел играть не героев, а обычных людей, с их радостями, печалями, надеждами: "Любая моя роль — это рассказ о том, что меня как гражданина волнует сегодня". Девизом актера была выведенная им формула: "Жизнь — это не только курс доллара". В фильмографии Ульянова насчитывается около семидесяти киноработ, он много играл в театре, получил несколько государственных премий (в частности, Ленинскую — за фильм "Председатель" в 1964 году), стал Героем Социалистического Труда, дважды был награжден орденом Ленина. В 1982 году за роль в картине "Частная жизнь" Юрия Райзмана Михаил Александрович получил "Золотого льва" на престижном Венецианском кинофестивале. Но все награды меркли перед истинной и искренней любовью, которую Ульянову дарили зрители.

... А 26 марта этого года его не стало. Оставил огромное по значимости кинематографическое и театральное наследие. Ульянов покинул нас таким же простым, скромным и благородным человеком, каким в 40-е годы пришел в актерскую профессию.



**Александр Васильевич Масляков,**  
телеведущий, 24 ноября 1941 г.

Бессменный руководитель и ведущий КВНа. Инженер по своему основному образованию, в 1968 году закончил Высшие курсы работников телевидения. На телевидении с 1964 года. Заслуженный деятель искусств РФ, удостоен высшей награды Академии российского телевидения "ТЭФИ" "За личный вклад в развитие отечественного телевидения". Александр Васильевич не любит давать интервью, несмотря на то, что он — человек публичный. К журналистам относится настороженно, один из самых закрытых публичных людей, не говорит о личной жизни. Признается, что в работе — диктатор, потому что руководителю творческого коллектива без авторитаризма не обойтись. Своими лучшими друзьями считает жену и сына.



**Нонна Викторовна Мордюкова,**  
актриса, 25 ноября 1925 г.

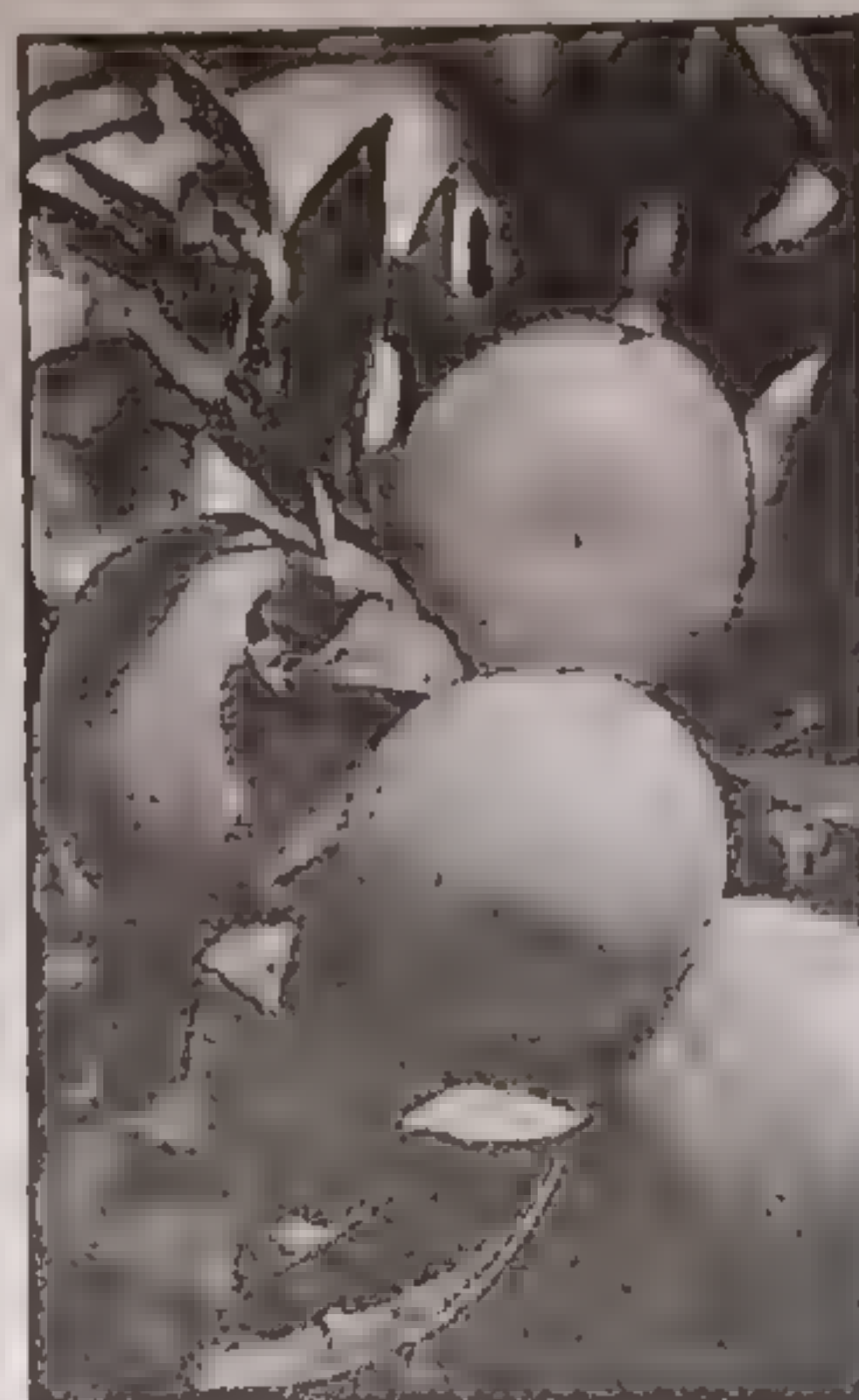
Настоящее имя всенародно любимой актрисы — Ноябрина, может быть потому, что день своего рождения она отмечает в ноябре. Актриса не любит устраивать празднеств по этому, незначительному, на ее взгляд, поводу. Она вообще удивительный человек. Будучи народной артисткой, никогда не пользовалась благами, которые ей могла дать дружба с властью. Эта коленопреклонность проявлялась во всем. Только в прошлом году Нонна Мордюкова получила трехкомнатную квартиру. После фильма "Мама" она приняла решение больше не сниматься в кино.



6

# АПЕЛЬСИН

Апельсин сладкий, или китайский, — *Citrus sinensis* (L) Osbeck — высокое дерево, вырастающее до 7-9 м, с почти шаровидной густой кроной. Одно из самых популярных в мире пищевых растений.



## ЭТО ИНТЕРЕСНО

**ЭТО ИНТЕРЕСНО** Свое название апельсин получил от немецких слов Apfel, что значит "яблоко", и Sina — "Китай". Китайским яблоком называли в Европе апельсин, показывая тем самым, откуда европейцы узнали про него. Французы называли апельсин "оранж" от арабского "наранжи", что значит "золотистый". Это название породило слово "оранжерея". Первые такие сооружения, оказывается, строили именно для выращивания апельсинов.

|                            |                                         |                                  |                                          |                                             |                                         |                                               |                              |                                           |
|----------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------|
|                            |                                         |                                  | ЖИЛ-БЫЛ<br>СЕРЕНЬКИЙ<br>"БЕ-Е-Е"         |                                             |                                         |                                               |                              |                                           |
| ЖЕСТ МАГА<br>НАД<br>ШЛЯПОЙ | КОЛЮЧКА<br>У РОЗЫ                       |                                  | ТАМ<br>КАМЕНЬ<br>ВТИХАРЯ<br>ДЕРЖАТ       |                                             | АДСКИЙ<br>КАЗАН С<br>КИПАЮЩЕЙ<br>СМОЛОЙ |                                               | ГРОМО-<br>ВЕРЖЕЦ С<br>ОЛИМПА | ЛЕДЯНАЯ<br>ИЗБУШКА<br>ЭСКИМОСА            |
|                            |                                         |                                  |                                          |                                             |                                         |                                               | БИЕНИЕ<br>СЕРДЦА В<br>ГРУДИ  | ПРЕДДВЕ-<br>РИЕ<br>ЮБИЛЕЯ.                |
|                            | НОР-<br>МАЛЬНЫЙ<br>СНИМОК С<br>НЕГАТИВА |                                  | ПРИХОЖАЯ<br>ОТЕЛЯ                        |                                             | ГРУППА<br>ДЕПУТА-<br>ТОВ ОТ<br>ОЛИГАРХА |                                               |                              |                                           |
|                            | КИСЛЫЙ У<br>ЛИМОНА                      |                                  |                                          |                                             |                                         | ДА ЭТО ЖЕ<br>СПЛОШНОЕ<br>НАДУВА-<br>ТЕЛЬСТВО! |                              | ПОМИДОР<br>В МЕКСИ-<br>КАНСКОМ<br>ОГОРОДЕ |
|                            |                                         |                                  |                                          | НЕ МУЖ<br>ЕЩЕ В<br>СЛАВЯН-<br>СКОЙ<br>СЕМЬЕ |                                         |                                               |                              |                                           |
| ОТЕЦ ЗЯТЯ                  |                                         | НЕВОЛЬНИК<br>СВОЕЙ ЖЕ<br>СТРАСТИ |                                          |                                             |                                         | ЛОХМАТЫЙ<br>САПОГ ПО-<br>ЛЯРНИКА              |                              | ЧУВСТВО<br>ГЛУБОКО<br>ОСКОРБ-<br>ЛЕННЫХ   |
|                            |                                         |                                  | НЕРАСПУС-<br>ТИВШАЯСЯ<br>ПОЧКА<br>ЦВЕТКА |                                             |                                         |                                               |                              |                                           |
| БОРЬБА                     | АДАМО-<br>ВИЧ                           |                                  |                                          |                                             |                                         | ЕСЛИ ОНО<br>СВЯТО-                            |                              | ПРАЗД-                                    |

Апельсин широко известен не только в субтропических и тропических регионах, где его выращивают, но и в странах с умеренным и холодным климатом, куда его плоды завозят достаточно регулярно и в немалом количестве. Мякоть составляет 70% массы плода. В ней содержатся 6-8% Сахаров, 1-2% кислот (в основном лимонной), каротин (провитамин А), витамины С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР

Сладкое апельсиновое дерево (*Citrus sinensis*) в дикорастущем состоянии не встречается. Оно было выведено усилиями китайских селекционеров ради превосходных на вкус плодов, обладающих также некоторыми полезными для здоровья свойствами. Однако у апельсина есть не только сладкая разновидность. Один из подвидов апельсина называется померанцем, или горьким апельсином (*Citrus aurantium amara*). Его плоды с ароматной горькой кожей и кислой мякотью в свежем виде не съедобны, зато в отличие от сладкого апельсина обладают многими целебными свойствами.

Плоды померанцевого дерева, вернее, его цедру, обладающую тонизирующими свойствами, и являющуюся желудочным средством, используют в виде настоек или сиропа, а также применяют для устранения неприятного вкуса отдельных медикаментов, действие которых усиливается свойствами цедры. Из цветков померанцевого дерева выделяют экстракт, который в настоящее время часто используется вместе с сахаром или сладкой водой как транквилизатор. Это к тому же и мягкое антиспазматическое средство, которое может применяться очень широко. Наконец, из листьев померанцевого дерева получается прекрасная настойка, приятный вкус и болеутоляющие свойства которой особым образом действуют на симпатическую нервную систему. Она рекомендуется, в частности, людям, страдающим бессонницей. Кроме того, в больших дозах листья померанцевого дерева используются в виде порошка при эпилепсии: это средство делает приступы менее сильными и более редкими. Цедра померанцевого дерева находит применение в приготовлении тоников и других видов содовой воды.

Плоды апельсина сладкого применяют как витаминосодержащий пищевой продукт, пригодный для профилактики и лечения авитаминозов. Поскольку в апельсинах содержится много витаминов и солей калия, их включают в диеты больных гипертонической болезнью и атеросклерозом. Потребление в пищу апельсинов полезно при заболеваниях печени, ожирении, подагре. Апельсиновый сок возбуждает аппетит и улучшает пищеварение.

**ВНИМАНИЕ!** Сок противопоказан в период обострения язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, при хроническом энтероколите и панкреатите, гастрите с повышенной секреторной активностью.

## РЕЦЕПТЫ НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЫ

При гипертонии принимать до еды 70 мл сока апельсина сладкого с одной столовой ложкой меда. Мед добавляют перед приемом. В день пить не более 200 мл сока.

Содержащиеся в листьях и неспелых плодах апельсина



|                                            |                                                |                                           |                                           |                                              |                                           |                                      |                              |  |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|--|
| ОТЕЦ ЗЯТЯ                                  | НЕВОЛЬНИК<br>СВОЕЙ ЖЕ<br>СТРАСТИ               |                                           | ЛОХМАТЫЙ<br>САПОГ ПО-<br>ЛЯРНИКА          | ЧУВСТВО<br>ГЛУБОКО<br>ОСКОРБ-<br>ЛЕННЫХ      |                                           |                                      |                              |  |
|                                            |                                                |                                           | НЕ РАСПУС-<br>ТИВШАЯСЯ<br>ПОЧКА<br>ЦВЕТКА |                                              |                                           |                                      |                              |  |
| БОРЬБА<br>ДЛЯ<br>САМЫХ<br>ТОЛСТО-<br>ПУЗЫХ | АДАМО-<br>ВИЧ,<br>ЗАКЛЕЙ-<br>МЕННЫЙ<br>ПЕЧАТЬЮ |                                           |                                           |                                              | ЕСЛИ ОНО<br>СВЯТО-<br>ПУСТО НЕ<br>БЫВАЕТ! |                                      | ПРАЗД-<br>НИЧНАЯ<br>ОДЕЖКА   |  |
| ШЕРСТЯ-<br>НОЕ КАШ-<br>НЕ ОТ<br>БАБУШКИ    | ДВА ВА-<br>ГОНА "С<br>РОГАМИ"<br>НА УЛИЦЕ      |                                           | КАНАВА,<br>ОРОША-<br>ЮЩАЯ<br>ХЛОПОК       | ПРЯНЫЕ<br>ЗЕРНЫШ-<br>КИ НА<br>КОРКЕ<br>ХЛЕБА |                                           |                                      |                              |  |
|                                            |                                                |                                           |                                           | ЗАРОК<br>БЕЗБРА-<br>ЧИЯ<br>МОНАХА            | СУХОЙ<br>ПАЕК ДЛЯ<br>БОЙЦА                |                                      |                              |  |
|                                            | ЛЕТНИЕ<br>ШТАНЦЫ<br>ПО<br>КОЛЕНО               |                                           | РАЗ-<br>БОЙНИК<br>КАК И<br>ПИРАТ          |                                              |                                           |                                      |                              |  |
|                                            |                                                |                                           |                                           | ВЕРО-<br>ОТСТУП-<br>НИК И<br>ПРЕДАТЕЛЬ       | БОГАТСТ-<br>ВО БУР-<br>ЖУИНА              |                                      | ГРОЗНОЕ<br>РЯВКАНЬЕ<br>ТИГРА |  |
|                                            | КВАДРАТ<br>ПОД<br>ГРАДУСОМ                     |                                           | ДОСТИЖЕ-<br>НИЕ ДЛЯ<br>КНИГИ<br>ГИННЕСА   |                                              |                                           |                                      |                              |  |
| КОННЫЙ<br>ЛИМУЗИН<br>ЦАРЯ<br>БАТЮШКИ       |                                                |                                           |                                           |                                              |                                           | ЗЛОБНАЯ<br>РЫБИНА,<br>ОСТРЫЕ<br>ЗУБЫ | КОРОНА<br>ПАПЫ<br>РИМСКОГО   |  |
|                                            | ЖЕСТЯНАЯ<br>ТРУБА ДО<br>МЕГАФОНА               |                                           | ЧАСТЬ ОКА<br>С СИНИМИ<br>ТЕНЯМИ           | ДОГОВОР<br>О НЕНАПА-<br>ДЕНИИ                |                                           |                                      |                              |  |
|                                            | НОВАЯ<br>ВЕТКА ОТ<br>СТАРОГО<br>СТВОЛА         | БЕРЕЗО-<br>ВЫЙ<br>ХЛЕСТУН В<br>ПАРИЛКЕ    |                                           |                                              |                                           |                                      | ГРАФ<br>ТОЛСТОЙ И<br>ЯШИН    |  |
|                                            |                                                |                                           |                                           | ГОРОД<br>ОРУЖЕЙ-<br>НИКОВ<br>РОССИИ          |                                           |                                      |                              |  |
|                                            | МЕХА-<br>НИЗМ,<br>КАК ТЕР-<br>МИНАТОР          | ГАЛАНТ-<br>НЫЙ УХА-<br>ЖЕР ПРИ<br>БАРЫШНЕ |                                           |                                              |                                           |                                      |                              |  |
|                                            |                                                |                                           |                                           | МАГМА ИЗ<br>ВУЛКАНА                          |                                           |                                      |                              |  |

язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, при хроническом энтероколите и панкреатите, гастрите с повышенной секреторной активностью.

## РЕЦЕПТЫ НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЫ

При гипертонии принимать до еды 70 мл сока апельсина сладкого с одной столовой ложкой меда. Мед добавляют перед приемом. В день пить не более 200 мл сока.

Содержащиеся в листьях и неспелых плодах апельсина эфирные и горькие вещества стимулируют выделение пищеварительного сока. Листья и цветки апельсина в дозе 2-4 г на стакан кипятка. Пить по 1/2 стакана 3 раза в день.

При хронических запорах рекомендуют пить апельсиновый сок или есть апельсины вечером перед сном и утром натощак.

Для остановки маточного кровотечения (а также при климаксе) очищенную кожуру 6-7 апельсинов уваривать в 1,5 л воды до тех пор, пока не останется 0,5 л отвара, к которому добавить сахар по вкусу. Принимать по 4 ч. ложки 3 раза в день.

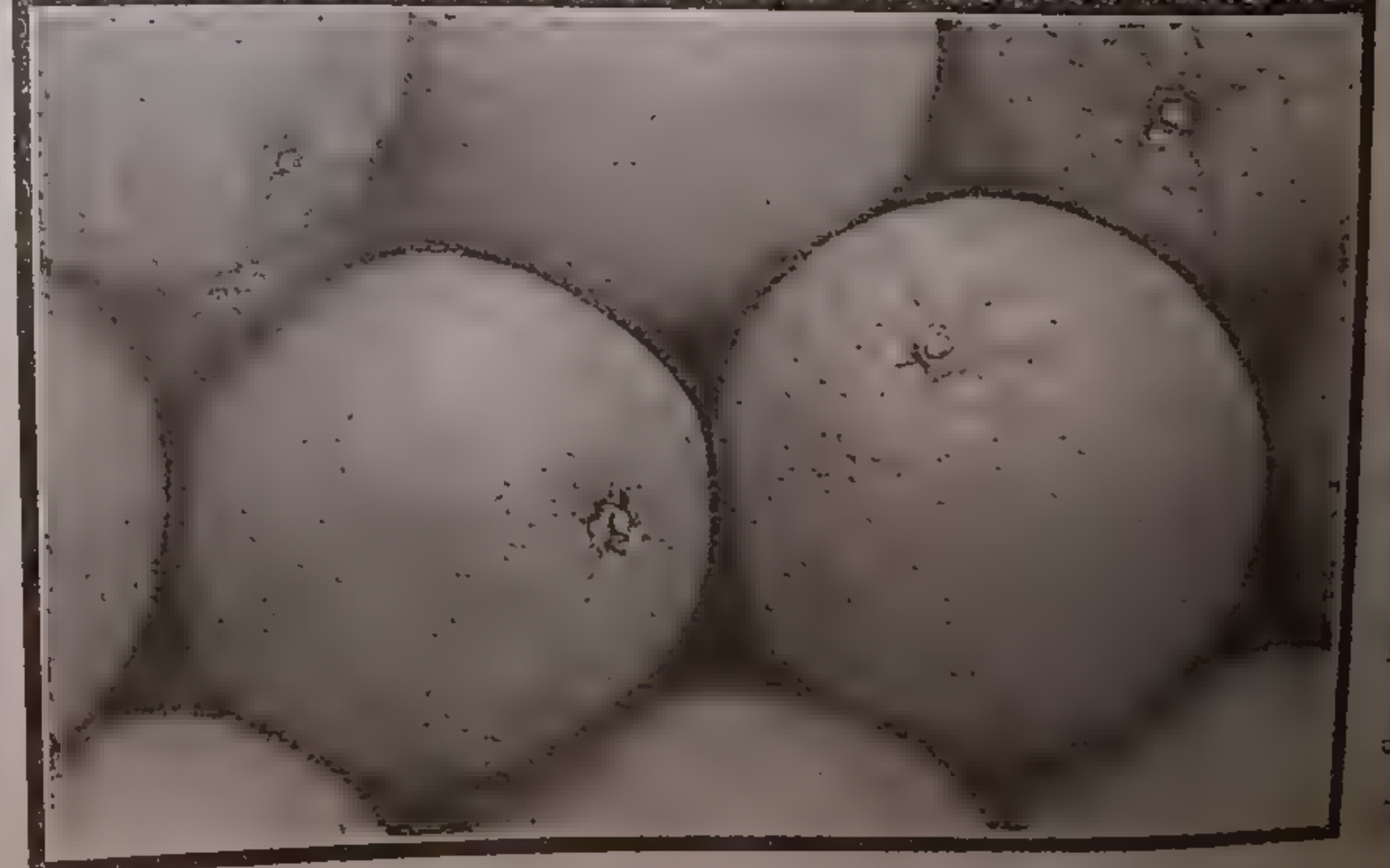
Две-три капли эфирного масла с 1 ч. ложкой меда или 1 стаканом сока, или на кусочке сахара принимают 2-3 раза в день как желчегонное, нормализующее обмен веществ, стимулирующее иммунную систему, снижающее кровяное давление, при хроническом бронхите, умственном переутомлении, депрессиях, бессоннице.

При утомлении, усталости, для нормализации углеводно-жирового обмена, при разного рода дерматитах, для повышения сопротивляемости к инфекции применяют ванны. Берут 6-8 капель масла на ванну. Температура горячей ванны 37-42 °С. Продолжительность 15-20 мин. Температура прохладной ванны 33-36 °С. В ней можно оставаться 45-60 мин.

Для профилактики воспаления десен и стоматитов применяют ежедневно полоскание: 1-2 капли масла на 1 стакан воды.

При кровоточивости и воспалении десен, пародонтозе наносить на десны смесь эфирного и растительного масел в соотношении 1:1.

**ЭТО ИНТЕРЕСНО** В древнем Китае если молодой девушке дарили апельсин, это означало предложение руки и сердца; во Вьетнаме часто дарили апельсин молодым супружеским парам.





Урок геометрии в грузинской школе. Учитель:

— Гоги, нарисуй треугольник! Гоги рисует.

— А теперь докажи, что это треугольник!

Гоги: (бьет себя в грудь):

— Мамой клянусь, треугольник!!!

— Земля! Я вижу землю!!!

— Заткнись, мы только что отплыли...

Любовь прекрасное, но утомительное чувство.

Чтобы тратить меньше времени в российских пробках, нужна не импортная машина, а отечественная наглость.

— Дорогая, я тебе позже перезвоню! Понимаешь, я сейчас не могу материться!

Беседуют пессимист и оптимист. Пессимист:

— Черт! Как летят дни! Не успеешь оглянуться, как месяц пролетел!

Оптимист:

— Ага! И опять получка!

Слова «не надо нервничать» хорошо помогают привести человека в нормальное состояние бешенства.

— Ничего в совместной жизни с женщиной не пойму! Почему доход моей половины — ее доход, а мой доход — наш доход?!!

— Папа, почему петухи кричат так рано?

— Чтобы их можно было услышать. Потом, когда проснутся куры, это будет уже невозможно.

— Только что в переулке у меня сняли золотые часы! — жалуется прохожий милиционеру.

— Так почему же вы не позвали на помощь?

— Я боялся раскрыть рот — у меня золотые зубы.

Чукотка. Чукчи. Муж и жена. Стоят у чума и смотрят в небо.

— Самолет летит, однако.

— Правительственный наверное.

— Да нет, если бы правительственный, то по бокам бы два мотоцикла ехало.

# РЯБИНОВЫЕ БУСЫ



Под окном рябина — очень нарядная, яркая, она словно сгибается под тяжестью налитых соком кистей. Ее ягоды обладают чудесным свойством превращения: как только их тронет первый ноябрьский морозец, уходят горечь и терпкость, сок становится сладким, нежным. Предлагаем вам рецепты из красной и черноплодной рябины.

## ОРЕХОВОЕ ВАРЕНЬЕ

На 1 кг рябины — 1 стакан орехов, 1,3 кг сахара, 200-250 мг воды.

Ягоды бланшируем 5-7 минут, затем плоды рябины и крупно порезанные грецкие орехи всыпаем в сахарный сироп, даем закипеть и снимаем с плиты на 2-3 часа. Выдержав таким образом, варим на слабом огне, пока сироп немного не загустеет. Снова снимаем с плиты, даем выстояться 5-6 часов, после чего варим до готовности.

## РЯБИНА В СНЕГУ

Крупные ягоды обваливаем во взбитых белках, затем в сахарной пудре. Раскладываем тонким слоем на противне и подсушиваем в слабо нагретой духовке. Получаются чудесные домашние конфеты к чаю, кофе.

|                                    |                                 |  |                                            |  |                                             |                   |                                     |                                         |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|--|--------------------------------------------|--|---------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|
|                                    |                                 |  |                                            |  | БУМАЖНЫЕ<br>ТИСНЕННЫЕ<br>ШПАЛЕРЫ            |                   |                                     |                                         |                                 |
| ФУНДАМЕНТ<br>МИКРО-<br>СХЕМЫ       | СТРАНА<br>ВОКРУГ<br>КАБУЛА      |  | ВОЗДУШ-<br>НЫЙ ФЛОТ                        |  | БЛЕСК И<br>СИЯНИЕ<br>СЛАВЫ                  | ИКЕБАНА В<br>ВАЗЕ |                                     | ПТИЦА С<br>ТЕЛЕНКА У<br>СОБАКЕ-<br>ВИЧА |                                 |
|                                    | САФЬЯН И<br>ШЕВРО               |  | МОНАХ<br>ПРАВО-<br>СЛАВНЫЙ                 |  |                                             |                   |                                     | БОЕЦ НА<br>СТРАЖЕ<br>ОТЕ-<br>ЧЕСТВА     |                                 |
|                                    |                                 |  |                                            |  | ШОУ-<br>КОНЦЕРТ В<br>МЮЗИК-<br>ХОЛЛЕ        |                   |                                     |                                         |                                 |
|                                    | СТАДО<br>БАРАНОВ И<br>ЯРОЧЕК    |  | РОМАШКА,<br>КОЛО-<br>КОЛЬЧИК<br>НА ЛУГУ    |  |                                             |                   |                                     |                                         |                                 |
|                                    |                                 |  |                                            |  | АБАЖУР<br>НА<br>СТЕНЕ                       |                   | ПЛУГ ИЗ<br>МЕЧЕЙ                    |                                         | ИЗЫСКАН-<br>НАЯ ЕДА<br>ДЛЯ ЦАРЯ |
| КРУТОЕ<br>АВТО<br>ВАЖНЫХ<br>ПЕРСОН | ФАКТ<br>ПРОТИВ<br>УЛИКИ         |  | РАЙСКОЕ<br>ДЕРЕВО С<br>ЗАПРЕТНЫМ<br>ПЛОДОМ |  |                                             |                   |                                     |                                         |                                 |
|                                    |                                 |  |                                            |  | СЕКТОР ПА-<br>ЛЕСТИНЦЕВ<br>ЮЖНЕЕ<br>ИЗРАИЛЯ |                   | КОРМИЛО<br>ВЛАСТИ<br>ПОЛИ-<br>ТИКОВ | ФАЛЬШИ-<br>ВАЯ "ЛЯ"<br>ИЗ УСТ<br>ПЕВЦА  |                                 |
|                                    | БАБЬЕ С<br>НЕДЕЛЮ В<br>СЕНТЯБРЕ |  | ПОРУЧИ-<br>ТЕЛЬ В<br>ДЕЛЕ                  |  |                                             |                   |                                     |                                         |                                 |
|                                    |                                 |  |                                            |  | ПАРА                                        |                   |                                     |                                         |                                 |



Ягоды бланшируем 5-7 минут, затем плоды рябины и крупно порезанные грецкие орехи всыпаем в сахарный сироп, даем закипеть и снимаем с плиты на 2-3 часа. Выдержав таким образом, варим на слабом огне, пока сироп немного не загустеет. Снова снимаем с плиты, даем выстояться 5-6 часов, после чего варим до готовности.

### РЯБИНА В СНЕГУ

Крупные ягоды обваливаем во взбитых белках, затем в сахарной пудре. Раскладываем тонким слоем на противне и подсушиваем в слабо нагретой духовке. Получаются чудесные домашние конфеты к чаю, кофе.

### ЖЕЛЕ

На 1 кг желе — 200 г ягод рябины, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки желатина, 1 л воды.

Ягоды бланшируем 5 минут в кипятке, затем отжимаем, сок отцеживаем. Оставшуюся мезгу заливаем водой и провариваем 5-7 минут, отвар также процеживаем. Вводим сахарный сироп и отдельно разведенный желатин, доводим до кипения, вливаем отжатый сок, перемешиваем, разливаем в формочки, ставим на холод.

### ПАСТИЛА

На 1 кг пастилы — 700 г рябинового и 500 г яблочного пюре, 700 г сахара, 5-6 яичных белков, 50 г сахарной пудры.

Ягоды бланшируем и дважды протираем через сито. Яблоки запекаем, охлаждаем, протираем, соединяем с протертой рябиной и взбиваем в пышную пену, добавляя постепенно сахарный песок. Когда пюре загустеет, кладем взбитые яичные белки и продолжаем взбивать, пока масса не станет плотной. Тогда перекладываем ее в форму, выстланную пергаментом, и ставим на 10-12 минут в слабо нагретую духовку. Высушенные пласты охлаждаем 6-7 часов в сухом помещении при комнатной температуре, затем нарезаем брусочками и обсыпаем сахарной пудрой.

### ШАРЛОТКА С ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНОЙ

200 г хлеба пшеничного, 2 ст. черноплодной рябины, 2 яблока, 1/2 ст. сахара, 2 ст.л. сливочного масла, 2 ст.л. панировочных сухарей.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, смочить в смеси из молока, яиц и сахара. Ягоды черноплодной рябины промыть, засыпать сахаром, добавить тертые яблоки. На смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду уложить смоченные ломтики хлеба, сверху фарш и накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Залить яично-молочной смесью и запечь в духовке до румяной корочки.

### ПРИПРАВА ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ К МЯСУ И ПТИЦЕ

500 г черноплодной рябины, 1 лимон, 50 г чеснока, 100 г базилика, 100 г сахара, 1/2 ч.л. соли.

Черноплодную рябину провернуть через мясорубку вместе с чесноком и лимоном (у лимона предварительно удалить семена). Базилик мелко нарезать, посолить, все перемешать и добавить сахарный песок.

### ЦУКАТЫ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

1 кг плодов черноплодной рябины вымачивают в холодной воде в течение суток, меняя воду два раза. Затем плоды в сахарном сиропе (1 кг сахарного песка на 1 стакан воды) варят на среднем огне до готовности. К концу варки добавляют чайную ложку лимонной кислоты и ванилин на кончике ножа. Готовые плоды вынимают из сиропа и оставляют на ночь на дуршлаге для стекания сиропа. Затем их подсушивают при комнатной температуре в течение суток и хранят обсыпанными сахарным песком.

|                           |                                   |                                      |                                 |                                    |                      |                             |                           |                                      |                                     |
|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Важный персон             | Улики                             | Запретным плодом                     |                                 |                                    |                      |                             |                           |                                      |                                     |
| ↓                         |                                   |                                      |                                 | Сектор палестинцев в южном Израйля |                      | Кормило власти политиков    |                           | Патриарх "Бай" Лян из уст певца      |                                     |
|                           | Бабы с неделю в сентябре          |                                      | Поручитель в деле               | ↓                                  |                      |                             |                           |                                      |                                     |
|                           |                                   |                                      |                                 |                                    |                      | Пара пескарей после рыбалки |                           |                                      |                                     |
|                           | Крупа для каши в бутылочке        | Семья фокусников "СССР"              | Презренный, но дорогой металл   | ↓                                  |                      |                             |                           |                                      |                                     |
|                           |                                   |                                      |                                 |                                    | Оцепенение по-нашему |                             | Мысль вне здравого смысла |                                      | Ушлый мастер                        |
|                           | Лялька младенца под потолком избы | Иноземная слобода в Москве XVII века |                                 | Игра "Бинго"                       | ↓                    | Смазка для косы косаря      | ↓                         | Предполагаю, что это было именно так | ↓                                   |
|                           | Штат жуков картофеля-грызов       | ↓                                    |                                 | ↓                                  |                      | ↓                           |                           | ↓                                    |                                     |
| Отдача пушки при стрельбе | Роща среди сахары                 |                                      | Бедро хавроньи                  | ↓                                  |                      |                             |                           |                                      |                                     |
| ↓                         |                                   |                                      |                                 |                                    |                      | Песнь о викинггах           |                           |                                      |                                     |
|                           | "Юг", идя по компасу              |                                      | Измор не взятой с ходу крепости | ↓                                  |                      |                             |                           |                                      | Писатель майн, "всадник без головы" |
|                           |                                   |                                      |                                 |                                    | Любовные утехи       |                             | Кровать по мнению поэта   |                                      | ↓                                   |
|                           | Статуя загадка вблизи пирамид     | Благородный кихот или педро          |                                 | Бактерии в виде шариков            | ↓                    |                             |                           |                                      |                                     |
|                           |                                   |                                      |                                 |                                    |                      |                             |                           |                                      |                                     |
|                           |                                   |                                      |                                 |                                    |                      | Груши и вишни за забором    |                           |                                      |                                     |





— А где корова моя любимая?  
— Ты что, Михайло! 20 лет уж прошло.  
— Так я и спрашиваю, где корова моя?  
— Да ты что, Михайло! Коровы 8 лет живут.  
— И где корова?  
— Ты в какой науке силен? В зоологии иль в механике?  
— В механике.  
— Сломалась твоя корова.

Афоризм — это рассказ в двух-трех словах о пяти-шести годах жизни.

Пьяный муж возвращается поздно домой... Открывает дверь, перед ним стоит жена, в руке сковородка...  
Муж:  
— Иди ложись спать, я не голодный...

Женщина просит в магазине высокий шкаф. Ее спрашивают:  
— У вас что, потолки высокие?  
— Нет, сосед.

В очереди:  
— Девушка, вы замужем?  
— Нет, я вот за этим дяденькой!

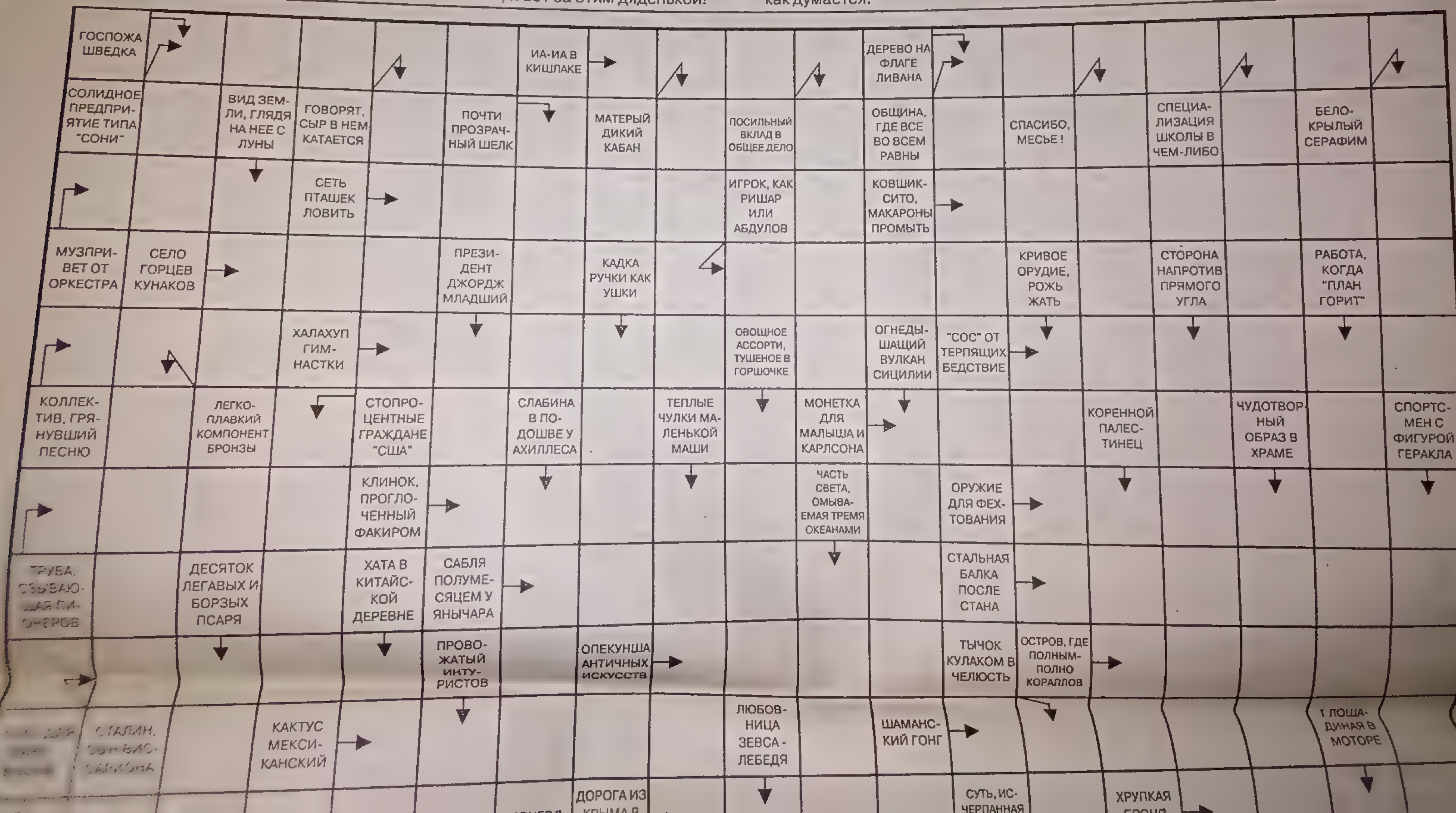
В магазине:  
— Не найдется у вас какой-либо личной кофточки?  
— Например, такой, как на мне?  
— А почище нет?

Обычно завтрак мы готовим сами. Обед покупаем в кафе. А ужин нам готовит жена. Отсюда и пошла поговорка: "Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу".

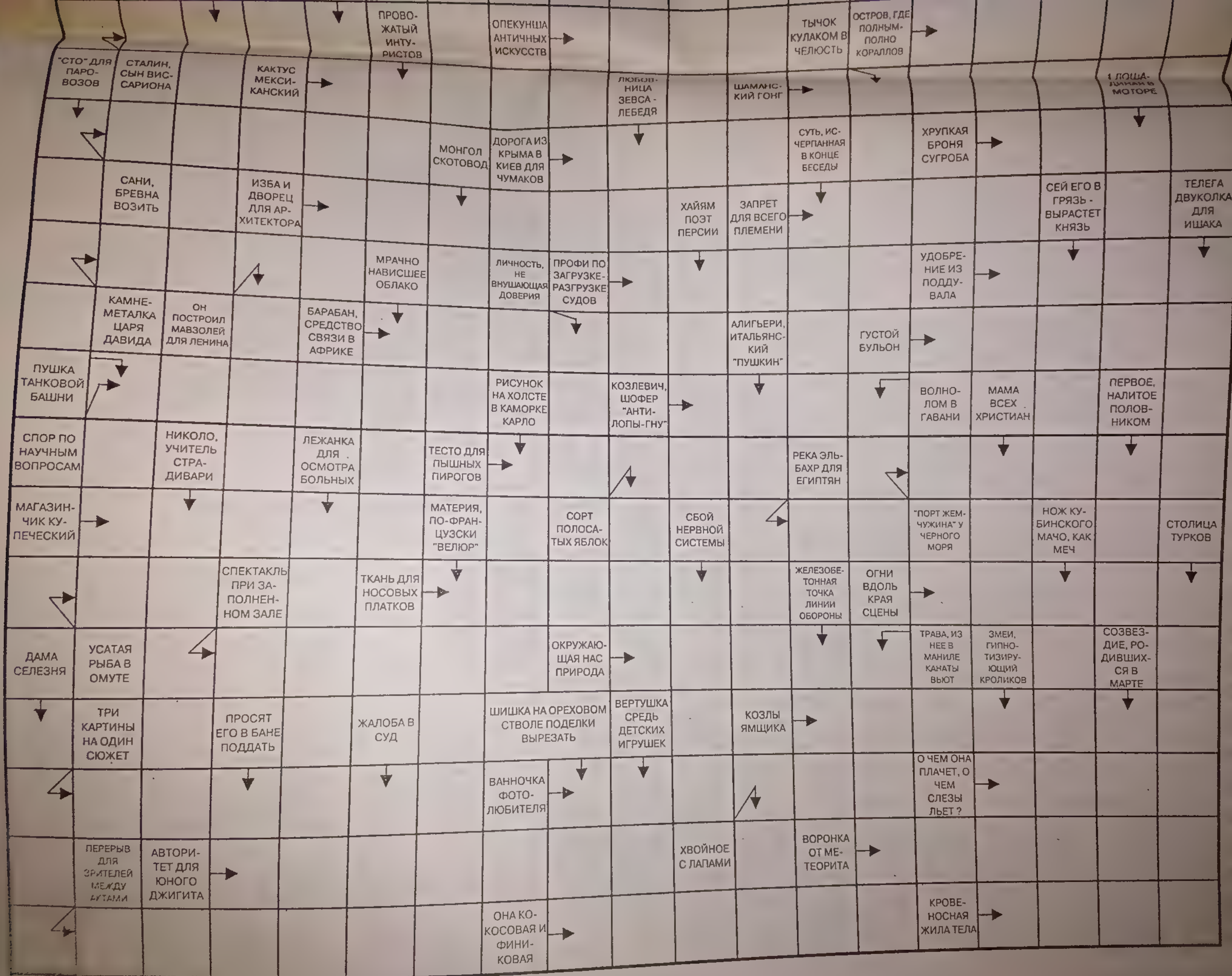
С кляпом во рту не поговоришь. Зато как думается!

Муж приходит под утро весь в помаде, пудре и рыжих волосах. Жена:  
— Ты где был?  
— Не поверишь, дорогая, всю ночь с клоуном дрался.

— Ну, как у тебя дела с Гришкой?  
— Ой, все отлично, совсем небольшие разногласия, правда, бывают.  
— Какие?  
— Да я хочу на нашей свадьбе быть в длинном, белом платье.  
— Ну а он?  
— А он — совсем не хочет жениться.











Множество людей знает о Ванге — болгарской ясновидящей. Уже в самом ее имени символически было заложено то, чему мы не перестаем удивляться. На греческом Вангелия — носительница благой вести. Ее талант ясновидения и пророческая сила многих ввергали в шок. Способности этой женщины уникальны: она обладала даром предвидения, ясновидения, она могла беседовать с растениями, посещать разные места земного шара. Она видела многое, хотя сама была слепа...

# ВАНГА: "ЧЕЛОВЕК РОЖДЕН, ЧТОБЫ ВЕРШИТЬ ДОБРЫЕ ДЕЛА..."

Ванга родилась в 1911 г. в Югославии, в семье мелкого землевладельца. Родилась за два месяца до срока, с неразделенными пальцами на руках и ногах. Никто не знал, выживет ли девочка, но она выжила. В детстве она была обыкновенной девочкой и не знала о своих способностях.

Однажды, когда Ванге было 12 лет, она вместе с другими детьми гуляла недалеко от села. День был непогожий, и дети заметили в небе странное облако. "Гроза", — подумали ребята. Но грозы не было. Зловещий холодный ветер ожесточенно рвал с деревьев молодую листву, гнал по дороге клубы пыли, завывался воронками смерча, подступал все ближе, ближе и вдруг подхватил Вангу.

**"НЕ ССОРЬТЕСЬ МЕЖДУ СОБОЙ"**

**"ЛЮБИТЕ ДРУГ ДРУГА. ДОБРО ВЫЗЫВАЕТ"**

**ДОБРО, А ЗЛО — ЗЛО..."**

Там, в ревушей пасти смерча, она ощутила словно бы прикосновение чьей-то ладони к голове и... потеряла сознание. Очнувшись уже на земле. Болела голова и засыпанные пылью глаза. Вангу отвели к врачу, который сказал, что необходима срочная операция. Девочке сделали две операции, но они не помогли. Ванга ослепла. Она впала в отчаяние, молилась о чуде, но чуда не произошло. Ее определили в Дом слепых, где она пробыла три года, а после чего вернулась домой. Дома Вангу встретила страшная нищета. Ее брату Василу было в то время 6 лет, Томе — 4 года, а самой маленькой, Любке — 2. Слепая Ванга стала для них всем — матерью, защитницей, хозяйкой дома. Ванга быстро и красиво вязала. В окрестных селах скоро об этом узнали и начали приносить ей мотки пряжи. За работу давали мелкие

ся, слез с коня и пошел в темную комнату. Он излучал такой свет, что в комнате стало светло, как днем. Он повернулся к Ванте и заговорил звучным голосом. "Скоро мир расшатается и погибнет много народа. Ты будешь находиться на этом месте и пророчествовать о живых и мертвых. Не бойся! Я буду рядом с тобой, буду тебе говорить, что предсказывать людям!"

Ванга спросила сестру:

— Любка, ты видела, как отсюда вышел всадник?

— Какой всадник? — не поняла та. — Да знаешь ли, который час?

Тебе наверняка что-то приснилось.

— Не знаю, может, и приснилось, но это очень странный сон...

6 апреля 1941 г. немецкие войска перешли югославскую границу. Через несколько дней местные жители отправились к Ванге, чтобы посмотреть, что стало с сестрами, и остановились на пороге их дома в изумлении. Необыкновенная перемена произошла с Вангой. Вот какой она была в то время:

"В маленькой комнатке Ванга стояла в углу под зажженной лампадой и говорила звучным, сильным и категоричным голосом. Она была очень худа, выглядела возбужденной. Ее выцветшее, не раз перешитое, ставшее широким платье не могло скрыть огромного напряжения ее тела. Из слепых ее очей веяло пустотой, но лицо ее так изменилось, стало столь одухотворенным и возвышенным, как будто излучало свет. И она говорила, говорила... Из

няли в колдовстве. Другие же безоговорочно верили в ее прозрения.

Ванга вещала о новорожденных и еще не родившихся детях. Непостижимым образом она видела и разговаривала с людьми, умершими 100, 200 и более лет назад. Как отмечают ученые, — это самое таинственное проявление ясновидения Ванги.

Говорила Ванга и о будущем, хотя делать этого не любила. По ее словам, через 200 лет человек установит контакты с братьями по разуму из других миров.

Кроме ясновидения и прорицательства Ванга поняла, что может лечить болезни. Но не с помощью лекарств, а с помощью трав. При лечении ими она советовала обливаться отварами, поскольку они лучше воздействуют через кожу. Ванга никогда не отрицала официальную медицину, однако считала, что чрезмерное употребление лекарств вредно, так как они "закрывают дверь, через которую с помощью трав входит природа, чтобы восстановить нарушенное в организме равновесие".

**"БУДЬТЕ ЛЮДЬМИ. НЕ ВОРУЙТЕ."**

**НЕ ЛГИТЕ, НЕ УБИВАЙТЕ..."**

Многие из очевидцев вспоминают о контактах Ванги с усопшими людьми. На вопрос собеседника, почему она рассказывает о его покойной матери, Ванга ответила: "Не ты ее привел. Они приходят сами, потому что я для них — врата в этот мир... Когда ко мне приходит человек, его умершие родные"

пробежала перед сознанием ее, как на киноплёнке от рождения до смерти. Но предотвратить того, что написано "на роду", Ванга была не в силах.

В 1980 году болгарской провидицей Вангой была предсказана трагедия с атомной подводной лодкой "Курск". Ванга говорила, что: "Курск уйдет под воду в августе 1999 или 2000 года. Весь мир будет о нем жалеть". Невозможно было в это поверить, так как город расположен далеко от морей и крупных рек. А предсказание было о подлодке.

Не так давно Ванга покинула этот мир. Но она оставила на земле добрую память о себе. Она в точности знала день своей смерти — 11 августа 1996 года. Перед смертью она сказала, что такие же способности получила одна десятилетняя, слепая девочка, которая живет во Франции, и что мы скоро о ней узнаем.

## РЕЦЕПТЫ ЗДОРОВЬЯ ВАНГИ

○ **ВЫСОКОЕ КРОВЯНОЕ ДАВЛЕНИЕ.** Столовую ложку кукурузной муки положите на дно стакана и залейте доверху горячей водой. Оставьте на ночь. Утром натощак выпейте только воду (гущу не размешивайте).

○ **ГОЛОВНАЯ БОЛЬ КАК СЛЕДСТВИЕ СТРЕССА.** В течение нескольких дней перед сном одну столовую ложку сахарного песка заливаете стаканом воды.

○ **БОЛИ В СПИНЕ.** На белое чистое полотно метр на метр намажьте 100 граммов оружейного масла. Три вечера подряд кладите этот пластырь на спину.

○ **ГРИБЕК НА НОГТЕХ.**



рый сказал, что необходима срочная операция. Девочке сделали две операции, но они не помогли. Ванга ослепла. Она впадала в отчаяние, молилась о чуде, но чуда не произошло. Ее определили в Дом слепых, где она пробыла три года, а после чего вернулась домой. Дома Вангу встретила страшная нищета. Ее брату Василию было в то время 6 лет, Томе — 4 года, а самой маленькой, Любке — 2. Слепая Ванга стала для них всем — матерью, защитницей, хозяйкой дома. Ванга быстро и красиво вязала. В окрестных селах скоро об этом узнали и начали приносить ей мотки пряжи. За работу давали мелкие вещи или старую одежду, которую она перевязывала детям. Ванга начала и ткать. Она не любила сидеть без работы и не позволяла никому бездельничать. В их доме, несмотря на большую бедность, всегда было чисто и опрятно.

В тех местах, где жила Ванга, был интересный обычай. Вечером накануне Юрьева дня девушки бросают в кувшин разные предметы, чтобы на следующий день узнать по ним свою судьбу. Кувшин обычно ставили в Вангином дворе, и девушки часто, может быть из жалости, назначали Вангу "оракулом". Ванга, достав наутро предметы из кувшина, предсказывала судьбу своим подругам. Все ее предсказания обычно сбывались. Это было удивительно, но тогда еще никто не подозревал, что Ванга обладает даром прорицательницы.

Сверхъестественные способности Ванги открывались постепенно, никто не зафиксировал дату их рождения, но многие потом вспоминали, как помогла она отцу найти чужую овцу, украденную из стада, которое он пас. Она точно описала двор, где прятали овцу. Все крайне удивились, а Ванга сказала, что увидела это во сне. Она уже сама заметила, что ей стали сниться сны, говорившие о неприятных событиях, которые потом сбывались.

8 ноября 1940 г. отец Ванги умер от гангрены. Дети остались круглыми сиротами. Вскоре после похорон брата Ванги отправились на поиски работы, а Ванга и Любка ненадолго остались одни. Так закончился 1940 г. А в начале 1941 г. Ванга в своих видениях увидела удивительно-го всадника. "Он был высокий, русский и божественно красивый. Как древний воин, он был облачен в доспехи, которые блистали в лунном свете. Его конь бил себя по бокам белым хвостом и рыл копытами землю. У ворот Ванги воин остановил-

лся к Ванге, чтобы посмотреть, что стало с сестрами, и остановились на пороге их дома в изумлении. Необыкновенная перемена произошла с Вангой. Вот как-то она была в то время:

"В маленькой комнатке Ванга стояла в углу под зажженной лампадой и говорила звучным, сильным и категоричным голосом. Она была очень худая, выглядела возбужденной. Ее выцветшее, не раз перешитое, ставшее широким платье не могло скрыть огромного напряжения ее тела. Из слепых ее очей веяло пустотой, но лицо ее так изменилось, стало столь одухотворенным и возвышенным, как будто излучало свет. И она говорила, говорила... Из уст ее лился другой голос, который с поразительной точностью называл местности и события, имена мобилизованных мужчин, которые либо вернутся живыми, либо с ними случится несчастье... Это продолжалось много дней, и она вообще не спала почти целый год. Вид Ванги так поражал, что люди испытывали желание стать перед ней на колени. Мужчины, о которых она говорила, что они вернутся, действительно возвращались в указанный ею срок".

**"НА ДЕТАХ ГРЕХА НЕТ, ОНИ ИСКУПАЮТ СОДЕЯННОЕ РОДИТЕЛЯМИ."**

Но талант ее во всю мощь развернулся в годы войны. Отчаявшимся, обезумевшим от горя людям не к кому было обращаться. Вот и шли они к женщине, которая могла успокоить или хотя бы сказать, где сложил голову близкий человек. В то время Ванга принимала до 120 человек в день.

По опубликованным данным, в 1976 г. ее услугами воспользовались 102000 человек. Деньги за прием шли в городскую казну. Эта мера способствовала легализации использования феноменального дара Ванги и исключила все кривотолки. Каждый посетитель приносит с собой кусок сахара, до того 2-3 суток пролежавший под подушкой. Взяв сахар, словно бы впитавший в себя информацию о человеке, Ванга рассказывает ему прошлое и будущее. Вместо сахара могут подойти кварцевые часы (кристалл кварца также записывает информацию) или украшения с рубином. Естественно, что часы и украшения после посещения возвращаются владельцу.

Люди начали говорить о Ванге с уважением, граничившим со страхом. К ней начали обращаться за советом в самых разных ситуациях. Она помогала всем.

Так родилась легенда о Ванге.

Некоторые люди боялись ее предсказаний и приписывали ей связь с потусторонним миром, обви-

нение лекарств вредно, так как они "закрывают дверь, через которую с помощью трав входит природа, чтобы восстановить нарушенное в организме равновесие".

**"БУДЬТЕ ЛЮДЬМИ, НЕ ВОРУЙТЕ!  
НЕ ЛГИТЕ, НЕ УБИВАЙТЕ!"**

Многие из очевидцев вспоминают о контактах Ванги с усопшими людьми. На вопрос собеседника, почему она рассказывает о его покойной матери, Ванга ответила: "Не ты ее привел. Они приходят сами, потому что я для них — врата в этот мир... Когда ко мне приходит человек, его умершие родственники собираются вокруг него, задают мне вопросы и сами отвечают, а я только сообщаю живым то, что услышала".

Однажды к Ванге приехал молодой человек. Злые люди обокрали и убили его брата. Остались трое детей-сирот и больная жена. Внезапно Ванга вышла на порог и позвала его по имени, а затем сказала: "Я знаю, зачем ты пришел. Ты хочешь, чтобы я сказала, кто убил твоего брата. Может быть, через какое-то время я и скажу, но ты должен по-

обещать, что не будешь мстить, потому что не нужно этого делать. Ты сам станешь свидетелем их конца". Ванга никому не разрешала мстить. Она верила, что человек рожден, чтобы вершить добрые дела. Каждое плохое дело никогда не останется безнаказанным. Оно наказывается жестоким образом, и если наказание не настигнет того, кто совершит зло, то перейдет на его потомков.

А вот еще случай. Один крестьянин пришел жаловаться на то, что у него не живут дети, что все они умирают очень рано. Их было одиннадцать, но ни один не выжил. Ванга напомнила крестьянину, что юношей он жестоко обидел свою мать, которая забеременела уже в возрасте. Сын стеснялся этого. Ребенок и мать умерли, а юноша вскоре обо всем забыл. И вот за то, что он оскорбил самое святое — жизнь, природа так безжалостна к нему. "Ты должен знать, что причина твоей беды не в жене. Надо быть всегда добрым, чтобы не страдать целую жизнь".

Свои необычные способности сама Ванга объясняла присутствием вокруг нее особых прозрачных существ, происхождение которых объяснить не могла. Они посылали ей ту информацию о людях, которую она могла передать страждущим, причем расстояние и время не играли никакого значения. Жизнь любого человека, стоявшего перед прорицательницей,

положите на дно стакана и залейте доверху горячей водой. Оставьте на ночь. Утром натощак выпейте только воду (гущу не размешивайте).

**О ГОЛОВНОЙ БОЛИ КАК СЛЕДСТВИИ СТРЕССА.** В течение нескольких дней перед сном одну столовую ложку сахарного песка запивайте стаканом воды.

**О БОЛИ В СПИНЕ.** На белое чистое полотно метр на метр намажьте 100 граммов оружейного масла. Три вечера подряд кладите этот пластырь на спину.

**О ГРИБОК НА НОГТЯХ РУК.** Сварите крепкий кофе и несколько раз погрузите руки в его настой, но не надо взбалтывать осадок. Повторяйте процедуру.

**О ГРИБОК НА НОГТЯХ НОГ.** Хорошо вымытые ступни погрузите в крепкий винный уксус. Спите в чистых носках, пропитанных уксусом.

**О КОЛИТ.** Два раза в день пейте сыворотку из под выжатой брынзы; избегайте жирной пищи.

**О ОТЕКИ.** Оберните ноги на ночь пластырем, сделанным из воска, оливкового масла и воды. Процедуру повторить.

**О БРОНХИТ У ДЕТЕЙ.** Два разбитых сырых яйца поджарьте на свином жире и посыпьте солью. Когда остынут, положите их на ночь на грудь ребенка.

**О ЧИРЬИ.** Приготовьте маленькую булочку из ржаной муки, молока и свежего масла и приложите ее к больному месту на ночь. Припарка вытягивает гной без остатка.



**"БОЮСЬ ХАОСА В ДУШАХ ЧЕЛОВЕЧЕСКИХ."**

**"БОЮСЬ, ЧТО ЗЛО ПРОБИВАЕТ СЕБЕ ДОРОГУ."**

**"А ДОБРО ВТИХОМОЛКУ ОТСТУПАЕТ..."**



— Папа, а что самое простое в жизни?

- Самое простое — это верить в себя.
- А что самое сложное?
- Самое сложное — не обманываться.

Что не делается, делается в Китае.

Деньги буквально лежат под ногами, но вытащить их из-под этих ног практически невозможно.

Романтики видят в женщине букет, циники — метелку.

Встречаются два приятеля.

- Как дела?
- Да нормально в общем, только с женой поругались.
- Это по какому поводу?
- Да никак не можем с ней договориться, где провести отпуск.
- А что так?
- Да понимаешь, я собираюсь в Таиланд. А она хочет поехать со мной...

— А вам снятся женщины?

— Да мне из-за них вообще спать некогда!

Шутка считается удачной — если ты смеешься последним, полуудачной — если ты смеешься первым, и неудачной — если ты не успел посмеяться.

Просыпается мужик утром после пьянки, морда опухшая, голова трещит. Заходит в ванную, смотрит на себя в зеркало:

— Ну?! Ну?! Ну-у-у???

Жена из кухни:

— Коля, иди завтракать.

Мужик:

— О! Коля!!!

Идет одна женщина по улице. Подходит к ней мент:

— Ваш паспорт!

Она ему дает паспорт. Мент его открывает, а там в поле "Дата рождения" написано "Не вашего ума дело!"

— Ваша болезнь пройдет, — сказал врач, — только вам надо каждый вечер принимать ванну и сразу — стопку коньяка.

Через несколько дней больной обратился к врачу:

— С коньяком все нормально, а вот ванну мне не удается принять.

|                                 |                                  |                     |                          |                                     |                                      |                 |                                  |                       |                                 |                                     |                            |                            |                                |                         |                                 |                       |                      |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
|                                 |                                  |                     |                          |                                     | УПРЯЖЬ, ПОПАВШАЯ КОБЫЛЕ ПОД ХВОСТ    |                 |                                  |                       |                                 | ТВ-ШОУ НА "ТНТ" ДЛЯ ПАССАЖИРОВ АВТО |                            | СОБАЧКА ГЕРАСИМА           |                                | СТРОЙ-КВАДРАТ ИЗ СОЛДАТ | Ордината "х" или "у" на графике | Буйно разросшийся лес |                      |
| полиэтиленовая тара с покупками | карта на глазок и от руки        |                     | хандра зеленая           |                                     | тихие речи на ушко                   |                 | урок вокала по нотам             |                       | наша певица Жанна               |                                     |                            |                            |                                |                         |                                 |                       |                      |
| весенний цветок среди сугробов  |                                  |                     |                          |                                     |                                      |                 |                                  |                       |                                 | невод для отлова морских мин        |                            | центр пуза                 |                                | пушной зверек на шапку  |                                 | сказочный горбунок    |                      |
|                                 | травозонтик для засолки          |                     | градоначальник короче    |                                     | клеймо хозяина на шкуре быка         |                 | шерсти пук                       |                       | раз-два-три и получится лесенка |                                     |                            |                            |                                |                         |                                 |                       |                      |
|                                 |                                  |                     |                          |                                     | молочный продукт, заквашен на грибах |                 |                                  |                       |                                 |                                     | степень кандидата в ученые |                            | религия шиитов и суннитов      |                         | жидкая смазка моторов           |                       | почтовая трасса Руси |
|                                 | метеословия в данной местности   | зыбкое место болота |                          | сельский район современной киргизии |                                      |                 | пополнение в семье брата кролика |                       | свиноводческое хозяйство        |                                     |                            |                            |                                |                         |                                 |                       |                      |
|                                 |                                  |                     |                          |                                     | мера бочки в кубе                    |                 |                                  |                       |                                 |                                     | самый непогрешимый католик | небольшой парк для горожан |                                |                         |                                 |                       |                      |
|                                 | буйан в океане на пути к салтану |                     | часть ноги 42-го размера | музыка...н-ролл                     |                                      |                 | трубный призыв архангела         |                       | рогатый сохатый                 | вигвам туриста                      |                            |                            |                                |                         |                                 |                       |                      |
| БЕЗУПРЕЧНАЯ РАБОТА              |                                  |                     |                          |                                     |                                      |                 | черная птица в рифму "палка"     |                       |                                 |                                     |                            |                            | обличительный рассказ сатирика |                         | яблоко с яблони груша с груши   | неугомонная девчушка  |                      |
| метод...                        |                                  | "звезда" Шлейфом    |                          | клюквенный сок с водой              |                                      | мама вашей жены |                                  | годы, отданные работе |                                 | тонкие доски                        |                            |                            |                                |                         |                                 | кольцо баскет-        | попаты               |



[illegible]



**ЗОЛОТОЙ КЛЮЧ**

10 ноября 2007 г., 484 тираж

1. Победитель получает 35.000,50 руб. (компьютер): 50 32 30 2 40 19

2. Победитель получает 100.000 руб. (автомобиль ВАЗ-2107): 28 22 45 10 61 65 27 49 40 36 71 66 80 56 7 48 18 43 55 42 35 52 31 72 54 74 82 12 51 39 81 37 8

3. Победитель получает 265.000 руб. (автомобиль ВАЗ-2110): 05 62 64 15 38 23 84 14 73 19 78 34 71 75 33 58 11 21 60 46 13 9 86 5

4. Тур. 29, 83, 20 - компьютер - 20.000, 47 - 800, 24 - 640, 59 - 518, 69 - 423, 57 - 351, 79 - 292, 44 - 247, 1 - 211, 86 - 182, 87 - 159, 68 - 139, 70 - 125, 6 - 111, 4 - 102, 77 - 92, 67 - 85, 53 - 81, 63 - 78, 76 - 41, 75 - 16, 62 -

Новыпавшие шары: 3, 17, 89

В джек-пот отчислено: 382 932,50 руб.

**БИНГО**

11 ноября 2007 г., 373 тираж

Приз "Линия". Сумма выигрыша 3 652 146, 13 11 47 1 10, 73 22 06 88 74 12 44 82 5

Приз "Джек-пот". Сумма выигрыша 1 892 010 руб. Приз не разыгран. 65 77 38 29 34 59 79 53 10 35 63 86 09 84 36 71 23 16

Приз "Бинго-1". Сумма выигрыша 36 000 руб.

70 40 50 21 65 61 28 57 44 32 66 33

Приз "Бинго-2". Сумма выигрыша 26 000 руб.

58 14 68 24 81 18 42 37 89 27 78 02 17 15 26 20 50 90 49 12

Приз "Бинго-3". Сумма выигрыша 36 000 руб.

83 64 13 70 43 19 67 80 46 31

Премииальные. 41 - 3 000, 55 - 2 127, 62 - 2 027, 08 - 1 000, 87 - 502, 07 - 300, 60 - 208, 82 - 179, 72 - 137, 45 - 107, 75 - 100, 64 - 89, 03 - 68;

Новыпавшие шары: 01, 30

**РУССКОЕ ЛОТО** 11 ноября 2007 г., 682 тираж

1. Выиграл 1 билет по 100 301 руб.

447 25 55 12

2. Выиграл 1 билет по 200 000 руб.

69 52 2 67 72 48 28 11 76 32 72 3 11

60 35 56 65 87 24 64 61 40 49 11 42 71 23 84 30 60 88 83

3. Выиграл 1 билет 1.000.000 руб. (Суперприз): 32 17 75 39 31 31 64 12 20 25 2 44 1

63 76 21 34 5 15 27

4. Тур. 73 - 25.000, 59 - 10.000, 13 - 5.000, 12 - 2.000; 62 - 1.000, 68 - 700; 13 - 500; 53 - 400; 13 - 300; 6 - 200; 16 - 150; 45 - 144; 44 - 137; 17 - 130; 89 - 125; 9 - 123; 39 - 122; 8 - 120

Призовой фонд "Кубышки" 12 300 руб.

1.242 руб.

Новыпавшие числа: 19, 28, 50, 74, 82

Призовой фонд джек-пота: 320 000 руб.

**СПОРТЛОТО 5 из 36**

10 ноября 2007 г., 713 тираж

Выигрышный вариант: 1 17 12 11 5

Приз I категории: 13 руб. Приз не разыгран

Приз II категории: 13 руб. Приз не разыгран

Приз III категории: 13 руб. Приз не разыгран

Приз IV категории: выиграли 686 билетов по 46 руб.

**СУПЕР СПОРТЛОТО 6 из 45**

10 ноября 2007 г., 707 тираж

Выигрышный вариант: 20, 13, 23, 30, 40, 12

Приз I категории: 13 руб. Приз не разыгран

Приз II категории: 13 руб. Приз не разыгран

Приз III категории: 13 руб. Приз не разыгран

Приз IV категории: выиграли 123 билета по 83 руб.

**ПРОСТО  
АНЕКДОТ**

— Сегодня суп из черепахи ел.  
— Ну и как?  
— Ну... не знаю. Из тарелки удобнее.

Бывает, смотришь на начальника и думаешь: как бы так плюнуть ему в морду, чтобы не обидеть...

Подсобирал денюжат, хотел купить дачу под Мытищами. Не хватило. Пришлось взять виллу в Испании.

— Кем в колхозе работать будешь, Степан?

— Мерчендайзером.  
— Ну не хочешь говорить — не надо.

— Скажите, пожалуйста, а как в Мавзолей попасть?

— Э! Надо сначала революцию сделать, потом чтобы в тебя тетка стреляла, потом — два инсульта... Не все так просто!

— Вовочка, почему ты читаешь стихи без выражения?

— Марья Ивановна, какие же тут выражения — это же Пушкин!

— Жизнь я прожил долгую — 843 рулона туалетной бумаги.

Летит над лесом воробей, пыхтит, тушит, но несет в когтях антилопу. Две кукушки смотрят ему вслед:

— Чего это он?!

— Да ему в гнездо крокодилье яйцо подкинули...

В мире существуют два вида лейкопластыря: тот, который невозможно прилепить, и тот, который невозможно оторвать

— Капитан, а откуда вы знаете, что кораблекрушение было именно здесь?

— А мне помогают эти всплывающие подсказки...

— Ваш котенок не может привыкнуть к кошачьему туалету? Как же сделать, чтобы котенок привык к кошачьему туалету? Разрешите ему там читать и курить!

В частной клинике:

— Коллеги, вынужден сообщить, что лечение Иванова придется продолжить — анализы показали, что у него еще есть деньги.

— Доктор, умоляю, скорей приезжайте! Моя жена вот-вот должна родить!

— Это ее первый ребенок?

— Придурок! Это ее муж!

— Дорогой, как тебя моя новая стрижка?

— Нормально. Отрастет.

— Как вы сегодня замечательно выглядите!

— Вы всем красивым девушкам такое говорите?

— Нет, красивым я другое говорю.

Поручик Ржевский открывает дверь:

— Мадам, вы так прекрасны в этом туалете!

**КЛЮЧВОРД**

Разгадайте ключворд, заменив числа на буквы, при условии, что каждому числу соответствует своя буква

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 11 | 4  | 2  | 18 |    | 9  | 23 | 2  | 21 | 26 |    | 6  | 27 | 6  | 7  |
| 25 |    | 6  |    | 19 |    | 2  | 6  | 11 |    | 20 |    | 24 |    | 5  |
| 1  | 21 | 13 | 22 | 24 | 14 |    | 20 |    | 18 | 24 | 18 | 18 | 21 | 23 |
| 15 |    | 14 |    | 11 |    | 18 | 15 | 7  |    | 16 |    | 24 |    | 2  |
|    | 14 | 25 | 15 | 11 | 24 | 14 |    | 6  | 7  | 24 | 12 | 7  | 15 |    |
| 18 |    | 20 |    | 15 |    | 6  | 1  | 14 |    | 20 |    | 15 |    | 16 |
| 1  | 15 |    | 25 | 10 | 6  |    | 25 |    | 21 | 8  | 15 |    | 19 | 15 |
| 11 | 21 | 14 | 20 |    | 7  | 6  | 18 | 25 | 3  |    | 2  | 20 | 21 | 2  |
| 15 | 7  |    | 15 | 3  | 15 |    | 14 |    | 6  | 7  | 20 |    | 3  | 6  |
| 8  |    | 13 |    | 20 |    | 27 | 6  | 15 |    | 24 |    | 6  |    | 13 |
|    | 13 | 15 | 17 | 15 | 11 | 6  |    | 7  | 24 | 8  | 21 | 22 | 15 |    |
| 26 |    | 14 |    | 7  |    | 27 | 20 | 15 |    | 23 |    | 24 |    | 2  |
| 1  | 20 | 21 | 9  | 25 | 18 |    | 21 |    | 18 | 14 | 24 | 13 | 2  | 15 |



— Марья Ивановна, какие же тут выражения — это же Пушкин!

— Жизнь я прожил долгую — 843 рулона туалетной бумаги.

Летит над лесом воробей, пытит, тужится, но несет в когтях антилопу. Две кукушки смотрят ему вслед:

— Чего это он?!

— Да ему в гнездо крокодиле яйцо подкинули...

Отец дома с приятелями играет в покер. Тут образовывается приличный банк, идет круг торговли. В этот момент к отцу подбегает четырехлетний сынишка и заглядывает в карты:

— Ой, папа, а четыре туза — это хорошо?

Отец сквозь зубы:

— Да! Сынок...

Все сразу уходят в пас, батя срывает весь банк.

Сынок:

— Жаль, папа, что у тебя их не было...

Звонок на телефонную станцию. Пьяный голос:

— Алле, это коммутатор?

— Да.

— Соедините меня с женой.

— Какой номер?

— Я тебе что, султан, жен нумеровать?

стрижка?

— Нормально. Отрастет.

— Как вы сегодня замечательно выглядите!

— Вы всем красивым девушкам такое говорите?

— Нет, красивым я другое говорю.

Поручик Ржевский открывает дверь:

— Мадам, вы так прекрасны в этом туалете!

— Хам! Закройте дверь.

— Гуревич, ты где работаешь?

— Нигде.

— А что делаешь?

— Ничего.

— Слушай, это же классное занятие!

— Да, но зато какая конкуренция!

Понять женскую логику легко, достаточно научиться играть в бильярд кубиками.

— Хайм, твоя дочь сидит на крыльце и кормит ребенка грудью.

— Ну и что?

— Так ведь она не замужем?

— Ну если есть лишнее время и

молоко, почему бы не накормить?

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 15 | 7  | 15 | 3  | 15 | 14 | 6  | 7  | 20 | 3  | 6  |
| 8  | 13 | 20 | 27 | 6  | 15 | 24 | 6  | 13 |    |    |
|    | 13 | 15 | 17 | 15 | 11 | 6  | 7  | 24 | 8  | 21 |
| 26 | 14 | 7  | 27 | 20 | 15 | 23 | 24 | 2  |    |    |
| 1  | 20 | 21 | 9  | 25 | 18 | 21 | 18 | 14 | 24 | 13 |
| 21 | 18 | 18 | 7  | 13 | 6  | 5  | 2  | 26 |    |    |
| 22 | 21 | 2  | 11 | 7  | 6  | 3  | 9  | 15 | 8  | 15 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|   | К |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    | Т  |

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
|    |    |    | С  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

### Ответы на ключворд из №45

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| Д | А | К | Т | И | Л | Ь | О | Р | С  | Е  | Н  | М  | У  | Х  | Я  | В  | Ж  | П  | Ч  | Б  | Ф  | Г  | З  | Й  | Э  | Ю  |

## ОТВЕТЫ НА СКАНВОРДЫ ТЕКУЩЕГО НОМЕРА

СТР. 1

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| С | Д | А | Г | О | Д | А | Т | Ь |
| А | С | Е | Е |   |   |   |   |   |
| А | И | К | Л | А | В | И |   |   |
| Р | С | И | М | О | К |   |   |   |
| А | Г | О | Д | Е | Р |   |   |   |
| Р | Г | Д | О | Т | З |   |   |   |
| Х | Р | А | П | Л | А | И |   |   |
| Р | О | Е | Р | Р | А | И |   |   |
| У | Р | А | Е |   |   |   |   |   |
| С | О | Д | О | В | Е | Р |   |   |
| Т | Е | С | Е | С | К | А | Л |   |
| А | Д | В | Е | Д | Р |   |   |   |
| В | И | А | З | А | Р |   |   |   |
| Г | Р | А | В | И | Д |   |   |   |
| О | А | Р | Т | А | З | Е | Р |   |
| У | Д | О | Д |   |   |   |   |   |
| Х | В | С | Л | Е | М |   |   |   |
| А | У | Х | А | Д | О | Х |   |   |
| Б | У | Д | Р | О | Р | И |   |   |
| В | Т | Ь | Е | Х | А |   |   |   |

СТР. 3

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| П | А | Р | Т | У | Р | А | С | К | Е | С | Р | А | К |
| С | С | С | В | А | К | Е | Т | У | М | А | К | Р | Е |
| О | С | Л | Е | С | У | Е | Р | И | Ж | Е | Т |   |   |
| Е | Е | Р | С | Р | Е | Р | А | Д | В | З | М |   |   |
| О | С | М | У | Г | У | Т | С | Т | А | В | Е |   |   |
| А | З | В | А | С | Т | Е | И | Ч | А | Р | Е |   |   |
| Н | А | З | Г | О | С | У | С | В | Л | И | С | В | А |
| Н | А | З | Г | О | С | У | С | В | Л | И | С | В | А |
| А | Р | О | Г | Е | Р | А | К | С | Т | Е | К | С | Т |
| К | У | О | Г | Е | Р | А | К | С | Т | Е | К | С | Т |
| К | У | О | Г | Е | Р | А | К | С | Т | Е | К | С | Т |
| К | О | М | И | Е | О | С | О | Т | О | Б | Е | Т | Р |
| Р | И | Ш | С | О | Л | И | Е | Б | О | Т | И | Н | О |
| С | Е | Т | К | Р | О | Л | И | Е | Б | О | Т | И | Н |
| С | О | С | К | А | Г | У | С | В | Л | И | С | В | А |
| С | О | С | К | А | Г | У | С | В | Л | И | С | В | А |
| А | С | Т | Е | Р | А | К | С | Т | Е | К | С | Т |   |
| А | С | Т | Е | Р | А | К | С | Т | Е | К | С | Т |   |
| П | О | Г | А | Р | О | Г | Е | Р | А | К | С | Т |   |
| В | И | С | В | Л | И | С | В | А | К | С | Т |   |   |
| Р | О | З | А | К | А | М | А | С | О | Т | А | В | А |

СТР. 6

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| В | У | В | Е | С | С | А | К | Е |
| Д | А | Ф | Е | Г |   |   |   |   |
| З | О | З | И | В | И | З |   |   |
| А | З | Е | С | Т | У | Е |   |   |
| С | А | С | Д | А | С | А |   |   |
| С | Е | В | Т | О | С | И | А |   |
| А | З | А | С | В | А | У |   |   |
| С | У | М | О | Б | Т | И | С |   |
| С | Е | К | И | Ч | Е |   |   |   |
| З | Е | Г | И | М | И |   |   |   |
| У | С | Р | Т | М | Е | Д |   |   |
| А | Д | А | К | О | Р | С | А |   |
| Р | О | М | Е | Б | Т | И | С |   |
| О | В | Р | Т | О | Р | Е |   |   |
| К | А | Р | Е | З | А | М |   |   |
| Р | В | Е | Р | В | В | Е | Т |   |
| У | В | Е | В | Е | В | Е | Р |   |
| В | О | С | Е | Г | У | Д |   |   |
| В | Е | К | В | А | Д | Е |   |   |
| Р | О | З | Т | А | В | А |   |   |

СТР. 11

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| В | Р | А | Т | А | О | С | О | К |
| С | Г | У | В | Р | В | Е | Д |   |
| О | Т | А | Р | А | Р | Е | В |   |
| Д | И | О | Б | Е | Т | О | С |   |
| А | Л | Л | Е | В | С | В |   |   |
| С | В | Е | Л | О | Ч | Е |   |   |
| К | Е | Т | О | У | Р | С |   |   |
| М | А | К | А | У | Л | О | В |   |
| Г | И | С | А | В | А | И |   |   |
| Я | И | С | В | А | Д |   |   |   |
| Н | О | О | Р | А | Д | О |   |   |
| Т | О | О | Р | О | И |   |   |   |
| О | Т | Е | А | Т | С | А | Т |   |
| А | У | О | С | А | Д |   |   |   |
| З | С | В | А | Д | Е | О | Д |   |
| К | Е | О | Е | О | Е | С |   |   |
| С | В | Е | К | С | А |   |   |   |

СТР. 12

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ф | И | Р | М | А | О | С | Е | Л | А | О | М | У | Н | А |   |
| Т | У | Ш | С | И | Л | О | Б | Е | П | Д | Т | Р | Ш | Л | А |
| А | Т | Л | Е | К | А | К | Т | Е | Р | С | О | Б | Е |   |   |
| Х | О | Р | О | В | Р | У | Ч | А | Д | С | И | Г | Н | А | Л |
| Л | О | Р | И | У | Ш | П | А | Р | О | Р | Е | В |   |   |   |
| Г | О | Р | И | У | Ш | П | А | Р | О | Р | Е | В |   |   |   |
| В | К | К | О | Т | А | Г | А | Н | П | Р | О | С | К | А | Т |
| И | О | С | И | О | Т | У | М | У | З | А | А | Т | О | Л |   |
| Д | Р | О | В | И | М | Ш | И | Л | А | Д | У | Б | Е | Ч | Е |
| Е | Р | З | А | Д | А | Н | И | Е | Т | А | В | У | Н |   |   |
| П | Р | А | Ш | А | Р | Д | О | К | Е | Р | З | О | Л |   |   |
| О | У | Т | А | М | Т | А | М | И | Н | А | В | А | Р |   |   |
| А | М | С | П | У | Т | А | М | И | Н | А | В | А | Р |   |   |
| У | Е | С | И | О | П | А | Р | А | О | Д | Е | С | С |   |   |
| Л | А | В | А | А | Ч | И | М | И | Н | Л | В | У |   |   |   |
| С | О | М | У | В | А | Т | И | С | Т | Р | А | М | Л |   |   |
| А | Н | Ш | Л | А | Т | С | Р | Е | Д | А | М |   |   |   |   |
| У | Т | Е | Р |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Т | Р | И | П | Т | И | Х | К | Ю | В | Е | Т | А | Д | Е | В |
| К | А | К | С | А | К | А | Л | Л | К | Р | А | Т | Е | Р |   |
| А | Н | Т | Р | А | К | Т | П | А | Л | М | А | В | Е | Ч |   |

СТР. 14

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Р | А | К | Е | Т | У | Ш | С | И | Л | О | Б | Е | П | Д | Т | Р | Ш | Л | А |   |
| П | О | Д | С | Ч | Е | Ж | И | М | И | В | И | Р | С | С |   |   |   |   |   |   |
| У | Л | К | Е | К | Е | М | С | Т | У | Д | Е | М | Ь | К |   |   |   |   |   |   |
| Р | З | А | Н | Л | Е | А | С | С | И | Р | А | Н |   |   |   |   |   |   |   |   |
| О | С | Т | Р | О | В | О | С | И | Р | О | Л | С | К | В | Е |   |   |   |   |   |
| П | О | С | Т | Р | О | В | О | С | И | Р | О | Л | С | К | В |   |   |   |   |   |
| В | С | Л | О | С | О | Б | Г | А | Л | К | А | Д | О | К |   |   |   |   |   |   |
| А | К | О | М | Е | Т | А | В | Т | А | Х | Р |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Р | З | Т | П | О | М | Е | С | Т | Ь | Е | У | У | К | О |   |   |   |   |   |   |
| Ч | Г | С | Н | А | Р | Д | С | Т | Р | Е | К | О | З | А |   |   |   |   |   |   |
| Е | Л | А | С | С | А | О | Р | А | В | З | Е |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| А | Л | А | К | Е | Т | У | Ш | С | И | Л | О | Б | Е | П | Д | Т | Р | Ш | Л | А |
| М | О | И | П | А | Р | Н | А | С | С | А | К | И | Н | А |   |   |   |   |   |   |
| О | М | В | А | Л | А | И | Ч | А | Б | Р | А | С | С |   |   |   |   |   |   |   |
| И | Н | Е | В | Е | Т | Е | Р | О | К | Е | Н | О | И | В |   |   |   |   |   |   |
| З | Л | Х | А | Н | И | К | И | В | А | Л | А | Д | А | Н |   |   |   |   |   |   |
| Ч | А | В | Е | Л | А | Д | Ь | В | Е | Н | О | Т | А | Л |   |   |   |   |   |   |



|                          |                      |                    |                      |                      |                      |                          |
|--------------------------|----------------------|--------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|
| Понедельник<br>16 ноября | Вторник<br>20 ноября | Среда<br>21 ноября | Четверг<br>22 ноября | Пятница<br>23 ноября | Суббота<br>24 ноября | Воскресенье<br>25 ноября |
|--------------------------|----------------------|--------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|

## КАЛЕНДАРЬ КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уязвимы почки, печень, кожа, нервная система. До трех часов дня не следует начинать новые дела и проявлять инициативу в чем бы то не было. Вечер благоприятен для посещения бани, сауны и проведения разнообразных обертываний для тела. Можно смело стричься и экспериментировать с новыми прическами. Идальный день для смены имиджа! | Уязвимы печень, почки, кожа, нервная система, головной мозг, глаза. Нельзя лечить и удалять зубы. Вероятно обострение аллергий. Сегодня ваш эмоциональный фон крайне напряжен: истерики, вспышки гнева и агрессии будут сопровождать вас на протяжении этого дня. Маникюр сегодня очень полезен — время побаловать себя и посетить салон красоты. | Уязвимы глаза, головной мозг. Хорошо заниматься физическими упражнениями, йогой, дыхательными практиками. Лучшее время для очищения тела и укрепления здоровья. Полезны баня, массаж, растирания, косметические процедуры, закаливание. В этот день не стригите ногти и волосы — это может негативно сказаться на состоянии вашего здоровья. | Уязвимы голова, глаза, а также шея, уши и горло. Однодневное голодание или пост принесут неоценимую пользу именно в этот день. Не употребляйте алкоголь — сегодня он противопоказан и может привести к неприятностям. День травмоопасный, могут обостриться психические расстройства, страхи, появиться неадекватная реакция на происходящее. | Уязвимы дыхательная система, кишечник, селезенка, печень. Вероятно обострение психических расстройств. Старайтесь быть в приподнятом настроении, избегайте ссор и конфликтов, прислушивайтесь к своему внутреннему голосу. Сегодня не следует посещать парикмахерскую — вы можете "отстричь" позитивные эмоции. | Уязвимы дыхательная система, бронхи, легкие, шея и горло. Сегодня могут проявиться старые болезни, обостриться хронические заболевания. Возможны отравления и интоксикации — внимательно следите за качеством продуктов. Стрижка ногтей и волос поспособствует улучшению здоровья. Полезен контрастный душ или ванна с травами. | Уязвимы органы дыхания и пищеварения, нервная система. Нельзя физически перенапрягаться, не рекомендуются активные силовые упражнения. Не рекомендуется удалять зубы, нежелательны любые хирургические вмешательства, отложите визит к парикмахеру. Постарайтесь думать только о хорошем, избавляйтесь от мыслей, тревожащих вас. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПРИМЕТЫ И ССЫВЕРИЯ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Каждый, кто хочет стать красивее и моложе, должен целый день довольствоваться постным супом без хлеба и слушать классическую музыку. <b>Сегодня мужчины будут хмурыми и неразговорчивыми.</b> Чтобы милый подобрел, напоите его сладким чаем с мятой и ромашкой. <b>Хотите крепче привязать его к себе?</b> Поносите немного одну из его вещей, например, рубашку или свитер, а потом верните обратно. <b>Найти нож или другой острый предмет</b> — хорошая примета. <b>Сломать нож или потерять перчатку</b> — знак грядущих разлук и неприятностей. | На сегодняшний день, по мнению наших предков, приходится извечный конфликт между водяным и домовым. Чтобы он не отразился на вашей семье, приготовьте птицу (курицу, гуся, утку), но, отобедав, не спешите выбрасывать отходы! Косточки от крыльев заверните в платок и положите возле входной двери — это угощение для домового. Косточки от головы, тоже завернутые в платок, положите в ванную комнату: это угощение для водяного. Они должны пролежать там ровно сутки. Не к добру, если домашние животные проявляют по отношению к вам агрессию. | В этот день просят русалки, с которыми можно столкнуться даже в ванной. Прежде чем включить кран с горячей водой, следует трижды постучать по стене возле мойки, иначе хвостатую гостью можно ненароком ошпарить! Детям и пожилым людям не стоит открывать дверь незнакомым женщинам. Русалки "балуются" тем, что звонят в двери и стараются заинтересовать доверчивых граждан каким-нибудь заманчивым предложением. <b>Благой знак, если вас коснулась крылом птица.</b> Если же вы разбили посуду, поранились или встретили человека с пустыми ведрами — это знак потерь и неприятностей. | Если в этот день вы не можете примириться с любимыми, пошлите к нему на переговоры старшую родственницу: мать, тетю, сестру. Посмотрите, к вечеру мир будет восстановлен! <b>Влюбленные мужчины, ловите момент:</b> сегодня легче всего завоевать женское сердце. Расскажите милой о чувствах в письменной форме. Она не сможет остаться к вам равнодушной. <b>Внезапно погасший свет</b> — предупреждение о болезнях и потерях. Если вы случайно ошпарились — это знак очищения. Хорошая примета — нечаянно пролитое молоко или случайно найденные детские игрушки. | Самое главное сегодня — держать в узде эмоции. Постарайтесь радоваться жизни и махните рукой на досадные неприятности. Контролировать себя и уберечься от искушений в этот конфликтный день вам поможет красная шерстяная ниточка (ее надо обвязать вокруг левого запястья) или красный пояс (его следует надеть под одежду). <b>Сегодня трудно избежать зачатия.</b> Если оно нежелательно, положите под подушку янтарь, если желаемо — лунный камень. Плохая примета — сломанный ноготь. <b>Если вы споткнулись и упали</b> — это знак предупреждения о возможной серьезной ошибке. | Если вы легко поддаетесь хандре, оденьтесь в оранжевое или желтое. <b>Обидчивым особам</b> рекомендуем остановить свой выбор на нарядах белого цвета. <b>Держитесь подальше от тещи или свекрови:</b> поссорившись с ними, вы рискуете испортить отношения с любимым человеком. <b>Ни в коем случае не назначайте свидание вечером:</b> оно принесет не радость, а огорчение. Если сегодня в вашем доме ветер <b>распахнул окна или двери</b> — это знак новых знакомств и приобретений. Если вы мерзнете и никак не можете согреться — это говорит об упадке ваших сил и недостатке энергии. | Если по утрам у вас часто болит голова, а вечером вы подолгу не можете заснуть, значит, нужно срочно заняться чисткой вашего энергетического пространства. Удалите из мобильного телефона старые номера и ненужные сообщения, выбросьте пожелтевшие от времени газеты и журналы, и в электронной почте не забудьте навести порядок. <b>Милые дамы!</b> Покорить сердце избранника сегодня можно с помощью духов на основе иланг-иланга. <b>Быть случайно облитым водой, упасть под дождь</b> — знак разоблачения тайн. <b>Разбить посуду с водой</b> — к деньгам. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ТОЛКОВАНИЕ СНОВ

|                |                  |                                    |                                           |                                     |                                       |                                        |
|----------------|------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|
| Сны не ведают, | Сны несут в себе | Сны правдивы. С помощью символов и | Грустные и печальные сны не имеют особого | Сны указывают на настоящие проблемы | Сегодня вы можете увидеть исполненный | Сны можно воспринимать буквально: если |
|----------------|------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|



|                                                                                          |                                                                                                               |                                                                                                                               |                                                                                                                                            |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| мать нож или по-<br>терять перчатку —<br>знак грядущих раз-<br>лук и неприятнос-<br>тей. | там рою сутки.<br>Не к добру, если до-<br>машние животные<br>проявляют по отно-<br>шению к вам аг-<br>рессию. | разбили посуду, по-<br>ранились или встре-<br>тили человека с пус-<br>тыми ведрами — это<br>знак потерь и непри-<br>ятностей. | ошпарились — это<br>знак очищения. Хоро-<br>шая примета — неча-<br>янно пролитое моло-<br>ко или случайно<br>найденные детские<br>игрушки. | Плохая примета —<br>сломанный ноготь.<br>Если вы споткну-<br>лись и упали — это<br>знак предупреждения<br>о возможной серьез-<br>ной ошибке. | двери — это знак но-<br>вых знакомств и при-<br>обретений. Если вы<br>мерзнете и никак не<br>можете согреться —<br>это говорит об упадке<br>ваших сил и недостат-<br>ке энергии. | Быть случайно об-<br>литым водой, по-<br>пасть под дождь —<br>знак разоблачения<br>тайн. Разбить посу-<br>ду с водой — к |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ТОЛКОВАНИЕ СНОВ

|                                                                                                           |                                                                                                                |                                                                                                                              |                                                                                                                                      |                                                                                                                                       |                                                                                                                                        |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сны не вещие, большого значе-<br>ния не имеют. Не<br>обращайте на них<br>внимания. Живите<br>реальностью. | Сны несут в себе<br>ключ к решению ва-<br>ших проблем и<br>предлагают помощь.<br>Возможны сны-от-<br>кровения. | Сны правдивы. С по-<br>мощью символов и<br>аллегорий они могут<br>дать новую информа-<br>цию относительно<br>старых проблем. | Грустные и печальные<br>сны не имеют особого<br>значения: они лишь<br>отражают своеобраз-<br>ный характер энерге-<br>тики этого дня. | Сны указывают на на-<br>сущные проблемы,<br>которые требуют раз-<br>решения, но вам при-<br>дется потрудиться над<br>их расшифровкой. | Сегодня вы можете<br>увидеть исцеляющий<br>сон, который поможет<br>избавиться от недуга,<br>снять стресс и внут-<br>реннее напряжение. | Сны можно восприни-<br>мать буквально: если<br>они приятные — зна-<br>чит, вы испытываете<br>неудовлетворенность<br>в самовыражении. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Растущая луна в Рыбах.</b><br>Не следует сегодня<br>поливать свой до-<br>машний огород: у<br>растений могут заг-<br>нить корни. Но се-<br>годня показана пе-<br>ресадка и посадка<br>новых комнатных<br>растений. | <b>Растущая луна в Овне.</b><br>Если в саду есть кры-<br>сы, мыши или в него<br>могут проникнуть зай-<br>цы, рекомендуем об-<br>вязать стволы и ниж-<br>ние ветки деревьев и<br>кустарников руберои-<br>дом или другим за-<br>щитным материалом. | <b>Растущая луна в Овне.</b><br>Для нарушения мы-<br>шиных ходов полез-<br>но периодически<br>утапывать снег воз-<br>ле стволов. Особен-<br>но сильно мыши мо-<br>гут повреждать зи-<br>мой посадки двулет-<br>ников и луковичные. | <b>Растущая луна в Тельце.</b><br>Неплохой период для<br>посадок овощей кор-<br>неплодов и лукович-<br>ных в теплицах. Если<br>выпадет снег, то следу-<br>ет окучивать им ягод-<br>ные кустарники. Можно<br>обрезать плодовые ку-<br>старники и деревья. | <b>Растущая луна в Тельце.</b><br>Сегодня можно за-<br>няться заготовками<br>овощей на зиму. Рас-<br>тения лучше не бес-<br>покоить. Есть лежит<br>снег, то займитесь его<br>утапыванием, осво-<br>бодите от снега ветви<br>деревьев. | <b>Полнолуние.</b><br>В этот период Полнолу-<br>ния влияние и воздей-<br>ствие Луны на людей,<br>животных и растения<br>наиболее ощутимы.<br>Нежелательна работа с<br>растениями. В этот<br>день ничего нельзя се-<br>ять из тех культур, кото-<br>рые растут в высоту. | <b>Убывающая луна в Близнецах.</b><br>Проведение под-<br>кормок и поливов<br>петрушки, зелен-<br>ных культур и цве-<br>тов в теплых поме-<br>щениях. Возмож-<br>ное время для за-<br>солок и консерви-<br>рования. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Поста нет.</b><br>Свт. Павла исп., пат-<br>риарха Константино-<br>польского (350).<br><b>Прп. Варлаама Ху-<br/>тынского (1192)</b> —<br>за свою добродетель-<br>ную жизнь он еще при<br>жизни был прославлен<br>от Господа даром про-<br>зорливости и чудотво-<br>рения.<br>Свт. Германа, архиеп.<br>Казанского (1567).<br>Сщмч. Никиты, еп.<br>Орехово-Зуевского,<br>Анатолия, Арсения,<br>Николая, Николая,<br>Константина пресви-<br>теров., прмчч. Варла-<br>ама и Гавриила, Гав-<br>риила, прмцц. Нины и<br>Серафимы (1937).<br>Сщмч. Василия прес-<br>витера (1938). | <b>Поста нет.</b><br>Прп. Лазаря Галисий-<br>ского (1053). Сщмч.<br>Кирилла, митр. Казан-<br>ского, Михаила, Алек-<br>сандра, Александра,<br>Михаила, Александра,<br>Николая, Алексия,<br>Павла, Василия, Пав-<br>лина пресвитеров,<br>Иоанна и Вениамина<br>диаконов, мч. Нико-<br>лая, мц. Елисаветы<br>(1937). Сщмч. Николая<br>пресвитера и мч. Ге-<br>оргия (1937). Мч. Фео-<br>дота корчемника (303).<br>Мчч. Меласиппа и Ка-<br>синии и сына их Анто-<br>нина (363). Прп. Зоси-<br>мы Ворбозомского<br>(1550). Обретение мо-<br>щей прп. Кирилла Но-<br>воезерского (Новго-<br>родского) (1649). | <b>День постный.</b> Мона-<br>стырский устав: сухо-<br>ядение (хлеб, овощи,<br>фрукты).<br><b>Собор Архистратига<br/>Михаила и прочих<br/>Небесных Сил бес-<br/>плотных.</b> Арханге-<br>лов Гавриила, Рафа-<br>ила, Уриила, Села-<br>фила, Иегудиила,<br>Варахиила и Иере-<br>миила.<br><b>Архангел Михаил</b> —<br>один из высших анге-<br>лов, принимающий са-<br>мое близкое участие в<br>судьбах Церкви. Цер-<br>ковь почитает арханге-<br>ла Михаила как за-<br>щитника веры и борца<br>против ересей и вся-<br>кого зла.<br>Сщмч. Павла пресви-<br>тера (1937). | <b>Поста нет.</b><br>Мчч. Онисифора и<br>Порфирия (ок. 284-<br>305). Прп. Матроны<br>(ок. 492). Прп. Феок-<br>тисты (881). Сщмчч.<br>Парфения, еп. Анань-<br>евского, Константина,<br>Димитрия, Нестора,<br>Феодора, Константи-<br>на, Виктора, Илии прес-<br>витеров, Иосифа ди-<br>акона и прмч. Алексия<br>(1937).<br>Мч. Александра Со-<br>лунского (IV). Мч. Ан-<br>тония камнесечца (V).<br><b>Прп. Иоанна Колова<br/>(V)</b> стал наставником<br>многих людей на пути<br>ко спасению.<br>Прпп. Евстолии (610)<br>и Сосипатры (ок. 625).<br>Прп. Онисифора Пе-<br>черского (1148). | <b>День постный.</b> Мона-<br>стырский устав: сухо-<br>ядение (хлеб, овощи,<br>фрукты).<br>Сщмчч. Августина, ар-<br>хиеп. Калужского, и с<br>ним Иоанна пресвите-<br>ра, прмч. Иоанникия,<br>мчч. Алексия, Аполло-<br>на, Михаила (1937).<br>Мч. Николая и мц.<br>Анны и св. Бориса исп.,<br>диакона (1930-1940).<br>Колесование вмч. Ге-<br>оргия (303). Мч. Орес-<br>та врача (304).<br><b>Сщмч. Милия еп.<br/>Персидского,</b> своей<br>благочестивой и под-<br>вижнической жизнью<br>он стяжал дар пророче-<br>ства и исцелений, и<br>двух учеников его Ево-<br>ра пресвитера и Севоя<br>(Евноя) диакона (341). | <b>Поста нет.</b><br>Вмч. Мины (304). Мч.<br>Виктора и мц. Стефа-<br>ниды (II). Мч. Викен-<br>тия (304).<br><b>Прп. Феодора Сту-<br/>дита, исп (826)</b> как<br>при жизни, так и по<br>кончине совершил<br>много чудес. Призыва-<br>ющие имя его избав-<br>лялись от пожаров, от<br>нападения диких зве-<br>рей, получали исцеле-<br>ние недугов.<br>Блж. Максима, Христа<br>ради юродивого,<br>Московского чудот-<br>ворца (1434). Сщмч.<br>Евгения пресвитера<br>(1937).<br>Мч. Стефана Дечанс-<br>кого (ок. 1336). Прп.<br>Мартирия Зеленец-<br>кого (1603). | <b>Поста нет.</b><br><b>Свт. Иоанна Мило-<br/>стивого, патриарха<br/>Александрийского<br/>(616-620),</b> строгий<br>аскет и молитвенник,<br>был известен своим<br>кротким отношением<br>к людям. Главным<br>своим делом считал<br>милостьню и благоде-<br>яния всем нуждаю-<br>щимся. Святитель ни-<br>когда не отказывал<br>просящим.<br>Прп. Нила постника<br>(V). Сщмчч. Констан-<br>тина, Владимира,<br>Александра, Матфея,<br>Димитрия пресвите-<br>ров (1937). Мч. Бори-<br>са (1942). Прор. Ахии<br>(960 до Р.Х.). Блж.<br>Иоанна Власатого,<br>Ростовского (1580). |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Понедельник

Вторник

Среда

Четверг

Пятница

Суббота

Воскресенье



ТЕЛЕПРОГРАММА НОВОГОДНЕЙ НЕДЕЛИ

# Календарь

ПЛЮС TV

31 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30  
СР ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС ПН ВТ СР

№ 52 (127) 31 декабря - 6 января



## Проданный СНЕГ

Владелец казино "Версаль" Дмитрий Иванович Меньшов, воровато оглянувшись на входную дверь, вытащил из стола рулон одноразовых полотенец, отмотал одно, смочил из графина и вытер стол.

Идеально чистая полированная поверхность радостно заблестела, и он смог наконец спокойно положить на стол руки. Его чистоплотность, доходящая до болезненной аккуратности, была прекрасно из-

Большаков, являвший собой полную противоположность исполнительному директору. Иногда он выглядел до непочтительности заторможенным и, прежде чем что-то сказать, глубоко вздыхал. Однако именно благодаря его придумке шефу удалось очень удачно приложиться к ипотечному фонду, о чем Меньшов помнил, хоть и не показывал виду.

|                         |                             |                        |                              |                            |                            |                              |                          |                |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------|------------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------------|----------------|
| →                       |                             | ↖                      |                              | ↗                          |                            | ↘                            |                          | ↙              |
| ПОСТАНОВЩИК ТАНЦЕВ      | ВАСЯ ИЗ «УБОЙНОЙ СИЛЫ»      |                        | ПРИНЯЛ СМЕРТЬ ОТ КОНЯ СВОЕГО |                            | ЗАСТАВИЛ ПЕТЬ ФИГАРО       |                              | КОМАНДА МИХАЭЛЯ ШУМАХЕРА |                |
| ВРАЖДЕБНЫЙ ГОСТЬ        | →                           |                        |                              |                            |                            |                              |                          |                |
| БОГ, ПОЧИТАЕМЫЙ ИНДУСОМ | ШТИРЛИЦ НА РОДИМОЙ СТОРОНКЕ |                        | АКТЁРСКАЯ РЕПЛИКА            |                            | «БЕЗУМНАЯ» РОЛЬ М. ГИБСОНА |                              | ВРАГ ЭТИКЕТА             |                |
| ↘                       | ↓                           |                        | ↓                            | БОЕВОЕ ВЫРАЖЕНИЕ ЛИЦА      | →                          |                              | ↓                        |                |
| «БЛАГОВЕРНАЯ» ПАВЛИНА   |                             | ПАРЯЩИЙ БЕЗМОТОРНИК    | →                            |                            |                            |                              |                          |                |
| ↘                       |                             |                        |                              | ФРУКТ С МОХНАТОЙ КОЖИЦЕЙ   | →                          |                              |                          |                |
| ГРЫЗУН «СТОЛБИКОМ»      |                             | СОБАКА С ТОНКИМ ЧУТЬЕМ |                              | ФУТБОЛЬНЫЙ КЛУБ АМСТЕРДАМА |                            | «БЕЗВОЗДУШНОСТЬ» В ПОМЕЩЕНИИ |                          | ДОРОГА ПЛАНЕТЫ |
| ↓                       |                             | ↓                      |                              | ↓                          | КОКЕР КАК ТЁЗКА ДАССЕНА    | →                            |                          | ↓              |
| ↖                       |                             |                        |                              |                            |                            |                              |                          |                |
|                         | ДЕЛАЕТ КОРОЛЯ               |                        | КОШКА ДЖУНГЛЕЙ               | →                          |                            |                              |                          |                |



Дмитрий Иванович Меньшов, воровато оглянувшись на входную дверь, вытащил из стола рулон одноразовых полотенец, отмотал одно, смочил из графина и вытер стол.

Идеально чистая полированная поверхность радостно заблестела, и он смог наконец спокойно положить на стол руки. Его чистоплотность, доходящая до болезненной брезгливости, была прекрасно известна всему персоналу, и секретарша по три раза в день протирала столешницу, ручки кресла и дверей специальной антисептической салфеткой. Но Меньшов все равно постоянно ощущал везде липкий налет и боролся с ним сам, втайне от уборщицы и секретарши. Он и принимать у себя никого не любил, и сейчас думал с неудовольствием о том, что два его помощника проведут здесь вскоре не менее получаса и наследят, и залапают мебель... Но общаться придется, потому как сам дал им вчера задание придумать благотворительные новогодние мероприятия для детского дома.

— Дмитрий Иванович, может, в Москву их свозим на какую-нибудь Кремлевскую елку? Ну, там экскурсии, проживание на хорошей турбазе, "Макдоналдс" с Большим театром. Опять же фотографии на фоне Кремля в нашей прессе, — первым вызвался исполнительный директор Середкин. Маленький и плотный, он обладал живой мимикой, а его суетливые мелкие движения вызывали улыбку у тех, кто видел Середкина впервые.

— А что, больше идей нет? — выдержав паузу, протянул Меньшов, которому слово "Кремлевская" очень понравилось.

— Я предлагаю для этой цели "закрыть" Аквапарк. Не только детдомовские, обычные дети не все там могут побывать, так что это будет... эффектно. Плюс "Макдоналдс" или другое детское кафе, — вздохнув, произнес другой помощник Меньшова, финансовый директор

Большаков, являвший собой полную противоположность исполнительному директору. Иногда он выглядел до непочтительности заторможенным и, прежде чем что-то сказать, глубоко вздыхал. Однако именно благодаря его придумке шефу удалось очень удачно приложиться к ипотечному фонду, о чем Меньшов помнил, хоть и не показывал виду.

— Дмитрий Иванович, зачем нам Москва, когда у нас здесь есть возможности для детского отдыха? Да и резонанса полноценного мы оттуда не получим, — добавил он.

Меньшов тут же заколебался в сторону Аквапарка. Новый год в бассейне, на водных горках — да, хорошо, оригинально и ... заметно.

Но тут Середкин соорудил мрачную мину:

— А ты помнишь, Женя, сколько аквапарков обрушилось в мире за последние годы? — тихо произнес он, обращаясь к Большакову. — Не дай Бог! Ты сам знаешь, кто их строит. И как. Да нас же потом просто с дерьмом смешают...

— Ну-у, ты, Костя, не прав, — вздохнув еще глубже, возразил Большаков. — Тебя послушать, так и в Москву детей отправлять опасно, мало ли что случится по дороге. Это же детдомовские дети, они и сбежать могут, и в метро свалиться под поезд. В гостинице передерутся, своруют что-нибудь обязательно...

— Так, все! — прервал перепалку своих директоров Меньшов. — Никто никуда не едет. "Макдоналдс" тоже отменяем, а то потом везде напишут, что мы кормим детей вредной американской едой, — он был очень доволен собой, что сообразил насчет "Макдоналдса". — Я хочу, наконец, услышать от вас дельное предложение. Или это напрасные ожидания? — он ехидно посмотрел на Середкина и Большакова.

Те начали растерянно переглядываться...

Продолжение читайте на стр.4

|                                   |                                      |                                 |                                        |                                         |                                  |                                           |                             |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------|
|                                   |                                      |                                 | НАТОЙ<br>КОЖИЦЕЙ                       |                                         |                                  |                                           |                             |
| ГРЫЗУН<br>«СТОЛ-<br>БИКОМ»        |                                      | СОБАКА<br>С<br>ТОНКИМ<br>ЧУТЬЕМ |                                        | ФУТБОЛЬ-<br>НЫЙ КЛУБ<br>АМСТЕР-<br>ДАМА |                                  | «БЕЗВОЗ-<br>ДУШНОСТЬ<br>В ПОМЕ-<br>ЩЕНИИ» | ДОРОГА<br>ПЛА-<br>НЕТЫ      |
| ↓                                 |                                      | ↓                               |                                        | ↓                                       | КОКЕР<br>КАК<br>ТЕЗКА<br>ДАССЕНА | ↓                                         | ↓                           |
| ↘                                 |                                      |                                 |                                        |                                         |                                  |                                           |                             |
|                                   | ДЕЛАЕТ<br>КОРОЛЯ                     |                                 |                                        | КОШКА<br>ДЖУНГ-<br>ЛЕЙ                  | →                                |                                           |                             |
| ↘                                 |                                      |                                 |                                        |                                         | ЧАК<br>НОР-<br>РИС-<br>ШЕРИФ     |                                           | ИМЯ<br>МАТЬЕ                |
|                                   |                                      |                                 |                                        |                                         | ↓                                |                                           | ↓                           |
|                                   | НЕ<br>НАША<br>ОТБИВ-<br>НАЯ          |                                 | СТРАНА<br>ГОРЯЧИХ<br>ФИНСКИХ<br>ПАРНЕЙ | →                                       |                                  |                                           |                             |
|                                   |                                      |                                 |                                        |                                         |                                  |                                           |                             |
|                                   | ПИТЬЕ<br>НА СУ-<br>ХАРИХ             |                                 | ПРОФИ                                  | УШНОЙ<br>НЕДУГ                          | →                                |                                           |                             |
| ↘                                 |                                      |                                 | ↓                                      | «ОТМЩЕ-<br>НИЕ НЕ-<br>БЕС»              | →                                |                                           |                             |
|                                   |                                      |                                 |                                        |                                         |                                  |                                           |                             |
| КЛОУН<br>ИЛИ<br>ДРЕССИ-<br>РОВЩИК | АВТОМО-<br>БИЛЬНАЯ<br>СТОЛИЦА<br>США | «ОТЕЦ»<br>МИККИ<br>МАУСА        |                                        | ПИАНИСТ<br>В КАБАКЕ                     |                                  | РЕШЕТКА<br>ПО ПЕРИ-<br>МЕТРУ<br>ПАРКА     | ДАЛЬНО-<br>БОЙНАЯ<br>ДОРОГА |
| ↓                                 | ↓                                    | ↓                               |                                        | ↓                                       |                                  | ↓                                         | ↓                           |
|                                   | ФИНИШ<br>СТАРО-<br>РУССКОЙ<br>АЗБУКИ | ↘                               |                                        |                                         |                                  |                                           |                             |
| ↘                                 |                                      |                                 |                                        |                                         |                                  | ВРЕМЯ<br>ВНИМАТЬ<br>УЧИТЕЛЮ               | БОРО-<br>ДАТЫЙ<br>КАРЛИК    |
|                                   |                                      |                                 |                                        |                                         | ↓                                |                                           | ↓                           |
|                                   | ЭСТРАД-<br>НЫЙ<br>ЖАНР               |                                 | СНЕЖНАЯ<br>«СВИС-<br>ТОПЛЯС-<br>КА»    | →                                       |                                  |                                           |                             |
| ↘                                 |                                      |                                 |                                        |                                         |                                  |                                           |                             |
|                                   | МЭТР ДЕ-<br>ТЕКТИВ-<br>НОГО<br>ЖАНРА |                                 | ОСТРОВ<br>С КО-<br>ЛОС-<br>СОМ         | →                                       |                                  |                                           |                             |
| ↘                                 |                                      |                                 |                                        |                                         |                                  |                                           |                             |
|                                   |                                      |                                 |                                        | ПРИТОК<br>ВОЛГИ<br>№ 1                  | →                                |                                           |                             |



## СОЦИАЛЬНЫЙ СЕКТОР

### В центре Саратова продают опасные гирлянды

Инспекция МЧС провела рейд по торговым точкам Крытого рынка и проспекта Кирова. Его цель заключалась в проверке наличия у продавцов пиротехники и новогодними электрическими гирляндами сертификатов пожарной безопасности на этот товар. Как оказалось, на всех проверенных лотках не было ни одного сертификата. Штрафы в 1000-1500 рублей за отсутствие требуемого сертификата не слишком пугают предприимчивых саратовцев, а ведь за их недобросовестность могут поплатиться жизнью доверчивые покупатели. Помимо этого, серьезную опасность представляют и импровизированные склады пиротехники. Большинство мелких предпринимателей хранят товар у себя дома или на съемной квартире. Тем самым они подвергают огромному риску своих соседей. В настоящее время торговля бытовыми пиротехническими изделиями осуществляется в 116 торговых учреждениях области. Кстати, каждый, кто располагает сведениями о незаконных пиротехнических складах, может сообщить об этом по телефону 62-99-99.

### В области продолжается работа по сдерживанию и стабилизации цен на основные виды продуктов питания

Результатом этой работы стало то, что на отдельные продукты цены в Саратовской области минимальные по сравнению с другими регионами Поволжья. На сегодня у нас самая минимальная цена на масло растительное, масло сливочное, молоко фасованное. На сегодня у нас цена на хлеб ржано-пшеничный одна из самых минимальных среди городов Приволжского федерального округа, по цене хлеба из муки 1-го сорта мы находимся на 10-м месте. Среди городов Поволжья Саратов по средней потребительской цене на мясо говядины на 13-м месте. По мясу птицы области удалось с самой высокой цены передвинуться на 3-е место, по цене на сыр с 11-го на 12-е место.

### Утверждены новые правила призыва в армию

С 2008-го срок военной службы российских солдат сократится до 1 года. В то же время отмена с будущего года отсрочек от военной службы может обернуться увеличением числа "уклонистов". Однако, говорят и о приближающейся "демографической яме". В армию должны отправляться юноши, рожденные в кризисные 90-е, когда с рождаемостью в стране были большие проблемы.

### На объединении Саратова и Энгельса "поставлен крест"

На очередном заседании гордумы депутаты приняли окончательное решение по поводу инициативы группы граждан о проведении референдума Саратова, на который предлагалось вынести вопрос об объединении Саратова и Энгельса под общим названием "Гагарин". Депутаты без споров абсолютным большинством голосов поддержали решение думской постоянной комиссии по МСУ, которое рекомендовало признать инициативу не соответствующей действующему законодательству.

### Балаковцы отбили атаку захвата территории религиозной сектой

4 дня жители Балакова несли круглосуточную вахту, чтобы не допустить незаконной стройки очередного лекционного зала религиозной организации "Свидетели Иеговы" рядом со своими домами по улице Каховской. Группой не менее десяти человек они стойко дежурили на морозе. Когда одни уходили согреться, на улицу выходила другая десятка. Активностью и упорством балаковцы избавили округ от нежеланного и даже опасного, на их взгляд, соседства. Люди начали принимать активные меры, собрали 400 подписей и обратились на прием к депутату с просьбой приостановить стройку. Комиссия городского совета заявила, что стройка не может начаться — представитель водоканала заявил, что на этом участке проходят 2 водовода и канализация.

## ЗДОРОВЬЕ



### Грипп перенесли 204 жителя области

За 11 месяцев в Саратовской области зарегистрировано 446 509 случаев заболевания острыми респираторными вирусными инфекциями. Медики отмечают незначительный рост заболеваемости по сравнению с прошлым годом — на 7,5%. 204 жителя области перенесли грипп, что в 2 раза больше чем за такой же период 2006-го. При этом, в области показатель заболеваемости этим недугом в 44,7 раза ниже среднероссийского. По данным управления Роспотребнадзора, в Саратове на прошлой неделе зарегистрировано 3 987 случаев ОРВИ (ниже эпидпорога на 40,3%). По сведениям на 19 декабря, прививки против гриппа сделали 439 724 человек (16,9% от всего населения области). План по вакцинации выполнен на 100%. Учитывая, что заболеваемость гриппом и ОРВИ находится на неэпидемическом уровне, вакцинация может быть продолжена до конца декабря.

## НАШИ ДЕТИ

### Начало вещание детского радио

С 25 декабря нынешнего года в России начала вещание первая круглосуточная детская радиостанция. Проект уникален не только для нашей страны. Национальная сеть эфирного вещания для детей создается впервые в мире. До конца 2009 года национальная сеть охватит 50 млн потенциальных слушателей в 22 крупнейших городах России, среди которых есть и Саратов. Целевая аудитория проекта — дети от 6 до 12 лет.

## 31 ДЕКАБРЯ

1864 г. вышло Положение о земских учреждениях. Земская реформа ввела в политический строй России новый общественный институт — земства. Их распорядительными органами являлись уездные и губернские земские управы. Первое губернское земское собрание прошло в мае 1886 года. За четверть века саратовским земством было открыто около 400 школ, происходит становление и развитие медицинского обслуживания населения. Губернское земство имело свой печатный орган — еженедельную газету Саратовская земская неделя.

## 1 ЯНВАРЯ

1867 г. Введено обязательное земское страхование в губернии. 1910 г. В Саратове насчитывалось 198 600 жителей. 1914 г. Родился Виктор Георгиевич Рахов. После окончания учебы в летной школе Рахов служил в 188-й истребительной эскадрилье под Москвой, а с 1936 года работал летчиком-испытателем. С мая по август 1939 года участвовал в боях против японцев. Звание Героя Советского Союза Виктору Георгиевичу Рахову присвоено 29 августа 1939 года за 68 боевых вылетов, 8 сбитых японских самолетов и проявленные при этом доблесть и мужество. 1941 г. Писатель Александр Серафимович встречался с саратовскими читателями.

## 2 ЯНВАРЯ

1891 г. Открылся земский книжный склад для снабжения сельских школ. 1901 г. На площади Плац-парад Саратова состоялась закладка здания глазной лечебницы (ныне — клиника глазных болезней СГМУ; ул. Вольская, 12). 1920 г. При Саратовском университете создан рабфак — третий в стране.

## 3 ЯНВАРЯ

1867 г. Введено обязательное земское страхование в губернии. 1910 г. В Саратове учреждено отделение Петербургского автомобильного общества. 1967 г. 40 лет со дня открытия ММУ "Детская городская поликлиника №4" Саратова.



«Свидетели Иеговы» рядом со своими домами по улице Каховской. Группой не менее десяти человек они стойко дежурили на морозе. Когда одни уходили домой погреться, на улицу выходила другая десятка. Активностью и упорством балаковцы избавили округу от нежеланного и даже опасного, на их взгляд, соседа. Люди начали принимать активные меры, собрали 400 подписей и отправились на прием к депутату с просьбой приостановить стройку. Комиссия констатировала, что стройка не может начаться — представитель водоканала заявил, что на этом участке проходят 2 водовода и канализация.

### Демографическая ситуация в области начала заметно улучшаться

Впервые за последние годы демографическая ситуация в Саратовской области начала заметно улучшаться. Естественная убыль населения по сравнению с прошлым годом снизилась на 21,2%. Показатель общей смертности сократился на 2,5%, а рождаемость выросла на 11%. Положительные изменения в демографии — только в этом году сохранили 3000 жизней саратовцев, а с 2005 года сохранено 6000 человек.

## КУЛЬТУРА

### «Пятый канал» получил частоту в Саратове

На прошлой неделе Федеральная конкурсная комиссия (ФКК) предоставила «ТРК «Петербург» пятый по счету пул телевизионных частот для вещания в Саратове, Владикавказе, Магнитогорске, Новороссийске, Орске, Магадане, Промышленковске и Йошкар-Оле.

### Открылись выставки «Серебристый день» и «С добрым утром»

В Энгельсской картинной галерее. Мыльников, в рамках цикла «Художники Саратова на Левом берегу», открылись персональные выставки Александра Котова («Серебристый день») и его ученицы Ирины Сокулиной («С добрым утром»). В каждой из экспозиций представлено по 17 работ. Котов — участник персональных и коллективных, городских, областных, зональных, республиканских, зарубежных и международных выставок. Его произведения находятся в музеях, частных коллекциях России и за рубежом. Искусствоведы характеризуют художника как мастера интересных натюрмортов и характерных портретов. Ирина Сокулина в возрасте 52 лет впервые взялась за кисть. В 1997 году начинающая художница познакомилась с Александром Котовым, чьи уроки оказали большое влияние на становление ее творчества. Пейзажи и натюрморты Сокулиной отличаются декоративностью, особой лиричностью и в то же время простотой и непосредственностью, отмечают коллеги художницы.

## СТРОИТЕЛЬСТВО

### Область может получить 5 млрд рублей на капремонт жилья

В течение четырех лет, с 2008 по 2012 год, Саратовская область может получить около 5 млрд рублей на капитальный ремонт и переселение людей из ветхого жилья. Деньги будут выделяться из федерального Фонда содействия реформирования ЖКХ. О возможности получения сравнительно легких финансовых средств областное министерство строительства и ЖКХ узнало несколько дней назад. Для этого требуется утвердить региональные программы по переселению и ремонту и подготовить по ним соответствующие документы. Однако у министерства возникли проблемы с региональным проектом капремонта жилья по Саратовской области — чем это закончится, вскоре станет известно.

Видеосъемка, монтаж любых торжеств в удобном для вас формате. Авторские решения. Т. 50-05-42, 8-917-324-80-91.

ект уникален не только для нашей страны. Национальная сеть эфирного вещания для детей создается впервые в мире. До конца 2009 года национальная сеть охватит 50 млн потенциальных слушателей в 22 крупнейших городах России, среди которых есть и Саратов. Целевая аудитория проекта — это дети от 3 до 12 лет, а также родители и специалисты, работающие с детьми. Детское радио учитывает возраст и распорядок дня маленьких слушателей. Вместе с ним малыши смогут играть, учиться, делать утреннюю зарядку, а перед сном слушать вечернюю сказку. Вечером, когда дети уже спят, в эфире будут полезные передачи для родителей с участием психологов, педагогов и детских врачей.

### Создан благотворительный детский фонд

В области создан благотворительный детский фонд святителя Николая Чудотворца. Его открытие состоялось в день памяти святителя, в здании Саратовского отделения Волжского казачьего войска. В планах фонда — материальная помощь детям-сиротам и их духовная поддержка; вовлечение различных слоев общества в добровольную благотворительную деятельность; содействие в сфере профилактики и охраны здоровья детей; пропаганда здорового образа жизни; содействие развитию физической культуры и спорта. В ближайшее время организация намерена провести архиерейскую рождественскую елку для сирот и детей, воспитывающихся в неблагополучных семьях и юношеский турнир по армейскому рукопашному бою.



земское страхование в губернии

1910 г. В Саратове учреждено отделение Петербургского автомобильного общества.

1967 г. 40 лет со дня открытия ММУ «Детская городская поликлиника №4» Саратова.

## 4 ЯНВАРЯ

1814 г. В Саратове проходили торжества по поводу полной победы над Наполеоном и заключения мира с Францией.

1867 г. В Коммерческом клубе Саратова состоялись музыкально-литературные вечера с участием Всеволода Владимировича Крестовского (1840-1895); автора популярного романа «Петербургские труппы». По мотивам этого романа был снят телесериал «Петербургские тайны».

1898 г. Состоялась закладка здания для народной аудитории и публичной библиотеки (ныне — Саратовская областная универсальная научная библиотека; ул. Горького, 40).

1985 г. В музее Боевой Славы на Соколовой горе открылись два новых зала с «Книгой памяти».

## 5 ЯНВАРЯ

1834 г. Состоялось первое заседание Саратовского губернского статистического комитета.

1879 г. Состоялось открытие первой гребной гонки в Саратове.

1950 г. В Саратове прошли три концерта государственного эстрадного оркестра при участии н.а. СССР Леонида Утесова.

1987 г. В Саратове принят в эксплуатацию самый крупный в РСФСР таксомоторный парк на 1000 машин.

## 6 ЯНВАРЯ

1923 г. Из Саратова выехал 1-й показательный отряд с кинопередвижкой для обслуживания деревенских клубов и красноармейских частей. Кинопередвижки были не просто киномеханиками, а прежде всего — пропагандистами и агитаторами.

1924 г. Была принята декларация о создании Автономной Советской Социалистической республики немцев Поволжья.



Идет подготовка к Новому году. Стоит мужик, продает большие хлопушки. Подходит парень и говорит:

- Мне две штуки:
- Продаю только по одной на руки.
- Почему?
- Потому что вторую вы уже не услышите.

Телефонный опрос, проведенный на-  
утро после 31 декабря, дал следующие  
результаты: 2% опрошенных ответили  
"да"; 3% — "алло"; остальные 95% зат-  
руднились ответить.

- Ты что прикупил на Новый год?
- Коньяк "Наполеон"! А ты?
- Молдавский вермут!
- Фу-у!
- Зато натуральный! Какой дурак будет подделывать молдавский вермут?!

Самый популярный застольный анекдот на 1 января: "Что-то у вас еда прошлогодняя".

На столе записка: "С Новым Годом! P.S. Рассол в холодильнике, P.P.S. Холодильник на кухне."

Гаишник останавливает автомобиль,  
превысивший скорость.

— Куда вы так спешите? — спрашивает он водителя.

— Домой. Мы встречали Новый год с друзьями, я немного задержался. Жена волнуется.

— Но ведь сейчас май на дворе.

— Поэтому и спешу.

— А давайте позовем тех, без кого не обходится ни один Новый Год?

— Давайте...

— Милиция! Милиция!

Две подруги:  
— Что ты подарила мужу на Новый год?

год?  
Белую норку.

— Голубую не  
А он тебе?

— А он тебе?  
выбодовные снасти.

Новогодняя акция в аптеках города!  
Купите любое лекарство, а болезнь мы  
придумаем вам бесплатно!

— Ну и что вы с Катей решили по поводу Нового года?

— Мы решили — пусть наступает.

|                                    |                                        |                                              |  |                                            |  |                                    |  |                                             |  |                                      |  |                                       |  |                                            |  |
|------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|--|--------------------------------------------|--|------------------------------------|--|---------------------------------------------|--|--------------------------------------|--|---------------------------------------|--|--------------------------------------------|--|
| ЗАСНЯТЫЙ, ПОПУЛЯРНЫЙ, ПЕСЕННЫЙ     |                                        |                                              |  | СЕМЕЙНАЯ, КРУПНАЯ, ВОЗНИКШАЯ               |  |                                    |  |                                             |  | ТЕРПКАЯ, АРОМАТНАЯ, ТВЕРДАЯ          |  | ТРАКТОРНЫЙ, ТАНКОВЫЙ, ТЯЖЕЛЫЙ         |  | УШАСТАЯ, ПОЛЯРНАЯ, ХИЩНАЯ                  |  |
| ЗАСПИ-ННЫЙ, НАРОД-НЫЙ, НЕСМЕ-ЛЫЙ   | ДЕ-ВИЧЬЯ, МОР-СКАЯ, ПЕСЧА-НАЯ          | МИНИС-ТЕРСКОЕ, КОЖА-НОЕ, ГИ-НЕКОЛО-ГИЧЕС-КОЕ |  | СТРЕКЛОВЫЙ, КРУГОВОЙ, ПРОМЫШЛЕННЫЙ         |  | ВОЕННЫЕ, ОТПУСКНЫЕ, ЛАГЕРНЫЕ       |  | АВТО-МАТИ-ЧЕСКИЙ, РУЧ-НОЙ, ЛЕ-КАРСТ-ВЕННЫЙ  |  | БЕНЗИ-НОВАЯ, ОДНО-РА-ЗОВАЯ, ГАЗО-ВАЯ |  | ВЛАЖНАЯ, УТРЕННЯЯ, ХОЛОДНАЯ           |  | АППЕ-ТИТНОЕ, ОВОЩ-НОЕ, МЯСНОЕ              |  |
|                                    |                                        |                                              |  | СВОБОДНОЕ, ПЛАСТИКОВОЕ, РАЗБИТОЕ           |  | МО-РОЗ-НОЕ, ДОБ-РОЕ, РАН-НЕЕ       |  | КОРО-ЛЕВ-СКИЙ, СРЕДНЕ-ВЕКО-ВЫЙ, ВОЗ-ДУШ-НЫЙ |  |                                      |  |                                       |  | МАРКС, ЛИБК-НЕХТ, МЮНХ-ГАУЗЕН              |  |
| НЕРВ-НОЕ, ПРЯ-ДИЛЬНОЕ, ВИС-КОЗ-НОЕ | ПРОИГ-РАН-НОЕ, СПОР-ТИВНОЕ, КАРТОЧ-НОЕ | ДЕТ-СКАЯ, СОЛО-МЕН-НАЯ, ПЛАСТ-МАССО-ВАЯ      |  | ГОСУДАРСТВЕН-НЫЙ, ПОГРАНИЧНЫЙ, УКРЕПЛЕННЫЙ |  |                                    |  |                                             |  | ПАР-ШИ-ВАЯ, ГЛУМ-НАЯ, ЗАБ-ЛУД-ШАЯ    |  | ПРЕСНОВОДНЫЙ, ВАРЕННЫЙ, КРАСНЫЙ       |  | ДЕРЕ-ВЯН-НАЯ, АРХИ-ТЕКТУР-НАЯ, ДВО-РО-ВАЯ  |  |
|                                    |                                        |                                              |  | ЖИЗ-НЕН-НЫЙ, ПОЛО-ЖИТЕЛЬ-НЫЙ, НАКОП-ЛЕННЫЙ |  |                                    |  | ЧАЙ-НАЯ, БЕЛАЯ, КОЛЮ-ЧАЯ                    |  | СУДЕБ-НЫЙ, ВСТРЕЧ-НЫЙ, АРБИТ-РАЖ-НЫЙ |  | ГРОМКИЙ, ГРУ-БОВАТЫЙ, НА-ЧАЛЬСТВЕННЫЙ |  |                                            |  |
| ТАМБОВСКИЙ, СЕРЫЙ, ЛУГОВОЙ         |                                        |                                              |  | ВЛАЖ-НАЯ, ГЕНЕ-РАЛЬ-НАЯ, КВАР-ТИР-НАЯ      |  | БУФЕТНЫЙ, АЛКОГОЛЬНЫЙ, РЕСТОРАННЫЙ |  |                                             |  | СВЯ-ЩЕН-НЫЙ, РЕ-ЛИГИ-ОЗНЫЙ, БРАЧ-НЫЙ |  |                                       |  |                                            |  |
|                                    |                                        |                                              |  |                                            |  |                                    |  |                                             |  |                                      |  | ЗЕМ-НОЙ, БИ-ЛЬЯРД-НЫЙ, ПРОБ-НЫЙ       |  | АКТУ-АЛЬ-НАЯ, СКАН-ДАЛЬ-НАЯ, МУЗЫ-КАЛЬ-НАЯ |  |
| МОТОРНАЯ, ВЕСЕЛЬНАЯ, ПОДВОДНАЯ     |                                        |                                              |  | ВРАЧЕБНЫЙ, ПРАВИЛЬНЫЙ, СТРАШНЫЙ            |  |                                    |  | НРАВСТ-ВЕННАЯ, ВОД-НАЯ, ТЕРМИ-ЧЕСКАЯ        |  | СПОР-ТИВ-НЫЙ, ЗЕЛЕ-НЫЙ, РЕПЧА-ТЫЙ,   |  | СОЛОМЕННЫЙ, ТУРИСТСКИЙ, ВЕТОЧНЫЙ      |  | ПЕСО-ВАЯ, ЛИСЬ-ИСКУС-СТВЕН-НАЯ             |  |
| СПРА-                              |                                        | СИНЕ-ЖЕЛ-                                    |  | ЧЕРНОБЫЛЬСКИЙ, МИРНЫЙ,                     |  |                                    |  |                                             |  |                                      |  |                                       |  |                                            |  |



|                                                          |                                                                 |                                                                            |                                                                |                                                          |                                                                                      |                                                                 |                                                                  |                                                                  |                                           |   |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---|
| ТАМБОВСКИЙ,<br>СЕРЫЙ,<br>ЛУГОВОЙ                         | ПОЛО-<br>ЖИТЕЛЬ-<br>НЫЙ,<br>НАКОП-<br>ЛЕННЫЙ                    | ВЛАЖ-<br>НАЯ,<br>ГЕНЕ-<br>РАЛЬ-<br>НАЯ,<br>КВАР-<br>ТИР-<br>НАЯ            | БУФЕТНЫЙ,<br>АЛКОГОЛЬНЫЙ,<br>РЕСТОРАННЫЙ                       | ЧАЙ-<br>НАЯ,<br>БЕЛАЯ,<br>КОЛЮ-<br>ЧАЯ                   | СУДЕБ-<br>НЫЙ,<br>ВСТРЕЧ-<br>НЫЙ,<br>АРБИТ-<br>РАЖ-<br>НЫЙ                           | СВЯ-<br>ЩЕН-<br>НЫЙ,<br>РЕ-<br>ЛИГИ-<br>ОЗНЫЙ,<br>БРАЧ-<br>НЫЙ  | ЧАЛЫСТВЕННЫЙ                                                     | ↓                                                                | ↓                                         | ↓ |
| МОТОРНАЯ,<br>ВЕСЕЛЬНАЯ,<br>ПОДВОДНАЯ                     |                                                                 | ВРАЧЕБНЫЙ,<br>ПРАВИЛЬНЫЙ,<br>СТРАШНЫЙ                                      |                                                                | НРАВСТ-<br>ВЕННАЯ,<br>ВОД-<br>НАЯ,<br>ТЕРМИ-<br>ЧЕСКАЯ   | СПОР-<br>ТИВ-<br>НЫЙ,<br>ЗЕЛЁ-<br>НЫЙ,<br>РЕПЧА-<br>ТЫЙ,                             | СОЛОМЕННЫЙ,<br>ТУРИСТСКИЙ,<br>ВЕТОЧНЫЙ                          | ЗЕМ-<br>НОЙ,<br>БИ-<br>ЛИАР-<br>НЫЙ,<br>ПРОБ-<br>НЫЙ             | АКТУ-<br>АЛЬ-<br>НАЯ,<br>СКАН-<br>ДАЛИ-<br>МУЗЫ-<br>КАЛЬ-<br>НАЯ | ПЕСЦО-<br>ВАЯ,<br>ЛИСЬЯ,<br>СТРЕЛ-<br>НАЯ | ↓ |
| СПРА-<br>ВЕДЛИ-<br>ВЫЙ,<br>СТРО-<br>ГИЙ,<br>КРАС-<br>НЫЙ | ЛЮД-<br>СКАЯ,<br>ИНЕРТ-<br>НАЯ,<br>ГУС-<br>ТАЯ                  | СИНЕ-<br>ЖЁЛ-<br>ТЫЙ,<br>ГИАЦИН-<br>ТОВЫЙ,<br>ДЛИН-<br>НО-<br>ХВОС-<br>ТЫЙ | ЧЕРНОБЫЛЬСКИЙ,<br>МИРНЫЙ,<br>НЕДЕЛИМЫЙ                         | ЛЕТНИЙ,<br>ЖУРНАЛЬНЫЙ,<br>ТАБАЧНЫЙ                       | РУЖЕЙ-<br>НОЕ,<br>БРАЧ-<br>НОЕ,<br>ПРОК-<br>РУС-<br>ТОВО                             | СЪЕДОБ-<br>НЫЙ,<br>БЕЛЫЙ,<br>МАРИ-<br>НОВАН-<br>НЫЙ             | ПЕРЦО-<br>ВОЕ,<br>БОЛ-<br>ГАР-<br>СКОЕ,<br>ОВОЩ-<br>НОЕ          | ШАХ-<br>ТЁР-<br>СКАЯ,<br>КА-<br>ЗАЧЬЯ,<br>РАСКА-<br>ЛЁННАЯ       |                                           | ↓ |
| ГРАНЁНЫЙ,<br>ВОДОЧНЫЙ,<br>ЧАЙНЫЙ                         | Орлиный,<br>птичий,<br>короткий                                 |                                                                            | УПРУ-<br>ГОЕ,<br>ФИЗИ-<br>ЧЕС-<br>КОЕ,<br>ОБНА-<br>ЖЕН-<br>НОЕ | МОКРЫЙ,<br>ДОЛГОЖДАННЫЙ,<br>ТАЛЫЙ                        |                                                                                      | МИНЕ-<br>РАЛЬ-<br>НАЯ,<br>УГОЛЬ-<br>НАЯ,<br>СПЁК-<br>ША-<br>ЯСЯ | ТИХАЯ,<br>РЕЧ-<br>НАЯ,<br>ОЗЕР-<br>НАЯ                           | ОБОРО-<br>НИТЕЛЬ-<br>НАЯ,<br>ОСКО-<br>ЛОЧ-<br>НАЯ,<br>РУЧНАЯ     |                                           | ↓ |
| ОБЩЕСТ-<br>ВЕННАЯ,<br>СУДЕБ-<br>НАЯ,<br>БОЛЬ-<br>НИЧНАЯ  | ОБРЕ-<br>ЗАН-<br>НЫЙ,<br>ПОЯС-<br>НЯ-<br>ЮЩИЙ,<br>КИНОШ-<br>НЫЙ | СТРАСТ-<br>НЫЕ,<br>ЧЕРНЫЕ,<br>ЖГУЧИЕ                                       | РЕГИСТРАЦИОН-<br>НАЯ, ВЫСОКАЯ,<br>ПОСТАВЛЕННАЯ                 | КРЕМЛЁВСКАЯ,<br>ТАЁЖНАЯ,<br>ГОЛУБАЯ                      | ПРЕДВА-<br>РИТЕЛЬ-<br>НЫЙ, ХУ-<br>ДОЖЕСТ-<br>ВЕН-<br>НЫЙ,<br>НЕЗА-<br>КОНЧЕН-<br>НЫЙ | ЛЬВИ-<br>НЫЙ,<br>ГРОМ-<br>КИЙ,<br>ЗВЕРИ-<br>НЫЙ                 | БОЛЕЗНЕННЫЙ,<br>ПОЖАРНЫЙ,<br>ДОМАШНИЙ                            |                                                                  |                                           | ↓ |
|                                                          | ЗАКОНОДАТЕЛЬНОЕ, УГО-<br>ЛОВНОЕ, ГРАЖДАНСКОЕ                    | КОЛЁС-<br>НАЯ,<br>ЗЕМНАЯ,<br>ПЕРЕД-<br>НЯЯ                                 | ВЫПАВШИЙ,<br>МУТНЫЙ,<br>ТЯЖЁЛЫЙ                                | ГУСИНАЯ,<br>ЦАРСКАЯ,<br>СОКОЛИНАЯ                        | БЕСПРАВНЫЙ,<br>СПАРТАНСКИЙ,<br>ЗАКОВАННЫЙ                                            |                                                                 |                                                                  |                                                                  |                                           | ↓ |
|                                                          |                                                                 | ТРАНСПОРТНОЕ,<br>ТРАМВАЙНОЕ,<br>ПОЖАРНОЕ                                   |                                                                | ГОСУ-<br>ДА-<br>РЕВО,<br>БОЖЬЕ,<br>НЕД-<br>РЕМЛЮ-<br>ЩЕЕ | СТРОП-<br>ТИВЫЙ,<br>КРОТ-<br>КИЙ,<br>СТЕР-<br>ВОЗ-<br>НЫЙ,                           | СНЕЖНАЯ,<br>ЗИМНЯЯ,<br>ЗАВЫВАЮЩАЯ                               | МОЛО-<br>ДОЙ,<br>ВЛЮБ-<br>ЛЁН-<br>НЫЙ,<br>ВНИМА-<br>ТЕЛЬ-<br>НЫЙ |                                                                  |                                           | ↓ |
|                                                          | СЛОВАРНАЯ,<br>НЕНОРМАТИВ-<br>НАЯ, РУССКАЯ                       | БОГАТЫРСКАЯ,<br>МУСКУЛЬНАЯ;<br>ДВИЖУЩАЯ                                    |                                                                | ГЛАДКОШЕРСТНАЯ,<br>УСТАНОВЛЕННАЯ,<br>ОХОТНИЧЬЯ           |                                                                                      | СОСТРИЖЕННОЕ,<br>ЗОЛОТОЕ,<br>ОВЕЧЬЕ                             |                                                                  |                                                                  |                                           | ↓ |
|                                                          | ЯДЕРНОЕ,<br>ГОРЮЧЕЕ,<br>АВТОМОБИЛЬНОЕ                           | ЖИДКАЯ,<br>НЕБЕСНАЯ,<br>РИСОВАЯ                                            |                                                                | РЫБАЦКАЯ, РЕБЯЧЬЯ,<br>ШУМНАЯ                             |                                                                                      |                                                                 |                                                                  |                                                                  |                                           | ↓ |



# ПРОДАННЫЙ СНЕГ

Продолжение. Начало на стр.1

— И зима-то, как назло, такая теплая. А то бы соорудили снежный городок на площади, катание в санях, ледяную горку метров двадцати... — забормотал Середкин.

Меньшов почувствовал, что у него внутри потеплело — он придумал.

— Нет снега, говоришь? Не беда, — бросил он как бы в сторону, краем глаза видя, что помощники удивленно уставились на него.

— Марина, кофе мне, а всем остальным чай без сахара, — произнес он в селектор и замолчал до тех пор, пока секретарша не вошла с подносом.

— Не заслужили вы сахара, господа хорошие, — произнес он наконец, подмигнув секретарше. — Нет снега, так мы его сделаем. Нигде в городе ни снежинки, а мы на площади сугробы насыплем и лошадок с санками организуем. А городок и деревянный сгодится. Что смотрите, не поняли еще? Мы закажем искусственный снег!

**Разошлись все очень довольные друг другом.**

Меньшов — потому что оказался умнее Большакова и Середкина, в чем ему до сих пор было приятно лишний раз убедиться. Помощники — потому что сумели подвести шефа к единственному устраивающему их решению. Не зря же накануне совещания они так тщательно репетировали свои реплики. Причем шеф остался в уверенности, будто гениальная мысль пришла ему в голову самостоятельно.

Ну, какой дурак, скажите на милость, позволит перечислить

Исполнительный директор не верил ни в какие гороскопы и восточные календари, но заранее приглядел базу китайских игрушек, где были точь-в-точь такие же грызуны, как в отделе английских товаров супермаркета "Планета детства", только стоили китайские изделия в пять раз дешевле. Было решено, что вручать подарки поедет Большаков, впрочем, они с Середкиным и не сомневались, что шефа туда никаким пиаром не заманишь.

**До намеченного дня, когда казино должно было облагодетельствовать сирот, оставалось меньше двух суток,**

и Большакова посетило радостное предчувствие, что идет все хорошо, но может быть еще лучше. Проснувшись рано утром, он выглянул в окно и увидел, как" вчерашние грязные тротуары, черные ветви деревьев и мутные крыши гаражей покрыл искрящийся белый пушок. Пока еще редкий и несмелый, но по всему видно было, что к вечеру его наметет прилично. Большаков впился глазами в термометр — тот показывал минус шесть. На мгновение сердце остановилось — неужели все пропало и шеф откажется от искусственного снега? Но через два мгновения Большаков уже звонил Середкину:

— Да говорю тебе, он не то, что не пойдет никуда, он и в

дом, к чему его третья жена давно относилась спокойно, так как жила в основном в Европе. Меньшов возвращался в особняк после встречи с мэром — оба жаловались друг другу на трудности жизни. Мэр сетовал на погоду, растирал виски и все приговаривал, что такая теплая зима его погубит. Еще и выборы на носу... Меньшов поделился своими заботами — совсем замотался с этой благотворительностью. А как иначе? Сироты — дело святое. Теперь, стоя в небольшой пробке по пути домой, он глядел через тонированные стекла машины на остановку, полную суетливым предновогодним народом: вот две безразмерные тетеньки в квадратных пуховиках держат почти такие же квадратные сумки, вот подростки — патлатый парень и девчонка в короткой курточке, едва прикрывающей поясицу, едят чебуреки, завернутые чуть ли не в туалетную бумагу. "Фу, какая антисанитария!" — Меньшов даже пожегся от отвращения. Смеются, у всех на лицах написано ожидание праздника... Ну что может быть хорошего у нищих?

**Как он ненавидел бедность, в которой когда-то обреталась и его семья!**

Интеллигенты, порядочные люди! А у матери всю жизнь были две сумки — одна хозяйственная, другая "театральная", пока он не купил ей по сумке к

**Машина медленно продвигалась по проспекту, и Меньшов опять кинул рассеянный взгляд на остановку.**

А это что такое? Ребенок, мальчик лет семи, сидит на самом обыкновенном стуле, ногами болтает, и рожица такая довольная. Рядом два пожилых человека, мужчина и женщина, она что-то заботливо поправляет на нем, а он всматривается, не едет ли автобус. А-а, понятно, наверное, бабушка с дедушкой купили внуку стул, чтобы уроки делать, а денег на доставку у них нет — нищие пенсионеры, вот и едут на общественном транспорте. Потом дома придется ножки этого стула долго отмывать. У Меньшова внезапно стало тесно в груди. Он вспомнил бабушку, как она по утрам грела чайником стул, чтобы ему, теплому, и разнуженному после сна, было приятно садиться завтракать. Сколько лет он не вспоминал ничего подобного, намеренно вытравлял из памяти все хорошее, что могло затянуть его назад. Ему захотелось выйти, прямо здесь, сейчас... Он вдруг понял, что видит за окном городскую площадь, где среди живописных сугробов выстроились деревянные теремки и снежные горки. Площадь была красочно освеще-

Автоматчики пытались закрыть хозяина, но в следующее мгновение в Меньшова сразу с двух сторон полетели комки снега — самого что ни на есть живого, природного, он это хорошо почувствовал, когда один снежок угодил в ухо.

**Оттирая снег, он заметил перекошенные от ужаса лица двух женщин, которые бежали ему навстречу.**

Третья, увидев его и охнув, стала лихорадочно собирать игрушечные останки. Сзади раздался визг тормозов — это примчались Большаков и Середкин, вызванные по тревоге меньшовским водителем, который за оперативность информации о передвижениях шефа получал от них вторую зарплату. Оба с синими от страха губами приблизились к Меньшову. У одного физиономия буквально ходила ходуном, другой шумно и глубоко дышал. Середкин, чувствуя предынфарктное сердцебиение и отчаянную удачу, приговоренного к смерти, выкрикнул срывающимся на писк голосом:

— Дмитрий Иванович, а снежок-то наш, как настоящий... А?

Меньшов, не говоря ни слова, захватил горсть снега, слепил ее в комок и засунул Середкину за ворот рубашки. Потом проделал то же самое с Большаковым. Две детдомовские воспитательницы молча стояли рядом, растеря-





не совещания они так тщательно репетировали свои реплики. Причем шеф остался в уверенности, будто гениальная мысль пришла ему в голову самостоятельно.

Ну, какой дурак, скажите на милость, позволит перечислить семь миллионов в Москву или в какой-то Аквапарк? Чтобы его там на месте чужие разворовали, когда здесь свои есть?

Через час после совещания Большаков уже готовил договор с компанией "Химсинтез" на изготовление и поставку пяти тысяч кубометров искусственного снега. Из восьми миллионов, предназначенных владельцем казино на новогодние благотворительные цели, один планировался на подарки и угощение, а семь — на организацию зимних гуляний на площади. С директором "Химсинтеза" Большаков договорился еще вчера, а сегодня первым делом позвонил и подтвердил — все в силе, как планировали; подписываем и проплачиваем пять, забираем два, деньги за оставшиеся три "откатываем" и делим на троих, включая Середкина. Кто их будет считать, кубометры эти? Середкин же и будет считать! Как исполнительный директор.

В качестве подарков было закуплено сто семьдесят плюшевых крыс, что соответствовало восточному календарю и должно было обрадовать каждого сироту, мечтающего о собственной мягкой игрушке. Об этом доложил исполнительный директор.

### Меньшов сначала засомневался — крысу в подарок?

— Это будут симпатичные крыски, Дмитрий Иванович, плюшевые, мягонькие, — убеждал его Середкин, и шеф только рукой махнул: валяйте.

Зами в термометр — тот показывал минус шесть. На мгновение сердце остановилось — неужели все пропало и шеф откажется от искусственного снега?

Но через два мгновения Большаков уже звонил Середкину:

— Да говорю тебе, он не то, что не пойдет никуда, он и в окно-то не выглянет. Ты когда-нибудь на нем теплые ботинки видел? Вот и я не видел. Он потом по "Новостям" все посмотрит, а уж там договорись — пусть покажут в лучшем виде. Снег, он и есть снег. Анатолич завтра с утра проведет операцию "чистый город", вот тебе и кубометры... ага, ага. С "Химиком" новые детали уточню... Костя, это будет лучший Новый год в твоей жизни! И в моей, конечно, ты прав... В этом-то и состояла разница между ним и другим помощником Меньшова. Если Середкин был похож на воробья, который весь день проводит в поисках крошек, нечаянно оброненных тут и там, то Большаков, как удав, мог спокойно пропустить несколько мышей и неожиданным броском настичь кролика...

### На следующий день жители города могли наблюдать небывалую активную работу коммунальных служб на центральной площади.

Сначала туда пригнали штук двадцать единиц уборочной техники, которая расчистила ближайшие дороги и тротуары, потом люди в оранжевых жилетах — и откуда их столько взялось? — быстро-быстро покидали снег в грузовики. А ночью машины по одной вернулись обратно...

Усевшись в свою "Ультра Тойота Премиум", Меньшов первым делом вытащил из пачки салфетку, протер ручку и подлокотники, потом начал настраивать "климат-контроль". То же самое он делал, входя в собственный

### Как он ненавидел бедность, в которой когда-то вырос и его семья!

Интеллигенты, порядочные люди! А у матери всю жизнь были две сумки — одна хозяйственная, другая "театральная", пока он не купил ей по сумке к каждой шубе. Когда-то, кажется, еще в другой жизни, он твердо пообещал себе, что ТАК жить не будет. Нет и нет. Никогда. Разбогатеть или сдохнуть. Меньшов разбогател и выжил, в отличие от многих, с кем начинал. Потом еще разбогател. А пару лет назад ему стало... скучно. И казино-то он купил в тайной надежде хоть немного проникнуться царившими там азартом и страстью. Но ничего такого не происходило, он довольно лениво наблюдал, как Большаков с Середкиным подворовывают у него — по его прикидкам, на нынешнем мероприятии они "скрысили" (освоили) тысяч по пятьдесят. Больше бы не посмели. Но его это только забавляло — пусть ребятки резвятся, пока молодые и не забыли чувство голода. Сам таким был. Он настроил кондиционер, чтобы стало попрохладнее, и включил музыку. Теперь только это приносило ему если не радость, то какой-то внутренний комфорт: изоляция, тихая музыка, стерильная чистота...

В это время Середкин звонил Большакову:

— Женя, все о'кей! Телевидение было, пресса снимала беспризорников с грызунами. Центр чистый, на площади сугробы — Анатоличу спасибо. Как сколько? Сколько обещали — две тысячи голосов. Да, да, "настоящий", "настоящая зима", "подарили зиму" — будет в эфире каждые три минуты. Женя, это лучший Новый год в твоей жизни! И в моей, и в моей...

вытравлял из памяти все хорошее, что могло затянуть его назад. Ему захотелось выйти, прямо здесь, сейчас... Он вдруг понял, что видит за окном городскую площадь, где среди живописных сугробов выстроились деревянные теремки и снежные горки. Площадь была красочно освещена и оглашалась радостными визгами ребятишки, которая носилась и кидалась снежками. "Так это же моя благотворительность гуляет, — очнулся Меньшов, — ну надо же! Оказывается, искусственный снег тоже хорошо лепится... Интересно, каков он на ощупь: холодный или нет, скрипит ли, как настоящий?"

### Чувствуя, что задыхается в душном тепле, Меньшов приказал остановиться.

Трое охранников с автоматами выскочили первыми, и он двинулся к площади, окруженный своим пуленепробиваемым эскортом. Пройдя несколько шагов, Меньшов чуть не споткнулся — под ногами лежала серая крысиная башка с двусмысленной хищной ухмылкой, какого-то неприличного вида черным носом и жесткими усами. "Шушера, — вспомнил Меньшов, глядя в злобные пластмассовые глаза, — крыса, которая чуть не съела Буратино". Он брезгливо отбросил ее ногой и тут только понял, что это его, "версальский", подарок несчастным детям. А "несчастные дети", мальчики и девочки разного возраста, перемежая азартные восклицания крепкими русскими выражениями, тут же подхватили подачу и с визгом продолжили футболить оторванную голову. Всмотревшись внимательнее, он увидел еще множество полувыпотрошенных тушек и голов. Сугробы вокруг были усеяны кусками поролона.

сом:

— Дмитрий Иванович, а снежок-то наш, как настоящий... А?

Меньшов, не говоря ни слова, захватил горсть снега, слепил ее в комок и засунул Середкину за ворот рубашки. Потом проделал то же самое с Большаковым. Две детдомовские воспитательницы молча стояли рядом, растерянно наблюдая сцену экзекуции.

— А вы за кем? — спросила крошечная девочка, высунувшаяся было из-за спины воспитательницы, но тут же задвинутая обратно.

### Меньшов получил еще одного и сказал:

— За вами, — потом еще помолчал. — В Аквапарк поедете, а потом в "Макдоналдс". Или лучше сначала закусить, а потом купаться, как вы считаете? — обратился он к той воспитательнице, которая была постарше. И видя, что она прижимает руки к груди, быстро перебил:

— Это моего финансового директора инициатива, он вас проводит, — и пошел к "Тойоте", наблюдая краем глаза за Большаковым.

Тот кое-как, трясушимися пальцами сумел попасть в кнопки телефона и уже договаривался с трансгентством о трех автобусах сюда, на площадь, немедленно. Стоявший рядом Середкин осторожно дергал мокрой шеей.

— Да, а завтра собирайтесь в Москву, — произнес Меньшов, уже наполовину сидя в машине. — Господин Середкин обещал Кремлевскую елку и Большой театр.

Он наконец уселся в свой "Ультра Тойота Премиум", охранник захлопнул дверь. Только почти доехав до особняка, Меньшов ощутил, как горят кисти рук, которыми он недавно хватал холодный и колючий снег прямо с земли. Но вытирать руки салфеткой ему сейчас не хотелось...





**Семен Львович Фарада**  
актер, 31 декабря 1933 г.

Настоящая фамилия одного из лучших комедийных актеров советского и российского кино — Фердман, а ставший фамилией псевдоним "Фарада" артист приобрел после участия в съемках на одной из студий Средней Азии. Творческий путь актера в кино начался в 1967 году дебютом в фильме "Каникулы в каменном веке". За более чем тридцать лет Семен Фарада снялся более чем в 70 фильмах, создал множество запоминающихся ролей, в основном, в комедийных лентах. А ведь Семен Фарада мог и не стать актером. Он окончил МВТУ имени Н.И.Баумана и работал инженером, однако тяга к актерству сыграла в его судьбе решающую роль.



**Цискаридзе Николай Максимович**  
танцовщик, солист Большого театра, 31 декабря 1973 г.

Николай Цискаридзе — поистине самый молодой заслуженный и народный артист России. Сегодня в Большом театре он исполняет главные партии почти всего балетного репертуара. А все началось в 1984 году, когда его отдали в Тбилисское хореографическое училище. Успехи были таковы, что стало ясно: надо ехать в Москву. Цискаридзе поступает в Московское хореографическое училище. После окончания училища его приглашает в труппу Большого театра сам Григорович. Как и полагается начинающему артисту, он танцует практически все кардебалетные партии, а после — главные. Сейчас Цискаридзе рукоплещут все мировые балетные подмостки.

## К 79-летию со дня рождения

Примадонна оперетты отмечает свой день рождения в новогодние праздники. Кто не помнит обольстительную героиню из "Гусарской баллады", распевавшую: "Я пью, все мне мало, уж пьяною стала..."? Этот крохотный образ стал визиткой примадонны московской оперетты Татьяны Шмыги. Ее называют королевой сцены, лучшей и непревзойденной... Особый шквал комплиментов — в новогодние дни, потому что родилась Татьяна Ивановна в праздник и жизнь свою превратила в праздник...

В Театре оперетты она выходит в "Карамболине" из "Фиалки Монмартра" — одном из своих коронных номеров, который не исполняла 20 лет. И зрители ахают — те же легкость, грация, шарм, тот же свободно льющийся голос.

— **Татьяна Ивановна, откуда в Вас этот парижский шик, который Вы демонстрируете в своих ролях? Откуда Вы знаете, как говорят и смотрят графини, как носят туалеты и танцуют принцессы?**

— Родители, все родители. К искусству они прямого отношения не имели, но были очень образованными и воспитанными людьми. Папа — инженер-металлист, много лет проработал замдиректора крупного завода. А мама была просто мамой, красавицей и умницей. Театр они обожали. Каждый поход туда наминал ритуал. Мама торжественно делала прическу и маникюр, папа неторопливо брился и застегивал хрустящую белую сорочку. Он очень любил петь. В доме было два патефона. Вы где-нибудь видели такое? Голубой и красный. Один из них звучал каждый вечер. Слушали Лещенко и Утесова. Танцевали. Настоящие бальные танцы. Мазурку, венгерку. Когда были молодыми, даже призы за танцы брали. Может быть, эта их мечта об изысканной жизни и возвышенных чувствах и стала причиной выбора артистической звезды?

# ТАТЬЯНА ШМЫГА. ВЕРЮ В ВЫСШИЕ СИЛЫ И НАДЕЮСЬ — ЧТО ЭТО И ЕСТЬ БОГ...

... Скромная Тоня и ослепительная Чанита; нежная Любаша и суровая товарищ Любовь; Лидочка из Черемушек и Нинон из Парижа; великая актриса Джулия и уличная цветочница Элиза... И еще целая череда женских образов и судеб, таких разных, таких неповторимых, объединенных только одним: душу в них вдохнула Татьяна Шмыга. Многие называют оперетту "легким", несерьезным жанром. Но многие ли знают, что стоит эта "легкость" актрисе, сколько труда, пота, а порой и слез скрывается за изысканной арией и головокружительным каскадом? И все же актриса не променяет свою профессию ни на какую другую. Ведь она дарит зрителю ни с чем не сравнимое наслаждение, которое зовется оперетта.

конечно, давно уже не играю — все больше героини без возраста. По-настоящему возрастную роль я впервые сыграла, пожалуй, в "Джейн": там четко сказано, что главной героине стукнуло 50.

— **А Вы помните свой самый первый выход на сцену?**

— Полуобморочное состояние. Я играла девочку из кабачка в "Вольном ветре" и должна была танцевать на столе. Так я с этого стола чуть не свалилась. К счастью или к несчастью, этот мандраж преследует меня до сих пор. Знаете, как меня трясло перед каждым выходом в "Карамболине"? Мягкие, ватные ноги, а надо батманы делать. "Катрин" идет уже пятнадцать лет с неизменным успехом, а я все трясусь как осиновый лист. Ужас!

— **Неужели же были только ужасные воспоминания? А забавные?**

— Забавными они кажутся только зрителям, если они их замечают. Всегда удивлялась, почему зал не реагирует на отсебятину, на то, что артист превращает рифмованные строки в прозу. Потом решила, что это и есть "великая сила искусства". Счастливая иллюзия, за которой

Я пришла в театр в тот момент, к счастью, когда главным режиссером был Иосиф Туманов (я училась у него на курсе), дирижером — Григорий Столяров, балетмейстером — Галина Шаховская и художником — Риза Вайнсберг. Было у кого учиться. А через год в театр пришел главным режиссером супермузыкальный артист Владимир Канделаки.

— **Говорят, что Москва переживает сейчас настоящий театральный бум. Это действительно так?**

— Пожалуй, да: в Москве сейчас очень много театров — около 380. И пусть это порой маленькие, почти камерные театры, но это такое большое количество, что знать их все невозможно.

— **А Вы в них ходите?**

— Очень редко.

— **На Новый год выпадает Ваш день рождения. Как Вы отмечаете два праздника сразу?**

— Едем на дачу. Собирается человек двадцать. Сначала отмечаем день рождения, потом Новый год. Танцуем, поем, фотографируемся.

— **Вы хорошо готовите?**



**Татьяна Шмыга... Блистательная, неповторимая. Любое ее появление на сцене неизменно сопровождают аплодисменты. Ей подражали, ее обожают...**

— **Что спасает от депрессий?**

— Работа. Очень люблю посидеть за столом просто так, поговорить. К сожалению, муж все творческие вопросы начинает решать в половине второго ночи. Он — мой "толкач".

— **Все зрители — и мужчины, и женщины, — глядя на Вас в спектаклях, слушая ваш голос, наслаждаясь раскованностью Вашей пластики, задают один и тот же вопрос: как Вам удается справляться с возрастом?**

— Я не задумываюсь над этим. Ношусь всегда, как угорелая. В театре иногда лечу через три ступеньки, потом остан...



мамой, красавицей и умницей. Театр они обожали. Каждый поход туда напоминал ритуал. Мама торжественно делала прическу и маникюр, папа неторопливо чистил и застегивал хрустящую белую рубашку. Он очень любил петь. В доме было два патефона. Был где-нибудь видели такое? Голубой и красный. Один из них звучал каждый вечер. Слушали Лещенко и Утесова. Танцевали. Настоящие бальные танцы. Мазурку, венгерку. Когда были молодыми, даже призы за танцы брали. Может быть, эта их мечта об изящной жизни и возвышенных чувствах и стала для меня путеводной звездой? Почему-то из детства самым сильным воспоминанием остались они, танцующие, и розы с росой поутру на даче, куда меня возили "витаминизироваться".

— **Вы можете хотя бы приблизительно сказать, сколько ролей Вами сыграно?**

— Знаете, после 50-ти сыгранных ролей я перестала их считать. В «Фиалке Монмартра» я играла целых две: сначала Виолетту, лирическую героиню, а по происшествии времени Нинон — этакую стервозную даму. И обе роли играла с удовольствием, потому что это было интересно. А любимая роль для меня — это, как правило — последняя... Девочек я,

счастью или к несчастью, этот мандраж преследует меня до сих пор. Знаете, как меня трясло перед каждым выходом в "Карамболине"? Мягкие, ватные ноги, а надо батманы делать. "Катрин" идет уже пятнадцать лет с неизменным успехом, а я все тряусь как осиновый лист. Ужас! — **Неужели же были только ужасные воспоминания? А забавные?**

— Забавными они кажутся только зрителям, если они их замечают. Всегда удивлялась, почему зал не реагирует на отсебятину, на то, что артист превращает рифмованные строки в прозу. Потом решила, что это и есть "великая сила искусства". Счастливая иллюзия, за которой люди и ходят в театр. Однажды, правда, и со мной на сцене случилась истерика. Я ждала партнера на выход, уже на сцене, уже в образе, а он, опаздывая, появился не из кулисы, а из камина. Когда дружно захохотал кордебалет, я не выдержала. Это единственный случай в моей практике, когда пришлось закрыть занавес и начать сначала.

— **А что такое, по-Вашему, профессионализм?**

— В первую очередь, преданность театру. И, как само собой разумеющееся, умение прекрасно двигаться, петь и быть приличным драматическим актером.

## ТАТЬЯНА ШМЫГА О СЕБЕ



— "Нет у меня никакой биографии", — сказала однажды назойливому журналисту Татьяна Ивановна. — Родилась, училась, теперь работаю". И, подумав, добавила: "В ролях вся моя биография...". Редко в театральном мире встречается человек столь скромный, придающий так мало значения всему, что не относится впрямую к искусству.

— "Я в детстве была очень серьезной и молчаливой", — вспоминала Т. Шмыга. — Хотела стать камерной певицей и даже поступила стажером в училище при Московской консерватории". Потом ее пригласили солисткой в хор при Министерстве кинематографии. Первое ее выступление, по сути, "боевое крещение", состоялось в кинотеатре перед началом сеанса.

### Половцев Александр Юрьевич актер, 3 января 1958 г.

В детстве популярный актер мечтал нырять на дно океана, как Жак-Ив Кусто. В школе занимался в драматическом кружке. С первого раза в театральный вуз не поступил, поэтому пошел учиться в техникум морского приборостроения. На следующий год все же поступил на актерское отделение ЛГИТМиКа. По окончании института шесть лет отработал в театре-студии "Время". Первая серьезная работа Александра Половцева в кино — в фильме Сергея Овчарова "Оно". Огромной популярностью Александр Половцев обязан роли майора Соловца в телесериале "Менты", первые эпизоды которого снимал режиссер Александр Рогожкин.



действительно так?

— Пожалуй, да: в Москве сейчас очень много театров — около 380. И пусть это порой маленькие, почти камерные театры, но это такое большое количество, что знать их все невозможно.

— **А Вы в них ходите?**

— Очень редко.

— **На Новый год выпадает Ваш день рождения. Как Вы отмечаете два праздника сразу?**

— Едем на дачу. Собирается человек двадцать. Сначала отмечаем день рождения, потом Новый год. Танцуем, поем, фотографируемся.

— **Вы хорошо готовите?**

— Я бы сказала, что сейчас — стандартно. Когда-то варила и харчо, и солянки, пекла шоколадные торты, пироги. Потом поняла, что это никому не нужно. Я провожу у плиты целый день, а все, что я приготовила, съедается за пять минут. Сейчас я готовлю первое вегетарианское блюдо за полчаса и второе тоже за полчаса.

— **У Вас есть фирменные блюда?**

— Геркулесовый вегетарианский суп с сельдереем. Муж считает, что это мой конек — супы и салаты.

— **Дом, естественно, на Ваших плечах?**

— А на чьих же? Раньше мне помогала домработница Манечка, но вот уже двадцать лет, как ее не стало. Я все делаю сама.

— **Во что верит Татьяна Шмыга?**

— Во что я верю? Я не очень люблю ходить в церковь и не знаю точно, во что я верю. Верю, наверное, в некую высшую силу, и мне хотелось бы, чтобы это был Бог.

— **Какая черта характера Вам в жизни мешает?**

— С годами становлюсь нетерпимой, взрывной. Депрессии какие-то посещают. А раньше я была очень сдержанной, держала себя в струне, как говорит одна театральная героиня.



### Адриано Челентано

певец, актер, режиссер, 6 января 1938 г.

Любимец миллионов женщин во всем мире, харизматичный Адриано Челентано родился в рабочем квартале в семье бедных крестьян. Семья была дружной и очень музыкальной. С 12-ти лет Адриано начал работать в часовой мастерской и, возможно, остановил бы свой выбор на профессии часовщика, если бы не успех, выпавший на его долю в любительском спектакле-водевиле, где Адриано покорила зрителей уморительным пародированием молодого в те годы певца Луи Прима, на которого был внешне похож. Его начали приглашать на самодельные конкурсы, и в 1950 году он исполнил два своих первых "шлягера".

— **Что спасает от депрессий?**

— Работа. Очень люблю посидеть за столом просто так, поговорить. К сожалению, муж все творческие вопросы начинает решать в половине второго ночи. Он — мой "толкатель". — **Все зрители — и мужчины, и женщины, — глядя на Вас в спектаклях, слушая ваш голос, наслаждаясь раскованностью Вашей пластики, задают один и тот же вопрос: как Вам удается справляться с возрастом?**

— Я не задумываюсь над этим. Ношусь всегда, как угорелая. В театре иногда лечу через три ступеньки, потом останавливаюсь и думаю: «Ребята скажут — бабушка с ума сошла». Вообще-то я рано перестала играть юных девушек. Бросила играть, например, в «Севастопольском вальсе», потому что мне казалось, что уже выгляжу не так, как надо для роли.

— **Достичь сценического долголетия в оперетте — задача вдвойне трудная, поскольку дело тут не только в возрасте, но и в голосе. У Вас никогда не было с этим проблем?**

— Почему же? На 4-м курсе я на какое-то время теряла голос. Но мне повезло с педагогом-вокалистом — профессором Дорой Борисовной Белявской. И вот — до сих пор пою! А те, кто вместе со мной приходил в театр, уже по 25-30 лет не поют. Вот что значит школа Белявской! Вообще-то у меня маленький голос. Всю жизнь я мечтала спеть Сильву в «Веселой вдове», потому что больше всего люблю Легара, а сыграла фактически только один его спектакль «Граф Люксембург». Но из-за своего комплекса самоедства я считала (и до сих пор считаю), что с моим голосом просто не имею права петь такие партии, как партия Сильвы. Вот так и прозевала роль. Понимаю, что самоедство для актера — это, конечно, необходимое качество, но не чрезмерно. Потому что потом слишком о многом приходится жалеть.



# АНТИПОХМЕТИН ПО-РУССКИ

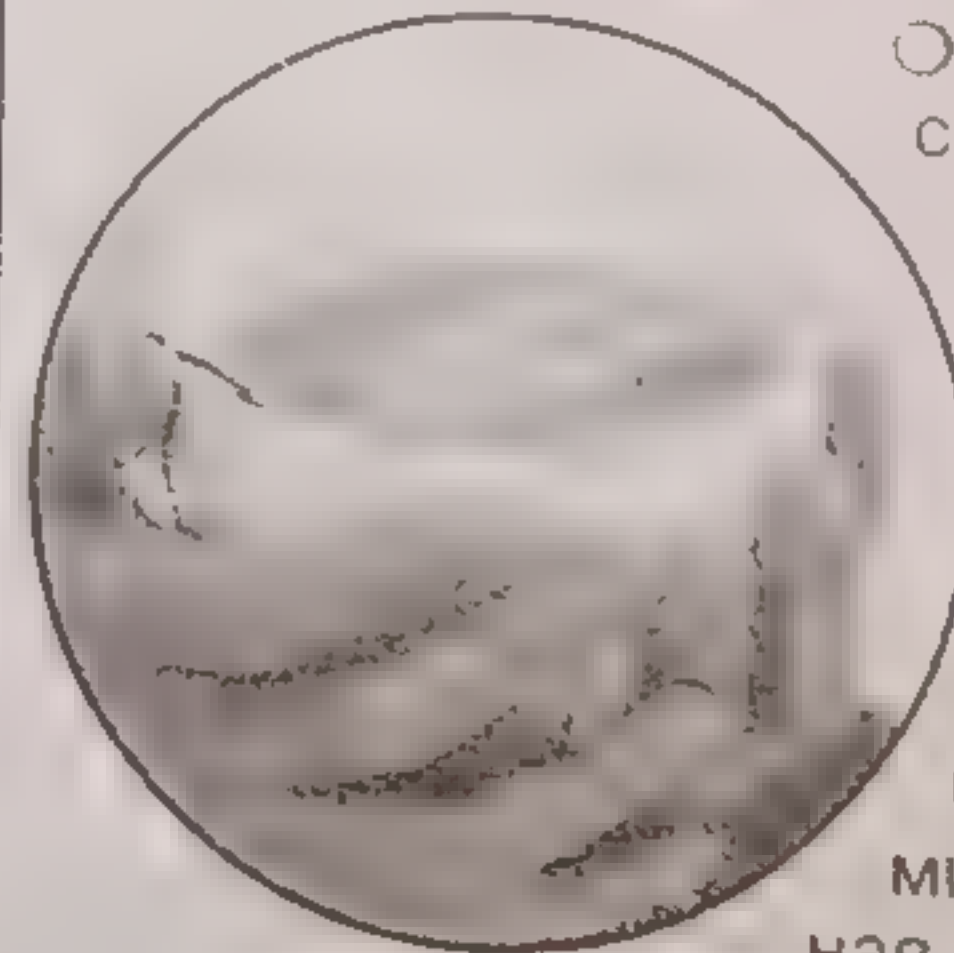
Январь — месяц уникальный. Полмесяца — сплошные праздники, да еще в свойственной для многих россиян манере — расслабляться на полную катушку. Потом еще полмесяца страна приходит в себя, не самыми добрыми словами поминая череду обильных застолий, сопровождаемых похмельным синдромом.

|                                      |                                              |                                  |                                       |                                 |                                    |                                         |                               |                                       |                                       |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ТЕХНО-<br>ГЕННОЕ<br>НЕ-<br>СЧАСТЬЕ   | «УРВАН-<br>НАЯ»<br>СУММА                     |                                  | ПОЭТИ-<br>ЧЕСКАЯ<br>СТРОЧ-<br>КА      | ЭТАЛОН<br>ВЕРТИ-<br>КАЛИ        |                                    | «БЕСЦЕ-<br>РЕМОН-<br>НОЕ» КА-<br>ЧЕСТВО |                               | ВМЕСТИ-<br>ЛИЩЕ<br>ДЛЯ КОК-<br>ТЕЙЛЕЙ | ПРИЗЫВ<br>МУСУЛЬ-<br>МАН К<br>МОЛИТВЕ |
|                                      |                                              |                                  |                                       |                                 |                                    |                                         |                               |                                       |                                       |
|                                      | СКАЗОЧ-<br>НИЦА<br>1001<br>НОЧИ              |                                  | ЮРИЙ<br>ПО-<br>ПОЛЬ-<br>СКИ           | СТО ЛЕТ<br>ДЛЯ<br>ИСТО-<br>РИКА |                                    |                                         |                               | ПРОБИВ-<br>НОЙ<br>ИНСТРУ-<br>МЕНТ     |                                       |
|                                      |                                              |                                  |                                       |                                 |                                    |                                         |                               |                                       |                                       |
| ОБО-<br>ГАТИЛ<br>ЭДМОНА<br>ДАНТЕСА   |                                              | НАР-<br>КОТА<br>ИЗ КО-<br>НОПЛИ  |                                       | КУ-<br>ТЮРЬЕ<br>ДЖОРД-<br>ЖИО   |                                    |                                         |                               |                                       |                                       |
|                                      |                                              |                                  |                                       |                                 | ОБЛАДА-<br>ТЕЛЬ<br>КРУ-<br>ТИЗНЫ   |                                         | БОЛЬШЕ<br>ЧЕМ<br>КОЛ-<br>ЛЕГА |                                       | ПОЛУТЬ-<br>МА ДЛЯ<br>ИНТИМА           |
| ЗА НЕЕ<br>РАНЬШЕ<br>МОЛОКО<br>ДАВАЛИ |                                              | «ТРАВЯ-<br>НОЙ»<br>СЛОЙ<br>ПОЧВЫ | ДЕМИС-<br>ПЕВЕЦ                       |                                 |                                    |                                         |                               |                                       |                                       |
|                                      |                                              |                                  |                                       |                                 | ОДРИ В<br>«КОДЕ<br>ДА<br>ВИНЧИ»    |                                         |                               |                                       |                                       |
|                                      | ИМЯ ГЛАВ-<br>НОГО ГЕРОЯ<br>«ЗИМНЕЙ<br>ВИШНИ» |                                  | «КЛАС-<br>СЕР» ДЛЯ<br>ФОТОГРА-<br>ФИЙ |                                 |                                    |                                         |                               |                                       |                                       |
|                                      | ПО ПРОЗ-<br>ВИЩУ<br>КРОКО-<br>ДИЛ            |                                  | ВЕРШИ-<br>НА ПА-<br>ДЕНИЯ             |                                 | ОКОП<br>ДЛЯ ДИ-<br>ВЕРСИЙ          | ЗВУКИ<br>СТРА-<br>ДАЛЬЦА                |                               | РИФМУ-<br>ЮЩИЙ<br>СОЧИ-<br>НИТЕЛЬ     |                                       |
|                                      |                                              |                                  |                                       |                                 | ДРЕЙФ<br>КАПИ-<br>ТАЛА ЗА<br>БУГОР |                                         |                               |                                       |                                       |
| ПОСЛЕД-<br>НИЙ<br>ПОСЫЛ              | ИНЖЕНЕР<br>ИНЖЕНЕ-<br>РУ                     |                                  | ЯНТАРЬ<br>ДО ЗАС-<br>ТЫВА-<br>НИЯ     |                                 |                                    |                                         |                               |                                       | ИМЯ КО-                               |

На самом деле все не так плохо, если научиться правильно гулять, есть, пить и опохмеляться (надо ли это делать вообще — вопрос отдельный и предмет отдельного разговора). Тем более что многовековой опыт и народная мудрость предлагают массу рецептов, чтобы свести к минимуму послепраздничные страдания.

Похмелье легче предупредить, чем вылечить, а для этого следует, придя домой после гулянки, выпить горячего чая, желательно — с лимоном. Причем лучше запить им опять-таки несколько таблеток активированного угля. Не ложитесь спать сразу — постарайтесь перебороть сон и побродить по квартире хотя бы с полчаса. Непосредственно перед сном выпейте противопохмельное лекарство (именно перед сном, а не когда уже будет болеть голова!). По идее, это должно защитить от утренних последствий. В случае если не совсем защитило (или вы элементарно забыли проделать указанные действия), наутро самое время опохмелиться. Но! Вопреки устоявшемуся стереотипу, не пейте спиртное — только хуже сделаете. Ведь, как известно, неправильный опохмел может привести к запою.

**А ЛУЧШЕ СДЕЛАЙТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:**



○ В качестве утреннего питья полезен слабый раствор соды (чайная ложка на литр воды) или минеральная вода типа "Боржоми" или "Ессентуков". Продолжайте пить жидкость по мере потребностей организма — после употребления большого количества алкоголя, в организме отсутствует необходимое количество воды и минеральных солей.

О Классический вариант завтрака (яичница с беконом) поможет предотвратить гипогликемию (резкое снижение уровня сахара в крови). Жирная пища, такая как бекон или сосиски, замедляет всасывание алкоголя в кровь. Яйца содержат вещество цистеин, способствующее выведению свободных радикалов.

О салатах из свежих овощей, особенно из помидоров и сладкого перца, помогающих организму восполнить содержание витаминов и минералов. Овсянка или мюсли богаты необходимыми вам в этот трудный час витаминами группы В.

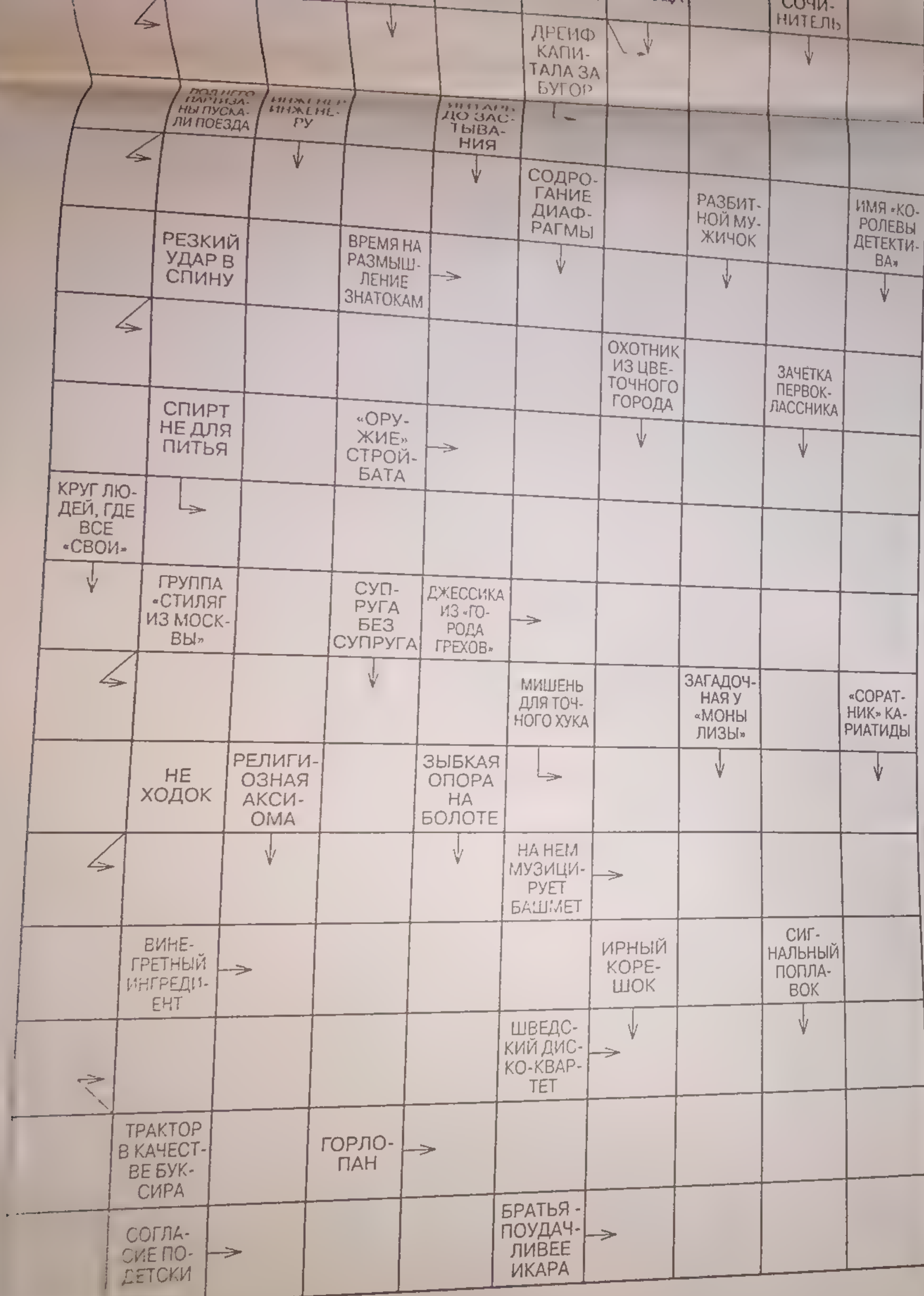
О Хорошо поесть холодец — он содержит большое количество жиров, которые связывают действие алкоголя. К тому же он утоляет голод, а сытость делает организм более устойчивым к алкоголю.

○ Поешьте что-нибудь жиденькое. Например, куриный бульончик, или рассольник, солянку, кислые щи со сметаной.

○ Пчелиный мед. Примите 100 грамм пчелиного меда и благодаря действию фруктозы и других веществ, остатки алкоголя будут нейтрализованы.







группы В.

О Хорошо поесть холодец — он содержит большое количество жиров, которые связывают действие алкоголя. К тому же он утоляет голод, а сытость делает организм более устойчивым к алкоголю.

О Поешьте что-нибудь жиденькое. Например, куриный бульончик, или рассольник, солянку, кислые щи со сметаной.

О Пчелиный мед. Примите 100 грамм пчелиного меда и благодаря действию фруктозы и других веществ, остатки алкоголя будут нейтрализованы.

О Капуста с кефиром. Смешайте небольшое количество свежей капусты с кефиром. Хорошо помешайте, надавливая на капусту. Можно есть, эффект такой же как и от употребления квашеной капусты.

О Выпейте травяной отвар. Возьмите 4 столовые ложки молодого шиповника, 1 столовая ложка зверобоя, 2 столовые ложки пустырника и 3 столовые ложки меда. Все залить кипятком и настоять. Обязательно поможет.

О Сырое яйцо. Взбить 1 сырое яйцо, смешать с 1 столовой ложкой уксуса, добавить соль и перец. Выпить залпом.

О Найдите время принять умеренно теплую ванну.

О Главное — не надо думать, что рассол — это панацея от всех бед! Есть более работающие средства. Например, аскорбиновая кислота (1-2 грамма), пара капсул любого витаминно-минерального комплекса, 2 капсулы эссенциале форте, 1-2 таблетки панангина или аспаркама (восполняет в организме запасы калия и магния).

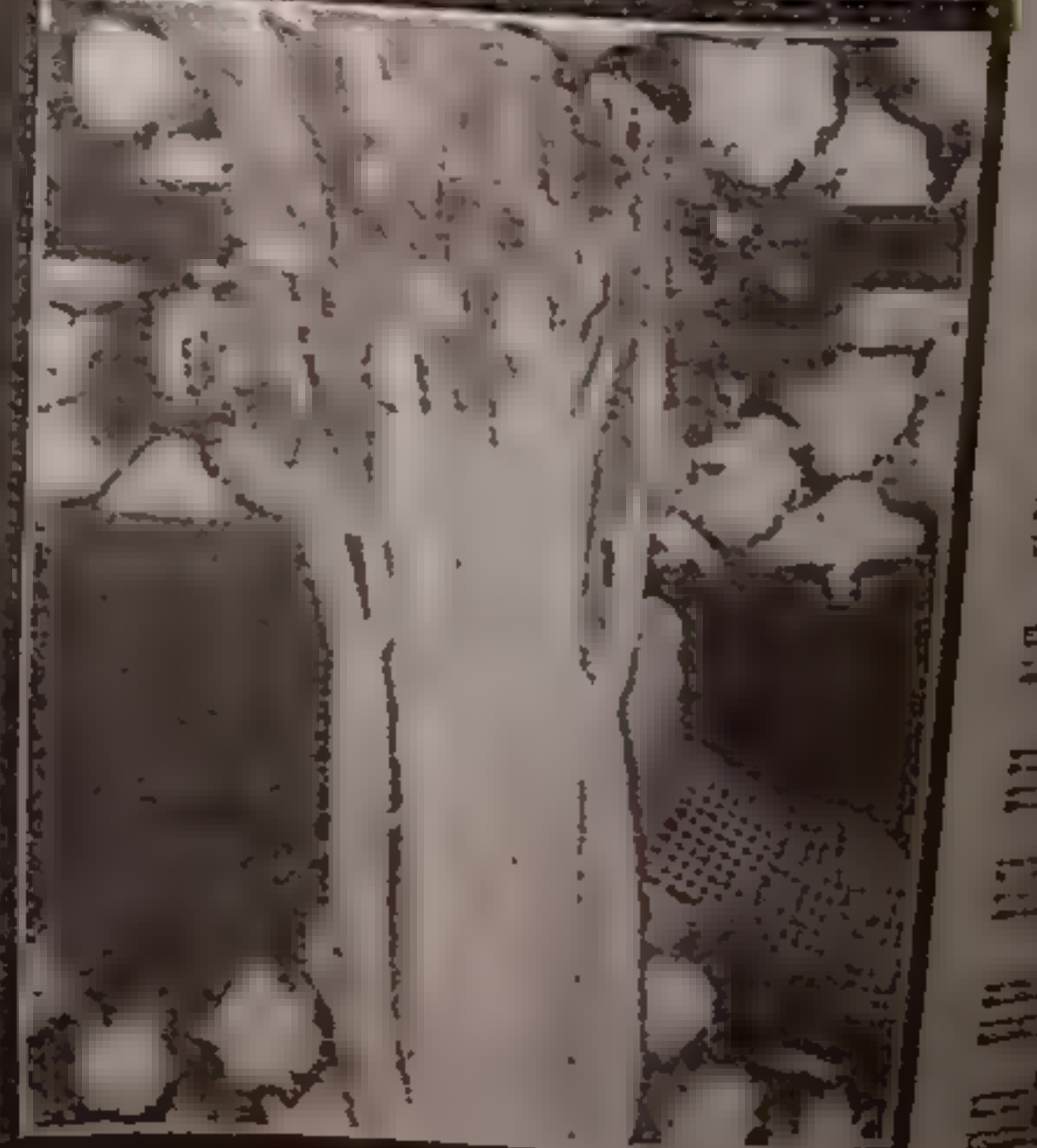
О Выпейте что-нибудь "от головы". Проще всего — аспирин или цитрамон.

О Примите в соответствии с инструкцией 1-2 таблетки глицина.

О Для экстремалов — поставьте клизму. На литр воды — сок половинки лимона или слабый раствор магрнцовки или отвар ромашки. Помните, что организм стремится избавиться от алкоголя и продуктов его расщепления. Ваш задача — максимально избавиться от остатков вчерашнего дня в организме, которыми он перенасыщен.

Древние римляне пили, как известно, не просто много, а очень много. После чего древнеримский выпивоха брал перо страуса и с помощью щекочущего корень языка пера освобождал свой желудок от потерявших привлекательность напитков и пищи. Иногда, чтобы не доводить дело до первого способа, у древних римлян существовал способ номер два. Заключался он в том, чтобы накануне вечером обвешать себя венками из сельдерея, чтобы избежать похмелья утром. А вот греки сельдерея не признавали, за что их, кстати, чрезвычайно не любили римляне. Следуя своей природной древнегреческой простоте, они обвешивали себя венками из петрушки и добивались примерно такого же эффекта, что и от сельдерея.

**ЭТО ИНТЕРЕСНО**







## ОВЕН

**Дела.** На этой неделе действует принцип "затраченное время пропорционально прибыли". В смысле, если вы будете все делать вовремя, то и финансовых проблем у вас не будет.

**Любовь.** В понедельник вас может ожидать приятная встреча. Неделя обещает достаточно насыщенную личную жизнь. Постарайтесь принимать любимого человека таким, какой он есть, и не требовать от него невозможного.

**Покупки.** На этой неделе вам стоит походить по магазинам в поисках какой-нибудь диковины или раритета.

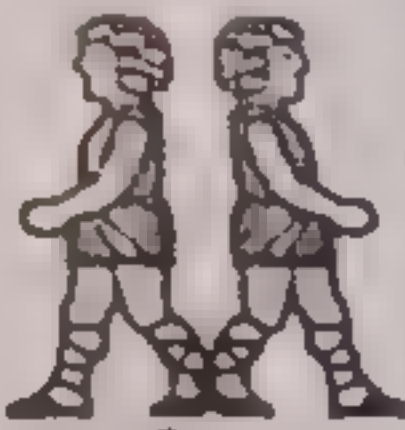


## ТЕЛЕЦ

**Дела.** В пятницу удачными будут сделки. Также этот день хорошо подходит для заключения договоров. Начиная с субботы вероятны улучшения и стабилизация материального положения.

**Любовь.** Вам очень хочется нравиться и производить впечатление на окружающих? На этой неделе ваша неотразимость мало кого оставит равнодушным. В среду лучше не придирайтесь по мелочам: этим вы можете испортить настроение любимому человеку.

**Покупки.** На этой неделе не проходите мимо магазина, торгующего товарами для животных.



## БЛИЗНЕЦЫ

**Дела.** В начале недели возможна кратковременная бизнес-поездка, от которой многое будет зависеть. Вероятно подписание деловых бумаг: будьте внимательнее, проверяйте каждое слово.

**Любовь.** Постарайтесь готовиться к празднику вместе с любимым человеком. Во вторник не обязательно доводить разногласия до спора — он окажется лишь пустым сотрясением воздуха. В среду возможна небольшая размолвка, но непонимание и легкая обида улетучатся уже к пятнице.

**Покупки.** Неделя подходит для приобретения косметики.



## РАК

**Дела.** В понедельник не упустите шанс заключить выгодный для вас договор. Во второй половине недели будьте осторожнее в решении любых проблем, связанных с недвижимостью.

**Любовь.** В сфере романтических отношений показана осторожность и здравый консерватизм. Желания, которые посетят вас в выходные, непременно исполнятся, а значит, стоит быть скромнее или, по крайней мере, несколько раз подумать, прежде, чем загадывать.

**Покупки.** Посвятите неделю приобретению новогодних и рождественских подарков.



## ЛЕВ

**Дела.** Наступает время отдачи старых долгов, что позволит чувствовать себя хозяином положения.

**Любовь.** Вам будет здорово везти на этой неделе: вы будете избалованы вниманием со стороны противоположного пола. Однако из-за работы вы можете просто не заметить своей сильно возросшей популярности, и все усилия Фортуны будут напрасны. Хоть на мгновение отвлекитесь от забот.

**Покупки.** Неделя прекрасно подходит для покупки колец.

## ДЕВА



**Дела.** В понедельник лучше не назначать деловых встреч и нежелательно раздавать долги.

Бюджет на этой неделе может быть весьма ограниченным. В пятницу вас могут обольщать заманчивыми предложениями — не попадитесь в ловушку.

**Любовь.** Храните ваше счастье подальше от чужих глаз и ушей. Постарайтесь как можно меньше рассказывать о себе и о любимом человеке. Все дурные мысли и плохое настроение оставьте дома, отправляясь на свидание в субботу, — и тогда вы обретете только понимание, любовь и ласку.

**Покупки.** На этой неделе звезды рекомендуют вам посетить спортивный магазин и приобрести лыжи, а также специальные ботинки для них. Причем не только для себя, но и для других членов вашей семьи.

## ВЕСЫ



**Дела.** Новые цели позволят вам воспрянуть духом, но не стоит привлекать к себе излишнее внимание. Вам стоит прислушаться к совету, который дают звезды, и провести хотя бы половину наступившей недели где-нибудь подальше от дома.

**Любовь.** На этой неделе вы будете сильны скорее обаянием, нежели красотой внешней. Вам будет рады в любой компании — и при желании завести пару-тройку романов не составит для вас труда. Вопрос только — стоит ли?

**Покупки.** Неделя прекрасно подходит для приобретения периодической литературы.

## СКОРПИОН



**Дела.** Новое руководство может оценить ваши идеи и поощрить материально. У вас будет возможность укрепить свой авторитет, может появиться шанс занять более высокое положение.

**Любовь.** В понедельник все будет так безоблачно и романтично, что вам стоит беречь, лелеять и поддерживать это настроение в течение всей недели. Пятница — замечательный день, предназначенный для встреч.

**Покупки.** Если вы давно собирались приобрести аквариум, звезды рекомендуют вам заняться этим на данной неделе.

## СТРЕЛЕЦ



**Дела.** Холодная и, что самое главное, трезвая голова, будет на нынешней неделе вам совершенно необходима. Пустившись во все тяжкие в самом начале наступившей недели, к выходным вы наверняка окажетесь в совершенно разбитом состоянии. Звезды рекомендуют повременить с дружескими застольями.

**Любовь.** Эмоциональные бури и встряски могут отрицательно отразиться на ваших взаимоотношениях с партнером. Смените гнев на милость — и тогда все будет прощено и забыто. Привнесите в отношения немного романтики.

**Покупки.** Неделя подходит для приобретения любых товаров, изготовленных из пуха и шерсти.

## КОЗЕРОГ

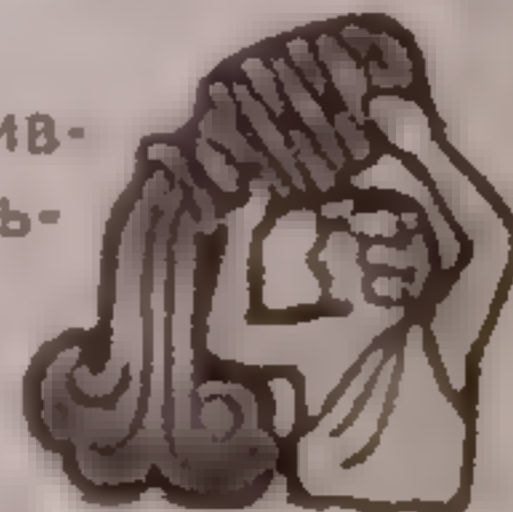


**Дела.** В начале недели постарайтесь не портить отношений с начальством, так как вам придется неоднократно обращаться к нему за помощью, в том числе и материальной.

**Любовь.** Пора выходить из подполья, чтобы показать свою восхитительную неотразимость. Для этого вам необходимо тщательно продумать собственный имидж. Но не зацикливайтесь на мыслях о себе. Немножко больше внимания и заботы любимому человеку.

**Покупки.** На этой неделе вам стоит приобрести все необходимое для создания и отправки праздничных поздравлений.

## ВОДОЛЕЙ



**Дела.** Отличный день, для тех кто выбрал активный отдых. Выберите зимний вид отдыха: коньки или лыжи.

**Любовь.** Занятость на работе, неотложные дела, спешка и суета почти не оставляют время для личной жизни. Это может вызвать недовольство любимого человека.

**Покупки.** Неделя подходит для приобретения любых товаров.

## РЫБЫ



**Дела.** Деловые встречи в среду и пятницу пройдут удачно, но оглашать результаты пока не надо.

**Любовь.** Вас вполне может накрыть теплым облаком любви и счастья. Вашим путешествиям будет сопутствовать успех и поддержка. Неделя подарит новые впечатления. Есть шанс вернуть прежние привязанности, возможна встреча с давней любовью.

**Покупки.** До праздничного застолья остались считанные дни, пора приступать к закупке деликатесов для банкета. Даже если вы планируете провести новогоднюю ночь в ресторане, стоит приобрести немного вкусностей к чаю — на рождественских каникулах к вам постоянно будут заглядывать гости.



# ВОСКРЕСЕНЬЕ • 6 ЯНВАРЯ

Восход - 8.57  
Заход - 16.13  
Долгота дня 7ч16

28 лунный день  
Восход - 8.07  
Заход - 13.28  
Фаза 4

1834 г. Принят Государственный гимн России "Боже, царя храни!" (музыка А.Ф. Львова, слова В.А. Жуковского).

1911 г. Россия и Германия заключили договор о строительстве железной дороги из Ирана в Берлин.

1934 г. В Санкт-Петербурге на заводе им. Козицкого выпущены первые советские телевизоры "ТК-1".

1935 г. Газета "Правда" впервые назвала Москву "портом пяти морей".

1994 г. Указ Президента Российской Федерации Б.Н. Ельцина "О награждении орденом Дружбы народов Каспарова Г.К." за большой вклад в развитие шахматного искусства.

**ИМЕНИННИКИ:** Евгения, Клавдия

## ПЕРВЫЙ

5.40, 6.10 Х/Ф "ТЫ И Я".  
6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
7.30 Х/Ф "БЕЗОТВЕТНАЯ ЛЮБОВЬ".  
9.00 "ЗДОРОВЬЕ". ПРАЗДНИЧНЫЙ ВЫПУСК.  
9.40 СЛОВО ПАСТЫРЯ.  
10.10 НОВОГОДНИЙ "СМАК".  
10.40 ПОКАВСЕДОМА.  
11.30 "ФАЗЕНДА".  
12.20 Х/Ф "101 ДАЛМАТИНЕЦ".  
14.00 Д/Ф "ПТИЦЫ. МАРШ ИМПЕРАТОРА".  
15.20 ПРАЗДНИЧНЫЙ КОНЦЕРТ К ДНЮ СПАСАТЕЛЯ.  
17.00 КТО ХОЧЕТ СТАТЬ МИЛЛИОНЕРОМ?  
18.00 СТЕНКА НА СТЕНКУ.  
18.40 Х/Ф "ХРОНИКИ НАРНИИ".  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.20 ВИКТОРИЯ ТОЛСТОВА, АЛЕКСАНДР БАЛУЕВ, ДМИТРИЙ ПЕВЦОВ В РОЖДЕСТВЕНСКОЙ КОМЕДИИ "СНЕЖНЫЙ АНГЕЛ".  
23.10 РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО. ТРАНСЛЯЦИЯ ИЗ ХРАМА ХРИСТА СПАСИТЕЛЯ.  
1.10 Х/Ф "ПРИХОДИ НА МЕНЯ ПОСМОТРЕТЬ".  
3.00 Х/Ф "СМЕШНАЯ ДЕВЧОНКА".

## РОССИЯ РТР

6.00 М/Ф "ЩЕЛКУНЧИК".  
6.25 Х/Ф "В ЗОНЕ ОСОБОГО ВНИМАНИЯ".  
8.00, 11.00, 14.00 ВЕСТИ.  
8.10, 11.10, 14.15 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
8.20 УТРЕННЯЯ ПОЧТА.  
8.50 ГОРОДОК.  
9.15 Х/Ф "ВОСКРЕСНЫЙ ПАПА".  
10.40 М/С "НУ, ПОГОДИ!".  
11.20 Х/Ф "34-Й СКОРЫЙ".  
12.50 НИКОЛАЙ БАСКОВ И МОНТСЕРРАТ КАБАЛЬЕ. ЮБИЛЕЙНЫЙ КОНЦЕРТ.  
14.25 ЮБИЛЕЙ ЯНА АРЛА-ЗОРОВА.  
16.10 Б. БРЫЛЬСКА, Л. АХЕДЖАКОВА, Б. СТУПКА И О. СУМСКАЯ В ФИЛЬМЕ "СТРАННОЕ РОЖДЕСТВО".  
18.00 РОЖДЕСТВЕНСКИЙ БАЛ.  
19.10 А. ОСИПОВ, А. УРСУЛЯК В ФИЛЬМЕ "САШКА, ЛЮБОВЬ МОЯ".  
23.10 РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО. ПРЯМАЯ ТРАНСЛЯЦИЯ ТОРЖЕСТВЕННОГО РОЖДЕСТВЕНСКОГО БОГОСЛУЖЕНИЯ.  
0.50 И. МУРАВЬЕВА, Е. КОРЕНЕВА И И. КАЛНЫНЬШ В ФИЛЬМЕ "С НОВЫМ СЧАСТЬЕМ!"

8.15 РУССКОЕ ЛОТО.  
8.40 БЕЗ РЕЦЕПТА.  
9.10 ИХ НАВЫ.  
10.20 ГЛАВНАЯ ДОРОГА.  
11.00 КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК.  
12.00 КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС.  
13.20 МОСКВА - ЯЛТА - ТРАНЗИТ.  
15.10 "КРЕМЛЕВСКИЕ ДЕТИ". "ДЕТИ КАГАНОВИЧА. РОДНАЯ ДОЧЬ, ПРИЕМНЫЙ СЫН".  
16.20 Т/С "УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ".  
17.15, 2.30 Х/Ф "ПОЛОСАТЫЙ РЕЙС".  
19.30 ГЛАВНЫЙ ГЕРОЙ.  
20.25 Х/Ф "БАНДИТКИ".  
22.10 К. ЛАВРОВА-ГЛИНКА, И. ЛАГУТИН, А. САМОЙЛЕНКО, Л. ЧУРСИНА В ФИЛЬМЕ "ЮБИЛЕЙ".  
0.20 Х/Ф "СЕМЬЯНИН".  
3.55 Т/С "ХОЛМ ОДНОГО ДЕ РЕВА-3".  
4.40 Т/С "БЕЗ СЛЕДА-4".  
5.25 Т/С "2,5 ЧЕЛОВЕКА-3".

## ТТВ СТС

6.00 Х/Ф "ТИГРИНЫЙ РЕЙС".  
7.55 М/С "ФЛИППЕР И ЛОПАКА".  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".  
9.00 М/С "ПУККА".  
9.30 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
9.45 Т/С "ГРАФ МОНТЕ-КРИСТО".  
13.45 Х/Ф "ХЕЛЛБОЙ. ПАРЕНЬ ИЗ ЛЕКЛА".  
16.00 "6 КАДРОВ". СКЕТЧ-ШОУ.  
16.30 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
17.00 Х/Ф "КОПИ ЦАРЯ СОЛОМОНА".  
19.00 Х/Ф "АЛЛАН КВОТЕРМЕЙН И ЗАТЕРЯННЫЙ ЗОЛОТОЙ ГОРОД".  
21.00 Х/Ф "ПРИНЦЕССА СПЕЦИЙ".  
22.45 Х/Ф "ДЖЕРРИ МАГУАЙЕР".

## РЕН ТВ

6.00 МУЗКАНАЛ.  
7.05 СХЕМА СМЕХА.  
8.00 РАДИ СМЕХА.  
8.30 Т/С "ВОВОЧКА".  
9.40 Х/Ф "НАПАДЕНИЕ САБЛЕЗУБЫХ".  
11.35 "ОЧЕВИДЕЦ": САМОЕ СМЕШНОЕ.  
12.35 "ДАЛЬНИЕ РОДСТВЕННИКИ".  
13.00, 4.05 Т/С "СТУДЕНТЫ INTERNATIONAL".  
15.00 Т/С "СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ".  
16.45 Х/Ф "ЛЕСТНИЦА ИАКОВА".  
19.00 Д/Ф "ОДИНОКИЙ ОТЕЦ ЖЕЛАЕТ ПОЗНАКОМИТЬСЯ".  
20.00 Т/С "СОЛДАТЫ-12".  
22.00 Т/С "НЕХТ-3".  
0.00 Х/Ф "КУКУШКА".  
2.00 Х/Ф "СУПЕРЗВЕЗДА".

## ТНТ

6.00, 10.00 "НИКЕЛОДЕОН".  
8.45 НАШИ ПЕСНИ.  
9.00, 21.00, 1.00 ДОМ-2.  
12.00 РЕБЕНОК-РОБОТ-2.  
18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
19.00, 23.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА: ПАРНИ, ДЕНЬГИ И ЛЮБОВЬ.  
19.30 "ШОУНЫОС".  
22.00, 0.00 КОМЕДИ КЛАБ.  
23.00 "НАША RUSSIA".

## ТВ ЦЕНТР

5.35 Х/Ф "АНЖЕЛИКА И СУЛТАН".  
7.25 "ФАКТОР ЖИЗНИ".  
7.55 "ДНЕВНИК ПУТЕШЕСТВЕННИКА".  
8.30 "ПРАВОСЛАВНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ".  
9.00 "ЖИВАЯ ПРИРОДА".  
9.45, 14.45, 16.15 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".  
9.55 ЛЮДМИЛА НИКОЛАЕВА. "МОЯ СЕРЕБРЯНАЯ ПЕСНЯ".

11.30, 14.30, 21.00 СОБЫТИЯ.  
11.40 Х/Ф "МАЧЕХА".  
13.15 АННА ЧУРИНА В ПРОГРАММЕ "ПРИГЛАШАЕТ БОРИС НОТКИН".  
13.45 "ФАБРИКА МЫСЛИ". ИДЕЯ ДЛЯ РОССИИ.  
14.50 "ДЕНЬ АИСТА".  
15.25 "САКВОЯЖ".  
16.20 Х/Ф "ЛАРЕЦ МАРИИ МЕДИЦИ".  
18.00 "ОДИН ПРОТИВ ВСЕХ". ТЕЛЕИГРА.  
18.55 Х/Ф "ЖИЗНЬ ОДНА".  
21.15 Х/Ф "УБИТЬ КАРПА". 1-я и 2-я СЕРИИ.  
23.00 ПРАЗДНИК РОЖДЕСТВА В МОСКОВСКОМ СРЕТЕНСКОМ МОНАСТЫРЕ.  
0.30 РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ПЕСНОПЕНИЯ. ИСПОЛНЯЕТ БОЛЬШОЙ ДЕТСКИЙ ХОР ПОД УПРАВЛЕНИЕМ ВИКТОРА ПОПОВА.  
0.55 Х/Ф "РОЖДЕСТВЕНСКАЯ МИСТЕРИЯ".  
2.40 Х/Ф "ИНТУИЦИЯ".  
4.10 Х/Ф "В ОДИН ПРЕКРАСНЫЙ ДЕНЬ".  
5.35 ЭДИТА ПЬЕХА В ДОКУМЕНТАЛЬНОМ ФИЛЬМЕ "ЕЕ НЕВЕЗУЧЕЕ СЧАСТЬЕ".

## КУЛЬТУРА

06.30 "ЕВРОНЬОС".  
10.10 "УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ".  
10.40 ФИЛЬМ "ГОРОЖАНЕ".  
12.00 "ЛЕГЕНДЫ МИРОВОГО КИНО" НИКОЛАЙ КРЮЧКОВ.  
12.30 КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН.  
ТЕЛЕКАНАЛ "БИБИГОН" ПРЕДСТАВЛЯЕТ:  
13.00 ФИЛЬМ "СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА".  
14.20 Д/Ф "СВЕТ ЁЛОЧНОЙ ИГРУШКИ".  
15.00 "РУССКИЕ СВЯТЫНИ". ЧАСТЬ 1-я

15.30 Д/С "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". 4-я СЕРИЯ.  
16.20 ФИЛЬМ Ч. ЧАПЛИНА "ПАРИЖАНКА".  
17.40 70 ЛЕТ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ЛАРИСЫ ШЕПТЬКО. Д/Ф "ЛАРИСА".  
18.05 "ШЕДЕВРЫ МИРОВОГО МУЗЫКАЛЬНОГО ТЕАТРА" П. И. ЧАЙКОВСКИЙ. БАЛЕТ "ЩЕЛКУНЧИК".  
20.00 "ВСПОМИНАЯ ОЛЕГА ЕФРЕМОВА..." ВЕЧЕР В МХТ ИМЕНИ А. П. ЧЕХОВА.  
20.55 ФИЛЬМ "ФАНАЗИИ ФАРЯТЬЕВА".  
23.25 ПОЕТ ДМИТРИЙ ХВОРОСТОВСКИЙ.  
00.15 ФИЛЬМ "ДИКАРКА".  
01.55 Д/С "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". 4-я СЕРИЯ.  
02.45 МУЛЬТФИЛЬМ "ЗАГАДКА СФИНКСА".

## ВЕСТИ

0.00 - 19.00 РИК.  
19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
19.10 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.  
20.00 - 0.00 РИК.

## ТВ-3

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.00 М/Ф "ЛИС И ПЕС".  
11.30 УПС!  
12.30 РАЗРУШИТЕЛИ МИФОВ.  
13.30 Х/Ф "В ПОИСКАХ КАПИТАНА ГРАНТА". 7-я СЕРИЯ.  
14.30 ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. "МОСКВА. УСАДЬБА КОЛОМЕНСКОЕ".  
15.30 Х/Ф "БЕСКОНЕЧНАЯ ИСТОРИЯ". 4-я СЕРИЯ.  
17.30 М/Ф "ДЖЕЙМС И ГИГАНТСКИЙ ПЕРСИК".  
19.00 МИСТИКА ЗВЕЗД.  
20.00 ПРОДАВЦЫ СТРАХА.  
21.00 Х/Ф "ГАРГУЛИ".  
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".  
23.30 Х/Ф "ИНОПЛАНЕТНЫЙ АПОКАЛИПСИС".  
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.  
5.00 РЕЛАКС.

## ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА

7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.00 М/С "АКАДЕМИЯ ГЛАДИАТОРОВ".  
8.30 Х/Ф "ПРИНЦИПЫ И НИЩИЙ".  
9.40, 19.30 Т/С "СКАЗКА О СЧАСТЬЕ".  
10.30 Х/Ф "СИЛЬВА". 1-я СЕРИЯ.  
11.50 Х/Ф "РЕВОЛЬВЕР".  
13.40, 20.30 Т/С "ЖИЗНЬ С. ФРЕННИ".  
14.00 ТЕЛЕВИКТОРИНА "ЛОВИ УДАЧУ".

15.30 Д/Ф "МАДЕЙРА - ЗЕЛЕННЫЙ ИЗУМУРД".  
16.30 Х/Ф "ПЕРВЫЙ ДОМА".  
18.00 Х/Ф "СИЛЬВА". 2-я СЕРИЯ.  
20.30 Х/Ф "РОМАНСКАМ-НЕМ".  
22.40 КОНЦЕРТ РЕНАТА ИБРАГИМОВА "ЧТО ТАК СЕРДЦЕ РАСТРЕВОЖЕНО".  
23.55 КОНЦЕРТ ЭММЫ ШАПЛИН.  
0.25 Д/Ф "ЛИГУРИЯ - ЖИЗНЬ МЕЖДУ НЕБОМ И ЗЕМЛЕЙ".  
1.15 Х/Ф "С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ, КОРОЛЕВА!" 2-я СЕРИЯ.

## СПОРТ

5.15 ХОККЕЙ. КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КУБОК. "АК БАРС" (РОССИЯ) - "ОЛЬБОРГ" (ДАНИЯ).  
7.15, 20.00, 2.45 ПРЫЖКИ НА ЛЫЖАХ С ТРАМПЛИНА.  
8.40 СТРАНА СПОРТИВНАЯ.  
9.05, 14.55, 16.55, 22.05 БИАТЛОН. КУБОК МИРА.  
10.45, 1.00 "МИСС БИЛЬЯРД-2008".  
12.35, 21.50 ВЕСТИ-СПОРТ.  
12.45, 0.15 АВТОСПОРТ. РАЛЛИ "ДАКАР-2008".  
13.35, 4.20 "СБОРНАЯ РОССИИ".  
14.25 ХОККЕЙ. МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕТСКИЙ ТУРНИР "ЗОЛОТАЯ ШАЙБА".  
16.00 "САМЫЙ СИЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК". АРНОЛЬД ШВАРЦЕНЕГГЕР. КЛАССИКА.  
17.50 ХОККЕЙ. КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КУБОК.  
4.20 "СБОРНАЯ РОССИИ".

## 7-ТВ

5.00, 6.00, 7.00 МИРСВОБОДНОГО СПОРТА.  
8.00, 9.00, 10.00 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ. КЛАССИКА.  
11.00 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.  
11.15, 20.15, 1.30 NBA LIVE!  
11.30, 13.00, 14.30, 16.00 ДАРТС: "ЛАС-ВЕГАС-2007".  
16.45, 0.30 НАСТОЛЬНЫЙ ФУТБОЛ.  
17.00 ФУТБОЛ. КУБОК АНГЛИИ. 1/32 ФИНАЛА. "BURNLEY" - "ARSENAL". ПРЯМАЯ ТРАНСЛЯЦИЯ.  
19.00, 1.45 НАСТОЛЬНЫЙ ХОККЕЙ.  
19.15 ТРИКШОТ.  
20.30 ДО 0.00 - ПОПРОГРАММЕ.  
0.00 КИБЕРСПОРТ.  
0.15 "GAMESPORT". ОБЗОР КОМПЬЮТЕРНЫХ ИГР.  
0.45 NBA 360.  
2.00, 3.00, 4.00 OUTRAGEOUS AND COURAGEOUS

**САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕКЦИОНЕР**  
купит ордена и медали СССР,  
вспомогательные позолоченные иконы  
выезд в столицу  
районы  
ТЕЛЕФОН: 49-75-24

6.00 Х/Ф "УДАЧНЫЙ ОБМЕН".  
7.30 М/Ф "МАУГЛИ".  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ



Восход - 8.58  
Заход - 16.12  
Долгота дня 7.14

27 лунный день  
Восход - 6.59  
Заход - 12.48  
Фаза 4

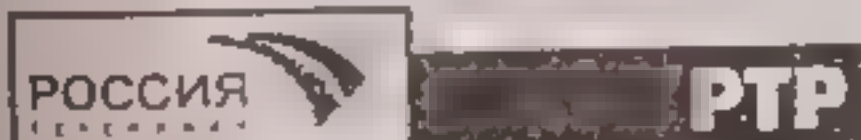
1892 г. Получен первый удачный снимок Северного сияния.  
1907 г. Сергей Щукин составил завещание, по которому его коллекция должна перейти в дар Третьяковской галереи.  
1917 г. Открыто движение по Дворцовому мосту через р. Неву в Санкт-Петербурге.

1918 г. В России введено новое правописание.  
1930 г. Постановление ЦК ВКП(б) "О темпе коллективизации и мерах помощи государства колхозному строительству".  
1932 г. Совет народного хозяйства СССР заменен наркоматами.

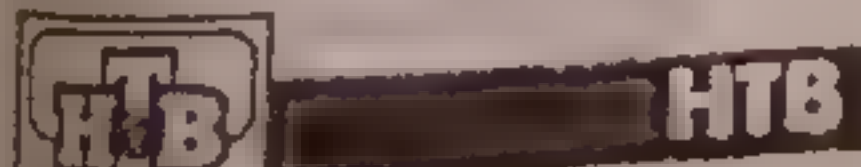
**ИМЕНИННИКИ:** Архип, Валерий

# **ПЕРВЫЙ**

5.40 Х/Ф "ДОМ ЗЛОДЕЕВ. МЫШИНЫЙ ДОМ".  
6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
6.10 Х/Ф "ДОМ ЗЛОДЕЕВ. МЫШИНЫЙ ДОМ". ПРОДОЛЖЕНИЕ.  
7.00 Х/Ф "СМЕРТЕЛЬНАЯ ОШИБКА".  
8.30 Х/Ф "БРАТЯ ПО КРОВИ".  
10.10 "МАЛАХОВ +".  
11.10 МОДНЫЙ ПРИГОВОР  
12.10 Т/С "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ".  
13.10 ДЕТЕКТИВЫ.  
13.40 М/Ф "КОРПОРАЦИЯ МОНОСТРОВ".  
15.20 Д/Ф "ЖИЗНЬ БАРМАЛЕЯ".  
16.20 Х/Ф "ОДИН ДОМА-4".  
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.  
18.20 ПУСТЬ ГОВОРЯТ  
19.10 ПОЛЕ ЧУДЕС  
20.10 Т/С "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ".  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.20 Х/Ф "ЗАСТРЯЛ В ТЕБЕ".  
23.10 ЭДВАРД РАДЗИНСКИЙ. "ЗАГАДКА КАЗАНОВЫ". Фильм 2-й  
0.00 Х/Ф "КАЗАНОВА".  
1.50 Х/Ф "ГУДЗОНСКИЙ ЯСТРЕБ".  
3.30 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ПОСЕЙДОНА".



5.40 Х/Ф "ЛЮДИ И МАНЕКЕНЫ". 4-я СЕРИЯ.  
7.00 СТУДИЯ "ЗДОРОВЬЕ".  
7.30 Х/Ф "АМНИСТИЯ".  
8.50 СУББОТНИК.  
9.25 ГОРОДОК.  
9.55 Х/Ф "КАРАНТИН".  
11.15 М/С "НУ, ПОГОДИ!".  
11.30 Д/Ф "ОПУСТЕЛА БЕЗ ТЕБЯ ЗЕМЛЯ..." МАЙЯ КРИСТАЛИНСКАЯ.  
12.20 "НОВАЯ ВОЛНА" В ЮРМАЛЕ. ЛУЧШЕЕ.  
14.00 ВЕСТИ.  
14.15 Х/Ф "ТРИ ПОЛУГРАЦИИ".  
17.20 Х/Ф "ВОЗВРАЩЕНИЕ БЛУДНОГО ПАПЫ".  
19.05 ВЛАДИМИР ВИНКУР, ЕВГЕНИЙ ПЕТРОСЯН, КЛАРА НОВИКОВА И ЛИОН ИЗМАЙЛОВ В КОНЦЕРТЕ "СМЕШНАЯ КНИГА".  
20.00 ВЕСТИ.  
20.15 ВЛАДИМИР ВИНКУР, ЕВГЕНИЙ ПЕТРОСЯН, КЛАРА НОВИКОВА И ЛИОН ИЗМАЙЛОВ В КОНЦЕРТЕ "СМЕШНАЯ КНИГА".  
21.50 О.ГУЩИН, Н.БАХТИНА В ФИЛЬМЕ "ЧЕТВЕРТАЯ ГРУППА".  
0.00 Х/Ф "РАЗРУШИТЕЛЬ".  
1.55 Х/Ф "ДЖИПЕРС КРИПЕРС".

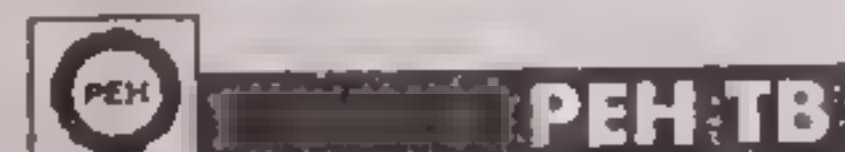


6.05 Х/Ф "АФЕРИСТЫ".  
7.40 М/Ф "МАУГЛИ".

8.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.  
8.15 Т/С "ДОКТОР ЖИВАГО".  
10.15 М/Ф "НОВЫЕ БРЕМЕНСКИЕ".  
11.15 Х/Ф "НАПОЛЕОН И ЖОЗЕФИНА: ИСТОРИЯ ЛЮБВИ".  
13.20 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШЕРЛОКА ХОЛМСА И ДОКТОРА ВАТСОНА".  
16.20, 3.00 Т/С "УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ".  
17.15 Т/С "ТЕМНЫЙ ИНСТИНКТ".  
19.30 Е.ЗАХАРОВА, А.ЕФИМОВ, О.ЕФРЕМОВА В КОМЕДИИ "УДАЧНЫЙ ОБМЕН".  
21.10 Х/Ф "МАСКА".  
23.00 Х/Ф "ЗЛО ПОД СОЛНЦЕМ".  
1.10 Х/Ф "КОГДА ГАРРИ ВСТРЕТИЛ САЛЛИ".  
3.50 Т/С "ХОЛМ ОДНОГО ДЕРЕВА-3".  
4.35 Т/С "БЕЗ СЛЕДА-4".  
5.20 Т/С "2,5 ЧЕЛОВЕКА-3".



6.00 Т/С "ДИНОТОПИЯ".  
7.55 М/С "ФЛИППЕР И ЛОПАКА".  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".  
9.00 М/С "ПУККА".  
9.30 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
9.45 Т/С "ГРАФ МОНТЕ-КРИСТО".  
13.45 Х/Ф "САХАРА".  
16.00 "6 КАДРОВ". СКЕТЧ-ШОУ.  
16.30 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
17.00 Х/Ф "ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ".  
19.00 Х/Ф "ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ-2".  
21.00 Х/Ф "ХЕЛЛБОЙ. ПАРЕНЬ ИЗ ПЕКЛА".  
23.15 Х/Ф "ШОУ ТРУМАНА".

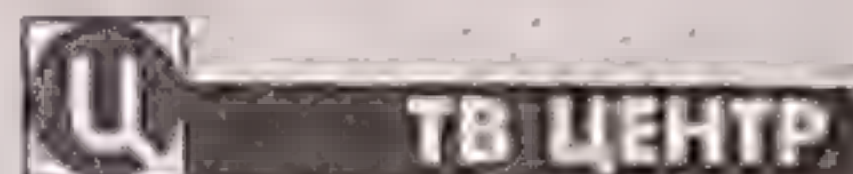


6.00 МУЗКАНАЛ.  
7.10 СХЕМА СМЕХА.  
8.05 РАДИ СМЕХА.  
8.30 Т/С "ВОВОЧКА".  
9.40 Х/Ф "ПОЛЯРНАЯ НОЧЬ".  
11.35 "ОЧЕВИДЕЦ": ШОК.  
12.35 "ДАЛЬНИЕ РОДСТВЕННИКИ".  
13.00, 4.05 Т/С "СТУДЕНТЫ INTERNATIONAL".  
15.00 Т/С "СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ".  
17.00 Х/Ф "НАПАДЕНИЕ САБЛЕЗУБЫХ".  
19.00 "Д/Ф "ПАРАЛЛЕЛЬНЫЕ МИРЫ. ВРЕМЯ-УБИЙЦА".  
20.00 Т/С "СОЛДАТЫ-12".  
22.00 Т/С "NEXT-3".  
0.05 Х/Ф "ДЕВЯТЬ ЖИЗНЕЙ".  
1.55 Х/Ф "ТРЕЩИНА".



6.00, 10.00 "НИКЕЛДЕОН".  
8.45 НАШИ ПЕСНИ.  
9.00, 21.00, 1.00 ДОМ-2.

12.00 ГИПНОЗ.  
18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
19.00, 23.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА: ПАРНИ, ДЕНЬГИ И ЛЮБОВЬ.  
19.30 "ШОУ НЬЮС".  
22.00, 0.00 КОМЕДИ КЛАБ.  
23.00 "НАША RUSSIA"

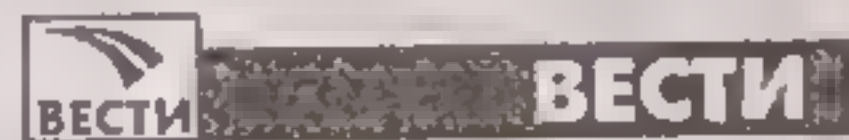


6.15 Х/Ф "НЕУКРОТИМАЯ АНЖЕЛИКА".  
7.55 "АБВГДЕЙКА".  
8.25 "КРЕСТЬЯНСКАЯ ЗАСТАВА".  
9.00 "ЖИВАЯ ПРИРОДА".  
9.45, 11.45, 14.45 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".  
9.50 Х/Ф "В ОДИН ПРЕКРАСНЫЙ ДЕНЬ".  
11.30, 14.30, 20.30 СОБЫТИЯ.  
11.50 Х/Ф "И СНОВА АНИСКИН".  
3-я СЕРИЯ.  
13.05 ДАЛИДА В ДОКУМЕНТАЛЬНОМ ФИЛЬМЕ "ПРОЩАЙ, ЛЮБОВЬ, ПРОЩАЙ...".  
13.55 В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ. "ДАМСКИЙ УГОДНИК".  
14.50 "ДОРОГОЙ ДЕДУШКА МОРОЗ!!!".  
15.25 "ЗДОРОВЫЙ ИНТЕРЕС".  
16.15 БОЛЬШОЙ КАНКАН.  
17.35 Д/Ф "РУССКИЙ СЛЕД АНЖЕЛИКИ".  
18.30 Х/Ф "АНЖЕЛИКА И СУЛТАН".  
20.45 Х/Ф "КУШАТЬ ПОДАНО, ИЛИ ОСТОРОЖНО, ЛЮБОВЬ!".  
22.30 Х/Ф "ИНТУИЦИЯ".  
0.20 "НАША МУЗЫКА"-2008.  
1.15 Х/Ф "УМЕРЕТЬ ВО ИМЯ".  
3.05 Х/Ф "ЯБЛОКО РАЗДОРА".  
4.35 ЛИДИЯ СМЕРНОВА В ДОКУМЕНТАЛЬНОМ ФИЛЬМЕ "Я РОДИЛАСЬ В РУБАШКЕ".



06.30 "ЕВРОНЬЮС".  
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
10.30 "УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ".  
11.05 ФИЛЬМ "ВОЛЬНЫЙ ВЕТЕРАН".  
12.20 "ЛЕГЕНДЫ МИРОВОГО КИНО". ИСААК ДУНАЕВСКИЙ.  
12.50 ФИЛЬМ "МАЛЕНЬКИЕ БЕГЛЕЦЫ".  
14.10 МУЛЬТФИЛЬМ "ПРОДАЕТСЯ СИВАЯ ЛОШАДЬ".  
14.25 "ПУТЕШЕСТВИЯ НАТУРАЛИСТА".  
14.50 ОТКРЫТОЕ ПИСЬМО. "МИР ДЕТСТВА В ОТКРЫТКЕ СЕРЕБРЯНОГО ВЕКА".  
15.05 Д/С "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК".  
15.55 ФИЛЬМ Ч.ЧАПЛИНА "ОГНИ РАМПЫ".

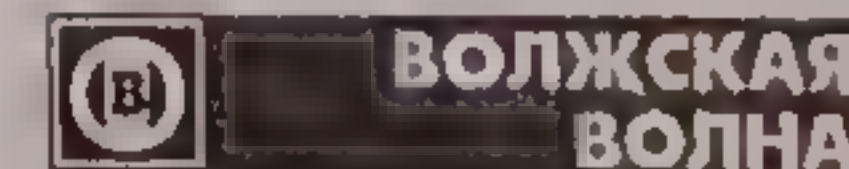
18.15 "МИХАИЛУ УЛЬЯНОВУ ПОСВЯЩАЕТСЯ..." ВЕЧЕР В ГОСУДАРСТВЕННОМ АКАДЕМИЧЕСКОМ ТЕАТРЕ ИМЕНИ ЕВГ. ВАХТАНГОВА.  
19.10 "МИРОВЫЕ СОКРОВИЩА КУЛЬТУРЫ". "ДОЛИНА ЛУАРЫ. БЛЕСК И НИЩЕТА".  
19.30 ФИЛЬМ "ДЖЕЙН Эйр". 3-я и 4-я СЕРИИ.  
21.15 "РОМАНТИКА РОМАНСА". ГАЛА-КОНЦЕРТ, ПОСВЯЩЕННЫЙ 10-ЛЕТИЮ ТЕЛЕКАНАЛА "КУЛЬТУРА". ВЕДУЩИЕ ЛЮБОВЬ КАЗАРНОВСКАЯ И СВЯТОСЛАВ БЭЛЗА.  
22.45 ФИЛЬМ "ПОТЕРЯННЫЙ ПРИНЦ". 2-я СЕРИЯ.  
0.20 МУЛЬТФИЛЬМ АЛЕКСАНДРА ПЕТРОВА. "СТАРИК И МОРЕ".  
0.45 РОКОВАЯ НОЧЬ С АЛЕКСАНДРОМ Ф.СКЛЯРОМ. КОНЦЕРТ ГРУППЫ "QUEEN" НА СТАДИОНЕ "УЭМБЛИ".  
01.55 Д/С "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". 3-я СЕРИЯ.  
02.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ МОМЕНТ А. ЛЕФЕБРИ-ВЕЛИ "ПАСТОРАЛЬ".



0.00 - 19.00 РИК  
19.00 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
19.10 ВЕСТИ САРАТОВСКОЙ ЕПАРХИИ.  
19.20 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.  
20.00 - 0.00 РИК

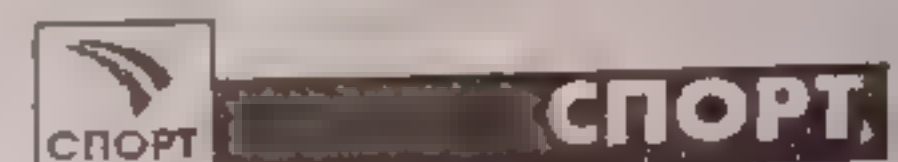


6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.00 М/С "ДИНОЗАВР".  
11.30 УПС!  
12.30 ПРОДАВЦЫ СТРАХА.  
13.30 Х/Ф "В ПОИСКАХ КАПИТАНА ГРАНТА". 5-я и 6-я СЕРИИ.  
15.30 Х/Ф "БЕСКОНЕЧНАЯ ИСТОРИЯ".  
17.30 М/С "КАНИКУЛЫ ГУФИ".  
19.00 МИСТИКА ЗВЕЗД.  
20.00 ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. "МОСКВА. НЕИЗВЕСТНОЕ МЕТРО".  
21.00 Х/Ф "МАНТИКОР".  
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".  
23.30 Х/Ф "ПРИЗРАК ИЗ ГЛУБИНЫ".  
2.15 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.  
5.00 РЕЛАКС.

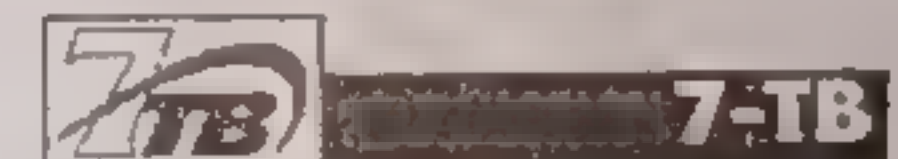


7.00, 15.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.00 М/С "АКАДЕМИЯ ГЛАДИАТОРОВ".  
8.30 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ БУРАТИНО". 2-я СЕРИЯ.  
9.40, 19.30 Т/С "СКАЗКА О СЧАСТЬЕ".  
10.30 Х/Ф "МИСТЕР ИКС".  
12.00 Х/Ф "ОДИН ДОМА-3".  
13.35, 22.20 Т/С "ЖИЗНЬ С ФРЕННИ".  
14.00 ТЕЛЕВИКТОРИНА "ЛОВИ УДАЧУ".

16.00 Д/Ф "ЛИГУРИЯ - ЖИЗНЬ МЕЖДУ НЕБОМ И ЗЕМЛЕЙ".  
16.55 КОНЦЕРТ РЕНАТА ИБРАГИМОВА "ЧТО ТАК СЕРДЦЕ РАСТРЕВОЖЕНО".  
18.20 Х/Ф "СИЛЬВА". 1-я СЕРИЯ.  
20.30 Х/Ф "РЕВОЛЬВЕР".  
22.45 КОНЦЕРТ "ЛЕГЕНДЫ РЕТРО FM".  
0.25 Д/Ф "ЛАОС - СТРАНА ЧУДЕС".  
1.20 Х/Ф "С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ, КОРОЛЕВА!" 1-я СЕРИЯ.



5.15 ХОККЕЙ. КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КУБОК. "АК БАРС" (РОССИЯ) - "РИГА 2000" (ЛАТВИЯ).  
7.15, 22.55 ПРЫЖКИ НА ЛЫЖАХ С ТРАМПЛИНА.  
8.40 УГАДАТЬ ЧЕМПИОНА.  
9.10, 14.25, 16.55, 2.45 БИАТЛОН. КУБОК МИРА.  
10.50, 1.00 "МИСС БИЛЬЯРД-2008".  
12.35, 20.45 ВЕСТИ-СПОРТ.  
12.45 АВТОСПОРТ. РАЛЛИ "ДАКАР-2008". ПРОЛОГ.  
13.35, 4.25 "ЛЕТОПИСЬ СПОРТА". ЛЫЖНИКИ В



НЕБЕ.  
16.00 "САМЫЙ СИЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК". АРНОЛЬД ШВАРЦЕНЕГГЕР. КЛАССИКА.  
18.55 БАСКЕТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. МУЖЧИНЫ. "ДИНАМО" (МОСКВА) - ЦСКА.  
21.00 ХОККЕЙ. КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КУБОК. "АК БАРС" (РОССИЯ) - "ОЛЬБОРГ" (ДАНИЯ).  
22.55 ПРЫЖКИ НА ЛЫЖАХ С ТРАМПЛИНА. "ТУРНЕ 4-Х ТРАМПЛИНОВ". ТРАНСЛЯЦИЯ ИЗ АВСТРИИ.  
0.15 АВТОСПОРТ. РАЛЛИ "ДАКАР-2008".  
7-ТВ  
5.00, 6.00, 7.00 МИР СВОБОДНОГО СПОРТА.  
8.00, 9.00, 10.00, 0.15 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ. КЛАССИКА.  
11.00, 18.15, 1.45 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.  
11.15, 18.00, 1.30 NBA LIVE!  
11.00, 18.15, 1.45 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.  
11.15, 18.00, 1.30 NBA LIVE!  
С 11.30 ДО 22.45 - ПО ПРОГРАММЕ.  
22.45 СНОУБОРД. МИРОВОЙ ТУР TTR. DAVOS EVOLUTION. QUARTERPIRE. ПРЯМАЯ ТРАНСЛЯЦИЯ ИЗ ШВЕЙЦАРИИ.  
0.30, 1.00 ПЛАНЕТА РЫБАКА.  
2.00, 3.00 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.



Восход - 8.59  
Заход - 16.05  
Долгота дня 7.06  
22 лунный день  
Восход - 0.30  
Заход - 11.40

1898 г. В России открыта первая междугородная телефонная линия Санкт-Петербург - Москва.  
1923 г. Впервые Сахара пересечена на автомобиле.  
1931 г. В СССР музыка С. Рахманинова объявлена декадентской и запрещена.

1969 г. В СССР вступила в строй первая в мире титановая атомная подводная лодка.  
1999 г. Борис Ельцин выступил днем по телевидению с заявлением, что он оставляет пост Президента России. Исполняющим обязанности главы страны с 12.00 стал В.В. Путин.

ИМЕНИННИКИ: Зоя, Марк, Михаил, Семен

**ПЕРВЫЙ**

5.00, 6.10 Х/Ф "КАПИТАН РОН".  
6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
6.40 Х/Ф "ЗА ДВУМЯ ЗАЙЦАМИ".  
8.00 АЛЛА ПУГАЧЕВА, МАКСИМ ГАЛКИН В ФИЛЬМЕ "ЗА ДВУМЯ ЗАЙЦАМИ".  
10.10 КОМЕДИЯ "ИВАН ВАСИЛЬЕВИЧ МЕНЯЕТ ПРОФЕССИЮ".  
12.10 "ПЕРВЫЙ СКОРЫЙ".  
13.10 КОМЕДИЯ "ИРОНИЯ СУДЬБЫ, ИЛИ С ЛЕГКИМ ПАРОМ!".  
16.50 "ЛЕДНИКОВЫЙ ПЕРИОД". СУПЕРФИНАЛ.  
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.  
18.10 "ЛЕДНИКОВЫЙ ПЕРИОД". СУПЕРФИНАЛ. ПРОДОЛЖЕНИЕ.  
19.20 "ДВЕ ЗВЕЗДЫ". НОВОГОДНИЙ ВЫПУСК.  
21.30 ПРОВОДЫ СТАРОГО ГОДА С МАКСИМОМ ГАЛКИНЫМ.  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ В.В. ПУТИНА  
0.00 НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ 2008 НА ПЕРВОМ.

**РОССИЯ РТР**

5.40 НОВОГОДНИЙ КАНАЛ: ЗВЕЗДЫ ЮМОРА В БОЛЬШОМ КОНЦЕРТЕ. ЗВЕЗДЫ ЭСТРАДЫ В "ЛУЧШИХ ПЕСНЯХ". ЗВЕЗДЫ ФИГУРНОГО КАТАНИЯ В НОВОГОДНЕЙ ПРОГРАММЕ. ЗВЕЗДЫ КИНО В КОМЕДИЯХ "КАРНАВАЛЬНАЯ НОЧЬ" И "БРИЛЛИАНТОВАЯ РУКА".  
17.25 НОВОГОДНЕЕ "КРИВОЕ ЗЕРКАЛО".  
22.15 "КОРОЛЕВСТВО КРИВЫХ ЗЕРКАЛ".  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ В.В. ПУТИНА.  
0.00 НОВОГОДНИЙ ГОЛУБОЙ ОГОНЕК-2008.  
3.05 БОЛЬШАЯ НОВОГОДНЯЯ ДИСКОТЕКА.

**НТВ**

6.00 Х/Ф "ПОСЫЛКА С МАРСА".  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
8.15 ЗОЛОТОЙ КЛЮЧ.  
8.50 М/Ф "СНЕГУРОЧКА".  
10.20 Х/Ф "УКРОТИТЕЛЬНИЦА ТИГРОВ".  
12.05, 13.20 "САМОЕ СМЕШНОЕ" С М. ЗАДОРНЫМ.  
14.15 Х/Ф "СВАДЬБА В МАЛИНОВКЕ".  
16.15 Х/Ф "ГАРРИ ПОТТЕР И ФИЛОСОФСКИЙ КАМЕНЬ".  
18.50 Х/Ф "ГАРРИ ПОТТЕР И ТАЙНАЯ КОМНАТА".  
21.30 Х/Ф "ГАРРИ ПОТТЕР И УЗНИК АЗКАБАНА".  
23.50 САМЫЙ ГОЛУБОЙ ОГОНЕК.  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ В.В. ПУТИНА.

0.00 "ПОЖАР В ДЖУНГЛЯХ". ТРОПИЧЕСКИЙ БАЛ НТВ.  
2.20 ЭХ, РАЗГУЛЯЙ!  
4.40 А. АБДУЛОВ, Н. АНДРЕЙЧЕНКО, Л. ЯКУБОВИЧ, С. СТЕПАНЧЕНКО В НОВОГОДНЕЙ КОМЕДИИ "О'КЕЙ!".

**СТС**

6.00 Х/Ф "ПРЕДВЕСТНИКИ БУРИ".  
7.25 М/Ф "ВОЛШЕБНЫЙ МАГАЗИН".  
7.55 М/С "ФЛИППЕР И ЛОПАКА".  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".  
9.00 САМЫЙ УМНЫЙ.  
9.30 М/С "ПУККА".  
10.00 Х/Ф "ФАНФАН-ТЮЛПАН".  
12.00 Т/С "МОЯ ПРЕКРАСНАЯ НЯНЯ".  
13.00 Т/С "АТЛАНТИДА".  
16.00 "6 КАДРОВ". СКЕТЧ-ШОУ.  
16.30 КТО УМНЕЕ ПЯТИ-КЛАССНИКА?  
18.00 Х/Ф "ДЕТИ ШПИОНОВ-2. ОСТРОВ НЕСБЫВШИХСЯ НАДЕЖД".  
20.00 Х/Ф "ДЕТИ ШПИОНОВ-3. В ТРЕХ ИЗМЕРЕНИЯХ".  
21.30 Х/Ф "ПЯТЫЙ ЭЛЕМЕНТ".  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ В.В. ПУТИНА.  
0.05 НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ НА СТС. ПРИЗРАК МЫЛЬНОЙ ОПЕРЫ.  
1.35 ПРАЗДНИЧНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ ПРЕМИИ "ЧАЙКА".  
3.50 Х/Ф "ЗОЛУШКА".  
5.15 МУЗЫКА НА СТС.

**РЕН ТВ**

6.00 МУЗКАНАЛ.  
6.40 Т/С "ВОВОЧКА-4".  
8.25 КУЛИНАРНЫЕ ШТУЧКИ.  
8.40 КЛУБ "БЕЛЫЙ ПОПУГАЙ".  
9.40 Х/Ф "САНТА-КИЛЛЕР".  
11.20 "ОЧЕВИДЕЦ": ШОК  
12.30 Я - ПУТЕШЕСТВЕННИК.  
13.00 НЕДЕЛЯ.  
14.05 Т/С "ПРАПОРЩИК".  
21.40 "СОЛДАТЫ. НОВЫЙ ГОД, ТВОЮ ДИВИЗИЮ!"  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ В.В. ПУТИНА.  
0.02 "НОВЫЙ ГОД НА ОБОРОТ". "МУРЗИЛКИ INTERNATIONAL".  
1.30 "ДИСКОТЕКА-80. ЛУЧШЕЕ".

**ТНТ**

7.00 М/Ф "КАРЛИК НОС".  
8.25 НОВОСТИ УНИВЕРМАГОВ.  
8.45 НАШИ ПЕСНИ.  
9.00, 21.00 ДОМ-2  
10.00 ШКОЛА РЕМОНТА.  
11.00 COSMOPOLITAN.  
12.00 КУЛИНАРНЫЙ ДОЗОР.

12.30 Т/С "САША + МАША".  
13.10 Х/Ф "ВЕЧЕРА НА ХУТОРЕ БЛИЗ ДИКАНЬКИ".  
14.40 Х/Ф "ЗИТА И ГИТА".  
18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
19.00 ИЗ МОСКВЫ С ЛЮБОВЬЮ.  
19.39 ГОДОБЛАСТИ.  
22.00 Х/Ф "УБОЙНАЯ ЛИГА".  
23.00, 0.05 КОМЕДИ КЛАБ  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ.

**ТВ ЦЕНТР**

6.30 Х/Ф "СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА".  
8.30 АБВГДЕЙКА.  
9.00 "РИМСКАЯ ИМПЕРИЯ".  
9.45 МУЛЬТПАРАДА.  
10.15 Х/Ф "НОВОГОДНИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ МАШИ И ВИТИ".  
11.30, 14.30, 20.30 СОБЫТИЯ.  
11.45 Х/Ф "ЛЕГКАЯ ЖИЗНЬ".  
13.40 ФАБРИКА МЫСЛИ.  
14.45 ДЕТЕКТИВНЫЕ ИСТОРИИ.  
15.20 Х/Ф "ПО СЕМЕЙНЫМ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАМ".  
18.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
18.30 ЗДОРОВЫЙ ИНТЕРЕС.  
18.40 ДАВЕЧА.  
19.00 Х/Ф "НАСТОЯЩИЙ ДЕД МОРОЗ".  
20.45 НОВОГОДНЕЕ ПОЗДРАВЛЕНИЕ МЭРА МОСКВЫ Ю.М. ЛУЖКОВА.  
20.55 НОВОГОДНИЙ ФЕЙЕРВЕРК ОТ ВЛАДИМИРА СПИВАКОВА.  
22.10 Х/Ф "БЕЗУМНЫЙ ДЕНЬ".  
23.35, 0.00 ВНИМАНИЕ. КРАСНАЯ ПЛОЩАДЬ!  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ.  
0.15 НОВЫЙ ГОД В КРУГУ ДРУЗЕЙ.  
2.35 Х/Ф "СВАДЬБА С ПРИДАНЫМ".  
4.35 Х/Ф "БОЛЬШОЙ ВАЛЬС".

**КУЛЬТУРА**

07.00 «ЕВРОНЬЮС»  
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ  
10.30 ФИЛЬМ "ТРЕМБИТА"  
12.00 "НИКОЛАЙ ТРОФИМОВ. ГЛАВЫ ИЗ ЖИЗНИ"  
12.45 "МИРОВЫЕ СОКРОВИЩА КУЛЬТУРЫ". "СОБОР В АХЕНЕ. СИМВОЛ РЕЛИГИОЗНО-СВЕТСКОЙ ВЛАСТИ"  
ТЕЛЕКАНАЛ "БИБИГОН" ПРЕДСТАВЛЯЕТ:  
13.00 ФИЛЬМ "СНЕГУРОЧКА"  
14.30 "ПУТЕШЕСТВИЯ НАТУРАЛИСТА"  
14.55 Д/Ф "В ЦАРСТВЕ ГИГАНТСКИХ ХОСЬМИНОВ"  
15.50 ФИЛЬМ Ч. ЧАПЛИНА  
17.15 IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ АКТЕРСКОЙ ПЕСНИ ИМЕНИ АНДРЕЯ МИРОНОВА.  
18.20 "ЧЕМУ СМЕЕТЕСЬ? ИЛИ КЛАССИКИ ЖАНРА"  
19.25 ФИЛЬМ "ЗДРАВСТВУЙТЕ, Я ВАША ТЕТЯ!"

21.05 МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ЦИРКОВОГО ИСКУССТВА В МОНТЕ-КАРЛО  
22.50 НОВЫЙ ГОД С ЮРИЕМ БАШМЕТОМ  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ В.В. ПУТИНА  
00.05 НОВЫЙ ГОД С ЮРИЕМ БАШМЕТОМ  
01.10 КОНЦЕРТ ГРУППЫ "АББА"  
02.10 "ИЩИТЕ ЖЕНЩИНУ". КИНОКОНЦЕРТ  
02.35 МУЛЬТФИЛЬМ "ИСТОРИЯ ОДНОГО ПРЕСТУПЛЕНИЯ"

**ВЕСТИ**

0.00 - 19.00 РИК  
19.00, 20.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
19.15 ВЕСТИ. ПУТЕШЕСТВИЯ.  
19.30, 20.10 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ  
20.00 - 0.00 РИК

**ТВ-3**

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
9.00 Х/Ф "ГАРДЕМАРИНЫ, ВПЕРЕД!" 1-Я - 4-Я СЕРИИ.  
15.30 Х/Ф "ВИВАТ, ГАРДЕМАРИНЫ!" 1-Я И 2-Я СЕРИИ.  
18.30 Х/Ф "ГАРДЕМАРИНЫ-3".  
20.30 Х/Ф "КАК ТРИ МУШКЕТЕРА".  
23.30, 0.15 М/Ф "ЛИЛО И СТИЧ".  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ПОЗДРАВЛЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ В.В. ПУТИНА.  
1.45 МУЛЬТКОНЦЕРТ.  
3.30 Х/Ф "ВОЗВРАЩЕНИЕ ПОМИДОРОВ-УБИЙЦ"  
5.00 РЕЛАКС.

**ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА**

7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00 Т/С "ЧЕРНЫЙ ВОРОН-3".  
10.00 НЕПУТЕВЫЕ ЗАМЕТКИ.  
10.15 ПОКА ВСЕ ДОМА  
11.00 Х/Ф "ЖЕНЩИНА ЧЕСТИ".  
13.00 Т/С "КРУТЫЕ ПОВОРОТЫ".  
15.00 Х/Ф "РОМЕО И ДЖУЛЬЕТТА".  
17.00 ЖЕНСКИЙ ЖУРНАЛ.  
17.30 КРАСОЧНАЯ ПЛАНЕТА. ЛОС-АНДЖЕЛЕС, КАЛИФОРНИЯ.  
18.30 М/С "АКАДЕМИЯ ГЛАДИАТОРОВ".  
19.30 Т/С "ВЕСЕЛЕНЬКИЕ ДНИ".  
20.20 Х/Ф "ЗДРАВСТВУЙТЕ, Я ВАША ТЕТЯ!"  
22.30 Х/Ф "ЗДРАВСТВУЙ, ДЕДУШКА МОРОЗ".  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА.  
0.00 НОВОГОДНЕЕ ШОУ "СЕДЬМОЕ НЕБО".  
2.05 СТАРЫЕ И НОВЫЕ ПЕСНИ О ГЛАВНОМ. НОВОГОДНИЙ КОНЦЕРТ В КРЕМЛЕ.  
6.30 МУЗЫКА.

**СПОРТ**

5.00 ХОККЕЙ. КУБОК ШПЕНГЛЕРА.  
7.00, 9.00, 12.10, 19.45 ВЕСТИ-СПОРТ.  
7.15 ПРАЗДНИК "ПЛАНЕТА СПОРТ" В ХАНТЫ-МАНСИЙСКЕ.  
7.50 ФУТБОЛ. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ЛУЧШЕГО ФУТБОЛИСТА МИРА 2007  
9.15, 17.45, 0.00 "ЗОЛОТОЙ ГОД" ТЕЛЕКАНАЛА "СПОРТ".  
10.20 "СБОРНАЯ РОССИИ". ЕЛЕНА ИСИНБАЕВА.  
11.05, 20.05 ФУТБОЛ РОССИИ.  
12.20, 22.20 ЗОЛОТОЙ ПЬЕДЕСТАЛ.  
13.55, 2.15 ХОККЕЙ. КУБОК ШПЕНГЛЕРА. ФИНАЛ.  
16.10 РЫБАЛКА С РАДЗИШЕВСКИМ.  
16.25 НОВОГОДНЕЕ ШОУ ОЛИМПИЙСКИХ ЧЕМПИОНОВ ПО СИНХРОННОМУ ПЛАВАНИЮ "СТИХИЯ ПОБЕДЫ".  
21.10, 4.20 ПРЫЖКИ НА ЛЫЖАХ С ТРАМПЛИНА.  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РФ.

**7-ТВ**

5.00, 6.00, 7.00, 8.00, 9.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00, 19.00, 20.00, 21.00, 22.00, 23.00 "7 НОВОСТЕЙ".  
5.05 ВЕСЕЛЫЕ СТАРТЫ.  
6.05, 7.05 МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТРЕК.  
6.15, 7.15 ЗАРЯДКА ДЛЯ СТРАНЫ.  
6.30, 7.30 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.05 КУБОК "VOLKSWAGEN POLO". ОБЗОР СЕЗОНА.  
8.35 НАСТОЛЬНЫЙ ХОККЕЙ.  
9.05 СУПЕРКУБОК SEAT LEON. ОБЗОР СЕЗОНА.  
9.35 МАГИЯ ОРУЖИЯ.  
10.05 OUTRAGEOUS AND COURAGEOUS.  
10.20, 14.05, 20.05 NBA LIVE!  
10.35, 14.20, 20.20 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.  
11.05, 21.20 ПЛАНЕТА РЫБАКА.  
11.35, 21.05 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ. КЛАССИКА.  
12.05, 20.35 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.  
12.20 RACING WORLD.  
13.05, 22.05 КОТУ: КЛАССИКА БОКСА.  
14.35 МАГИЯ ОРУЖИЯ.  
15.05, 16.05 ОБЗОР МИРОВОГО ФУТБОЛА.  
17.05 ЕТССUR. ОБЗОР СЕЗОНА.  
18.05 НАСТОЛЬНЫЙ ФУТБОЛ.  
18.20 АМЕРИКАНСКИЙ ФУТБОЛ.  
19.05 "24 ЧАСА СПА". ОБЗОР.  
23.05 БОКС. В. КЛИЧКО - Л. БРЮСТЕР. ТИТУЛ WBO/IBF. РЕВАНШ.  
23.55 НОВОГОДНЕЕ ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ В.В. ПУТИНА.  
0.05 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ. "УЖЕНИЕ МОНСТРОВ".  
1.00 ТРИКШОТ.  
2.00, 3.00, 4.00 ЛУЧШИЕ ГОЛЫ ЧЕМПИОНАТА АНГЛИИ.



Восход - 8.59  
Заход - 16.06  
Долгота дня 7.07

23 лунный день  
Восход - 1.47  
Заход - 11.48  
Фаза 4

1910 г. В Саратове насчитывалось 198 600 жителей.  
1914 г. Родился Виктор Георгиевич Рахов. После окончания учебы в летной школе Рахов служил в 188-ю истребительной эскадрилье под Москвой, а с 1936 года работал летчиком-испытателем. С мая по август 1939 года участвовал в боях против японцев. Звание Героя Советского

Союза Виктору Георгиевичу Рахову присвоено 29 августа 1939 года за 68 боевых вылетов, 8 сбитых японских самолетов и проявленные при этом доблесть и мужество.

1941 г. Писатель Александр Серафимович встречался с саратовскими читателями.

**ИМЕНИННИКИ:** Платон, Роман

# **ПЕРВЫЙ**

6.00 НОВЫЙ ГОД НА ПЕРВОМ.  
8.20 Х/Ф "ФРАНЦУЗ".  
10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
10.10 "УТРО НОВОГО ГОДА".  
12.00 НОВОСТИ.  
12.10 М/Ф "ШРЕК".  
13.30 М/Ф "ШРЕК-2".  
15.00 КОНЦЕРТ МИХАИЛА ЗАДОРНОВА "С ПЕРВЫМ СМЕХОМ".  
16.30 "СТАРЫЕ ПЕСНИ О ГЛАВНОМ". НОВОГОДНИЙ КОНЦЕРТ В КРЕМЛЕ.  
19.10 М/Ф "ШРЕК-МОРОЗ, ЗЕЛЕНый НОС".  
19.30 ИВАН УРГАНТ, АЛЕКСАНДР ЦЕКАЛО В ПРОЕКТЕ "БОЛЬШАЯ РАЗНИЦА".  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.15 ФИЛЬМ "КИНГ-КОНГ".  
0.00 "ЛЕГЕНДЫ "РЕТРО FM".  
1.50 Х/Ф "МУЛЕН РУЖ".  
3.50 Х/Ф "ЭДВАРДУКИ-НОЖНИЦЫ".

## **РОССИЯ РТР**

6.00 ДИСКОТЕКА 80-Х.  
7.40 АНШЛАГ И КО.  
8.30 Х/Ф "ОГОНЬ, ВОДА И МЕДНЫЕ ТРУБЫ".  
9.55 Х/Ф "ЧАРОДЕИ".  
12.25 Х/Ф "СПОРТЛОТО-82".  
14.00 ВЕСТИ.  
14.15 "С НАСТУПИВШИМ!" КОНЦЕРТ М. ЗАДОРНОВА.  
15.00 Х/Ф "ОПЕРАЦИЯ "Ы" И ДРУГИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШУРИКА".  
16.35 "ПЕСНЯ ГОДА". ЧАСТЬ 1-Я.  
18.45 "ЮМОР ГОДА". ЧАСТЬ 1-Я.  
20.55 Ю. ВЫСОЦКАЯ, А. ДОМОГАРОВ, И. РОЗАНОВА, А. СЕРЕБРЯКОВ, М. ПОЛИЦЕЙМАКО, Т. И О. АРНТГОЛЬЦ В ФИЛЬМЕ А. КОНЧАЛОВСКОГО "ГЛЯНЕЦ".  
23.00 Х/Ф "ЖЕНЩИНА-КОШКА".  
0.35 Х/Ф "ДВЕНАДЦАТЬ СТУЛЬЕВ".

## **НТВ**

6.25 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
7.55 СКАЗКИ БАЖЕНОВА. НОВОГОДНИЙ ВЫПУСК.  
8.45 Х/Ф "СКУБИ-ДУ".  
10.15 САМЫЙ ВЕСЕЛЫЙ КОНЦЕРТ "ЮМОР FM".  
12.15 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШЕРЛОКА ХОЛМСА И ДОКТОРА ВАТSONA".  
16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.  
16.30 Х/Ф "СТАРЫЕ КЛЯЧИ".  
19.30, 2.25 ДЕТЕКТИВ "ПРЕКРАСНАЯ ЕЛЕНА".

21.20 Х/Ф "ЛАРА КРОФТ - РАСХИТИТЕЛЬНИЦА ГРОБНИЦ-2: КОЛЫБЕЛЬ ЖИЗНИ".  
23.25 "БЕЗУМНЫЙ ДЕНЬ, ИЛИ ЖЕНИТЬБА ФИГАРО".  
2.00 ГЛАВНАЯ ДОРОГА.  
4.00 Т/С "ХОЛМ ОДНОГО ДЕРЕВА-3".  
4.40 Т/С "БЕЗ СЛЕДА-4".  
5.25 Т/С "2,5 ЧЕЛОВЕКА-3".

## **СТС**

6.00 Х/Ф "КАМЕННЫЙ ЦВЕТОК".  
7.35 М/Ф "ПЕС И КОТ".  
7.55 М/С "ФЛИППЕР И ЛОПАКА".  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".  
9.00 М/С "ПУККА".  
9.30 М/Ф "СНЕГУРОЧКА".  
10.45 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
10.55 Х/Ф "ОСМОСИС ДЖОНС".  
12.40 Х/Ф "ДЕТИ ШПИОНОВ-2. ОСТРОВ НЕСБЫВШИХСЯ НАДЕЖД".  
14.30 Х/Ф "ДЕТИ ШПИОНОВ-3. В ТРЕХ ИЗМЕРЕНИЯХ".  
16.00 "6 КАДРОВ". СКЕТЧ-ШОУ.  
16.30 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
17.10 Х/Ф "ПЯТЫЙ ЭЛЕМЕНТ".  
19.30 М/Ф "МУЛАН".  
21.00 Х/Ф "ОЧЕНЬ СТРАШНОЕ КИНО".  
22.35 Х/Ф "ПАРНИ ИЗ ЖЕНСКОЙ ОБЩАГИ".  
0.20 Х/Ф "МОЙ КРИМИНАЛЬНЫЙ ДЕДУШКА".

## **РЕН ТВ**

6.00 МУЗКАНАЛ.  
6.25 СХЕМА СМЕХА.  
7.25 РАДИ СМЕХА.  
7.55 Т/С "ВОВОЧКА".  
11.30 НОВЫЙ ГОД С "ОЧЕВИДЦЕМ".  
14.35 "С.С.С.Р. ИЗБРАННОЕ".  
19.05 "РОК-Н-РОЛЛ В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ".  
21.05 В. ГАРКАЛИН В КОМЕДИИ "СОКРОВИЩЕ".  
22.45 "ПОДНИМАТЕЛЬ ПИНГВИНОВ", КОНЦЕРТ М. ЗАДОРНОВА.  
1.00 "СЕРЕБРЯНАЯ КАЛОША"-2006. ЛУЧШЕЕ.  
1.30 "СЕРЕБРЯНАЯ КАЛОША"-2007.  
3.00 НОЧЬ С "РЕКЛАМНЫМ ОБЛОМОМ".

## **ТНТ**

6.00 "НИКЕЛОДЕОН".  
8.45 НАШИ ПЕСНИ.  
9.00, 21.00, 1.00 ДОМ-2.  
10.00 М/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖИММИ НЕЙТРОНА, МАЛЬЧИКА-ГЕНИЯ".

10.35 МУЛЬТФИЛЬМ.  
12.00 УБОЙНАЯ ЛИГА.  
18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
19.00, 23.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА: ПАРНИ, ДЕНЬГИ И ЛЮБОВЬ.  
19.30 "ШОУ НЬЮС".  
22.00, 0.00 КОМЕДИ КЛАБ.  
23.00 "НАША RUSSIA".

## **ТВ ЦЕНТР**

6.20 Х/Ф "ЛЕГКАЯ ЖИЗНЬ".  
8.15, 10.20 МУЛЬТПЛАРАД.  
9.00 ЖИВАЯ ПРИРОДА.  
9.45, 14.45 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".  
9.50 НАШИ ЛЮБИМЫЕ ЖИВОТНЫЕ.  
10.55 Х/Ф "ЗОЛУШКА".  
12.20 Х/Ф "АНИСКИН И ФАНТОМАС". 1-Я СЕРИЯ.  
13.35 ЖАННА ФРИСКЕ В ПРОГРАММЕ "СТО ВОПРОСОВ ВЗРОСЛОМУ".  
14.30, 20.30 СОБЫТИЯ.  
14.50 "МОСКОВСКИЕ ПРОФИ". ДЕДЫ МОРОЗЫ.  
15.25 "САФАРИ".  
16.15 Х/Ф "ЧЕЛОВЕК С БУЛЬВАРА КАПУЦИНОВ".  
18.10 Х/Ф "АНЖЕЛИКА - МАРКИЗА АНГЕЛОВ".  
20.45 Х/Ф "СТАРЫЙ ЗНАКОМЫЙ".  
22.25 Х/Ф "БЕРЕГИСЬ АВТОМОБИЛЯ".  
0.10 Х/Ф "БАНЗАЙ!".  
2.10 Х/Ф "СКАЗАНИЕ О ЗЕМЛЕ СИБИРСКОЙ".  
3.45 Х/Ф "БЕЗУМНЫЙ ДЕНЬ".  
4.50 "НОВЫЙ ГОД В ЛИФТЕ".

## **КУЛЬТУРА**

06.30 «ЕВРОНЬЮС».  
10.10 "УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ".  
10.40 ФИЛЬМ "КАИН XVIII".  
12.10 Д/Ф "НЕСРАВНЕННАЯ ЕКАТЕРИНА".  
12.55 "МИРОВЫЕ СОКРОВИЩА КУЛЬТУРЫ". "СТАРЫЙ ЗАЛЬЦБУРГ".  
13.15 НОВОГОДНИЙ КОНЦЕРТ ВЕНСКОГО ФИЛАРМОНИЧЕСКОГО ОРКЕСТРА-2008. ДИРИЖЕР ЖОРЖ ПРЕТР.  
15.50 ФИЛЬМ Ч. ЧАПЛИНА "ЗОЛОТАЯ ЛИХОРАДКА".  
17.05 "ОБЫКНОВЕННЫЙ КОНЦЕРТ С ЭДУАРДОМ ЭФИРОВЫМ".  
17.35 ФИЛЬМ "ЗИГЗАГ УДАЧИ".  
19.00 "БОЛЬШОЙ ДЕНЬ БОЛЬШОЙ МАМОЧКИ". ВЕЧЕР МАРГАРИТЫ ЭСКИНОЙ.  
19.55 ФИЛЬМ "ГРАФ МОНТЕ-КРИСТО". 1С

21.30 МИРЕЙ МАТЬЕ. КОНЦЕРТ В ЗАЛЕ "ОЛИМПИА".  
22.55 ФИЛЬМ "ДВЕНАДЦАТАЯ НОЧЬ, ИЛИ КАК ВАМ УГОДНО".  
01.00 Д/Ф "СЕКРЕТЫ МУЗЕЯ МАДАМ ТЮССО".  
01.55 "ОБЫКНОВЕННЫЙ КОНЦЕРТ С ЭДУАРДОМ ЭФИРОВЫМ".  
02.25 МУЛЬТФИЛЬМ "ШПИОНСКИЕ СТРАСТИ".  
"ИКАР И МУДРЕЦЫ".

## **ВЕСТИ**

0.00 - 19.00 РИК.  
19.00 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
19.10 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.  
20.00 - 0.00 РИК.

## **ТВ-3**

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.00, 10.00, 12.00 УПС!  
14.00 Х/Ф "АЛИСА В СТРАНЕ ЧУДЕС".  
17.00 М/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ФЛИКА".  
19.00 Х/Ф "АМАР, АКБАР, АНТОНИИ".  
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".  
23.30 Х/Ф "В ТЕМНОТЕ".  
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.  
5.00 РЕЛАКС.

## **ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА**

7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
9.00 М/С "АКАДЕМИЯ ГЛАДИАТОРОВ".  
11.00 Т/С "ВЕСЕЛЕННЫЕ ДНИ".  
12.40 Д/Ф "ДРАКОНЫ С КАНАРСКИХ ОСТРОВОВ".  
13.40 Х/Ф "ЗДРАВСТВУЙТЕ, Я ВАША ТЕТЯ!".  
15.30 Х/Ф "ЗДРАВСТВУЙ, ДЕДУШКА МОРОЗ".  
17.00 Х/Ф "ЧАРОДЕИ".  
19.40 КВН-2004. ВЫСШАЯ ЛИГА. ФИНАЛ СЕЗОНА.  
21.45 Т/С "ЖИЗНЬ С ФРЕННИ". 2 СЕЗОН.  
22.15 Х/Ф "ПЕРВЫЙ СКОРЫЙ".  
23.45 СТАРЫЕ И НОВЫЕ ПЕСНИ О ГЛАВНОМ. НОВОГОДНИЙ КОНЦЕРТ В КРЕМЛЕ.  
2.10 МУЗЫКА.

## **СПОРТ**

5.25 ЗОЛОТОЙ ПЬЕДЕСТАЛ.  
6.55 ФИГУРНОЕ КАТАНИЕ. "ЗВЕЗДЫ 2014 ПРИГЛАШАЮТ".  
8.40 НОВОГОДНЕЕ ШОУ ОЛИМПИЙСКИХ ЧЕМПИОНОВ ПО СИНХРОННОМУ ПЛАВАНИЮ "СТИХИЯ ПОБЕДЫ".

9.55, 15.40, 2.10 ПРЫЖКИ НА ЛЫЖАХ С ТРАМПЛИНА.  
11.05 БИАТЛОН. "МИРОВАЯ ГОНКА ЗВЕЗД".  
12.20, 4.00 Д/Ф "СЕРДЦЕ ТРЕНЕРА".  
13.05, 19.25, 0.20 "ЗОЛОТОЙ ГОД" ТЕЛЕКАНАЛА "СПОРТ".  
15.10, 23.45 СКОРОСТНОЙ УЧАСТОК.  
17.30 ЗИМНИЕ ИГРЫ ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ ВИДОВ СПОРТА "АДРЕНАЛИН ГЕЙМЗ".  
18.05 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС.  
19.15 ВЕСТИ-СПОРТ.  
21.10 "САМЫЙ СИЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК". АРНОЛЬД ШВАРЦЕНЕГГЕР. КЛАССИКА.  
22.05 "МИСС БИЛЬЯРД-2008".  
4.50 "СБОРНАЯ РОССИИ". ЕЛЕНА ИСИНБАЕВА.

## **7-ТВ**

5.00 NBA LIVE!  
5.15 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.  
5.30 "ВРАТАРЬ". Х/Ф.  
6.35 "ПЕРВАЯ ПЕРЧАТКА". Х/Ф.  
8.00, 9.00, 10.00 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ. КЛАССИКА.  
11.00 ГОНКИ WTSS. ОБЗОР СЕЗОНА.  
12.00 СЕРИЯ ЛЕ-МАН. ОБЗОР СЕЗОНА.  
13.00 "24 ЧАСА ЛЕМАНА". ОБЗОР.  
14.00 ALMS. ОБЗОР СЕЗОНА.  
15.00 IRC. ОБЗОР СЕЗОНА.  
16.00, 18.00 МОТО GP. ОБЗОР СЕЗОНА.  
17.00 МИРОВОЙ СУПЕРБАЙК. ОБЗОР СЕЗОНА.  
19.00 RED BULL AIR RACE. ОБЗОР СЕЗОНА.  
20.00, 1.15 СССР ПРОТИВ NHL. "МОНРЕАЛЬ" - ЦСКА.  
20.45 СССР ПРОТИВ NHL. "ФИЛАДЕЛЬФИЯ" - ЦСКА.  
21.30 СССР ПРОТИВ NHL. "ДИНАМО" (РИГА) - "КАЛГАРИ".  
22.15 СССР ПРОТИВ NHL. ЦСКА - "ЧИКАГО".  
23.00 СССР ПРОТИВ NHL. ЦСКА - "КАЛГАРИ".  
23.45 СССР ПРОТИВ NHL. ЦСКА - "ЭДМОНТОН".  
0.30 СССР ПРОТИВ NHL. ЦСКА - "ВИННИПЕГ".  
2.00, 3.00 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.  
4.00 OUTRAGEOUS AND COURAGEOUS.



Восход - 8.58  
Заход - 16.10  
Долгота дня 7.12

26 лунный день  
Восход - 5.42  
Заход - 12.23  
Фаза 4

**1772 г.** Из Франции в Эрмитаж были доставлены 158 картин, в их числе знаменитая "Даная" Рембрандта, приобретенных Екатериной II по совету русского посла в Париже князя Д. Голицына и французского просветителя Дени Дидро.  
**1912 г.** Луна оказалась от Земли на расстоянии 348 249 км (самое короткое расстояние в XX столетии).

**1940 г.** На территории воссоединившейся с БССР Западной Белоруссии учрежден заповедник "Беловежская Пуща".  
**1969 г.** Вступила в силу Международная Конвенция о ликвидации всех форм расовой дискриминации.

**ИМЕНИННИКИ:** Александр, Филипп, Николай

**ПЕРВЫЙ**

5.40, 6.10 Х/Ф "ВОЛШЕБНОЕ РОЖДЕСТВО У МИККИ".  
6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
6.50 Х/Ф "ТЕКУМЗЕ".  
8.20 Х/Ф "БЕЛЫЕ ВОЛКИ".  
10.10 "МАЛАХОВ +"  
11.10 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
12.10 Т/С "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ".  
13.10 ДЕТЕКТИВЫ.  
13.40 "ПОДВОДНАЯ БРАТВА".  
15.10 Д/Ф "РУССКИЕ В ГОЛЛИВУДЕ".  
16.10 Х/Ф "ОДИН ДОМА-3".  
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.  
18.20 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
19.10 Д/Ф "КЛАРА РУМЯНОВА".  
20.10 Т/С "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ".  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.20 Х/Ф "ДНЕВНИК БРИДЖИТ ДЖОНС: ГРАНИ РАЗУМНОГО".  
23.10 ЭДВАРД РАДЗИНСКИЙ. "ЗАГАДКА КАЗАНОВЫ". Фильм 1-й.  
23.50 Х/Ф "ГОРОД ГРЕХОВ".  
2.00 Х/Ф "ЭТО СЛУЧИЛОСЬ В ДОЛИНЕ".  
3.50 Х/Ф "ОХОТНИКИ ЗА ПРИШЕЛЬЦАМИ".



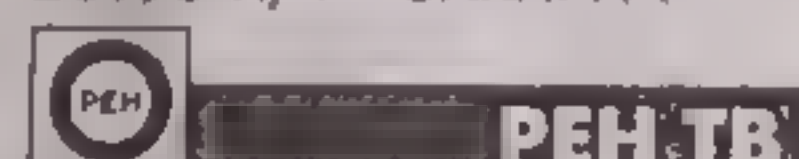
6.00 Х/Ф "ЛЮДИ И МАШИНКИ". 3-я СЕРИЯ.  
7.05 Х/Ф "БАРИН".  
8.45 СТО К ОДНОМУ.  
9.25 "ГОРОДОК". ДАЙДЖЕСТ.  
9.55 Х/Ф "УСАТЫЙ НЯНЬ".  
11.10 М/С "НУ, ПОГОДИ!".  
11.30 Д/Ф "ЛЕБЕДИНАЯ ПЕСНЯ ЕВГЕНИЯ МАРТЫНОВА".  
12.20 "НОВАЯ ВОЛНА" В ЮРМАЛЕ. ЛУЧШЕЕ.  
14.00 ВЕСТИ.  
14.15 Х/Ф "СЧАСТЬЕ ПО РЕЦЕПТУ".  
17.20 Х/Ф "ЛЮБОВНИКИ".  
18.55 ЮБИЛЕЙНЫЙ ВЕЧЕР Е.ПЕТРОСЯНА "60 ЛЕТ В ОБЕД". ДЕНЬ 2-Й.  
20.00 ВЕСТИ.  
20.15 ЮБИЛЕЙНЫЙ ВЕЧЕР Е.ПЕТРОСЯНА "60 ЛЕТ В ОБЕД". ДЕНЬ 2-Й.  
22.35 А.КУЗНЕЦОВ, А.КАМЕНКОВА, Т.ЛЮТАЕВА, Т.КОНЮХОВА И С.БЫСТРИЦКИЙ В ДЕТЕКТИВЕ "ПОСЛЕДНИЙ ПРИКАЗ ГЕНЕРАЛА".  
0.10 Х/Ф "ЗОНА СМЕРТЕЛЬНОЙ ОПАСНОСТИ".  
1.50 Х/Ф "ДРУГОЙ МИР: ЭВОЛЮЦИЯ".

**НТВ**

6.05 Т/С "Я СЧИТАЮ: РАЗ, ДВА, ТРИ, ЧЕТЫРЕ, ПЯТЬ...".  
7.40 М/Ф "МАУГЛИ".  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.  
8.15, 10.15 Т/С "ДОКТОР ЖИВАГО".  
11.15, 1.20 Х/Ф "НАПОЛЕОН И ЖОЗЕФИНА: ИСТОРИЯ ЛЮБВИ".  
13.20 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШЕРЛОКА ХОЛМСА И ДОКТОРА ВАТСОНА".  
16.20, 3.00 Т/С "УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ".  
17.15 Т/С "ТЕМНЫЙ ИНСТИНКТ".  
19.30 М.КУЛИКОВА, Д.ЩЕРБИНА В КОМЕДИИ "АФЕРИСТЫ".  
21.20 Х/Ф "ТАКСИ-3".  
23.00 Х/Ф "УБИЙСТВО В ВОСТОЧНОМ ЭКСПРЕССЕ".  
3.55 Т/С "ХОЛМ ОДНОГО ДЕРЕВА-3".  
4.40 Т/С "БЕЗ СЛЕДА-4".  
5.25 Т/С "2,5 ЧЕЛОВЕКА-3".



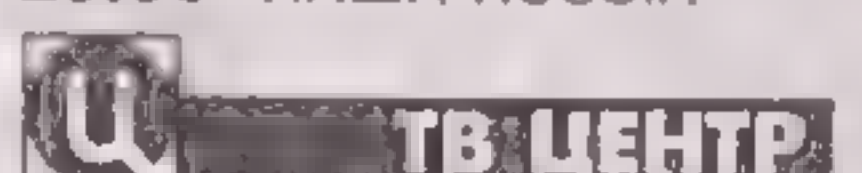
6.00 Т/С "ДИНОТОПИЯ".  
7.55 М/С "ФЛИППЕР И ЛОПАКА".  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".  
9.00 Х/Ф "МАЛЫШ-КАРАТИСТ".  
11.30 Х/Ф "МАЛЫШ-КАРАТИСТ-2".  
13.45 Х/Ф "МАЛЫШ-КАРАТИСТ-3".  
16.00 "6 КАДРОВ". СКЕТЧ-ШОУ.  
16.30 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
17.10 Х/Ф "СПАРТАК".  
21.00 Х/Ф "ОТ ЗАКАТА ДО РАССВЕТА".  
23.00 Х/Ф "САХАРА".



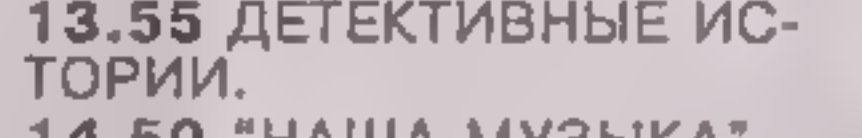
6.00 МУЗКАНАЛ.  
7.05 СХЕМА СМЕХА.  
8.05 РАДИ СМЕХА.  
8.30 Т/С "ВОВОЧКА".  
9.35 Х/Ф "МАСКА".  
11.35 "ОЧЕВИДЕЦ": САМОЕ СМЕШНОЕ.  
12.30 "ДАЛЬНИЕ РОДСТВЕННИКИ".  
13.00, 4.30 Т/С "СТУДЕНТЫ INTERNATIONAL".  
15.00 Т/С "СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ".  
17.00 Х/Ф "ПОЛЯРНАЯ НОЧЬ".  
19.00 "Д/Ф "ПАРАЛЛЕЛЬНЫЕ МИРЫ".  
20.00 Т/С "СОЛДАТЫ-12".  
22.00 Т/С "NEXT-3".  
0.05 Х/Ф "СЕКНАЗ КАПИТАНА ПАНТОХИ".  
2.30 Х/Ф "ВСЕХ ЗА БОРТИ".

**ТНТ**

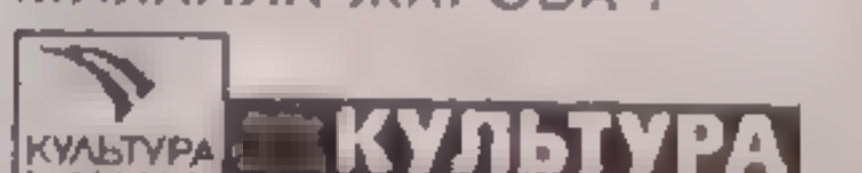
6.00, 10.00 "НИКЕЛОДЕОН".  
8.45 НАШИ ПЕСНИ.  
9.00, 21.00, 1.00 ДОМ-2.  
12.00 СМЕХ БЕЗ ПРАВИЛ.  
18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
19.00, 23.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА: ПАРНИ, ДЕНЬГИ И ЛЮБОВЬ.  
19.30 "ШОУ НЬЮС".  
22.00, 0.00 КОМЕДИ КЛАБ.  
23.00 "НАША RUSSIA".



6.05 Х/Ф "АНЖЕЛИКА И КОРОЛЬ".  
8.10 М/Ф "НОЧЬ ПЕРЕД РОЖДЕСТВОМ".  
9.00 "ЖИВАЯ ПРИРОДА".  
9.45, 11.45, 14.45 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".  
9.50 Х/Ф "ЯБЛОКО РАЗДОРА".  
11.30, 14.30, 20.30 СОБЫТИЯ.  
11.50 Х/Ф "И СНОВА АНИСКИН". 2-я СЕРИЯ.  
13.10 ЭДИТА ПЬЕХА В ДОКУМЕНТАЛЬНОМ ФИЛЬМЕ "ЕЕ НЕВЕЗУЧЕЕ СЧАСТЬЕ".  
13.55 ДЕТЕКТИВНЫЕ ИСТОРИИ.  
14.50 "НАША МУЗЫКА". ЮЛИЯ САВИЧЕВА.  
15.25 "САКВОЯЖ".  
16.15 "ОДИН ПРОТИВ ВСЕХ". ТЕЛЕИГРА.  
17.00 "БРАВО, АРТИСТ!" РОЛАН БЫКОВ.  
18.45 Х/Ф "НЕУКРОТИМАЯ АНЖЕЛИКА".  
20.45 Х/Ф "С НОГ НА ГОЛОВУ". 1-я и 2-я СЕРИИ.  
23.10 ЮРИЙ СТОЯНОВ И ИЛЬЯ ОЛЕЙНИКОВ В ДОКУМЕНТАЛЬНОМ ФИЛЬМЕ "ДВОЕ ИЗ ЛАРЦА".  
0.00 Х/Ф "РАЗОБЛАЧЕНИЕ".  
2.20 Х/Ф "БАШМАЧНИК".  
4.05 Х/Ф "ТРЕМБИТА".  
5.30 Д/Ф "СНЫ И ЯВЬ МИХАИЛА ЖАРОВА".



6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.00 Х/Ф "ПОХОЖДЕНИЯ ИМПЕРАТОРА".  
11.30 УПС!  
12.30 РАЗРУШИТЕЛИ МИФОВ.  
13.30 Х/Ф "В ПОИСКАХ КАПИТАНА ГРАНТА". 3-я и 4-я СЕРИИ.  
15.30 Х/Ф "БЕСКОНЕЧНАЯ ИСТОРИЯ". 2-я СЕРИЯ.  
17.30 М/Ф "ЛИС И ПЕС".  
19.00 МИСТИКА ЗВЕЗД.  
20.00 ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. "МОСКВА, УСАДЬБА КОЛОМЕНСКОЕ".  
21.00 Х/Ф "ГРЕНДЕЛЬ".  
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".  
23.30 Х/Ф "ГАМЕРА-3: МЕСТЬ ИРИС".  
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.  
5.00 РЕЛАКС.



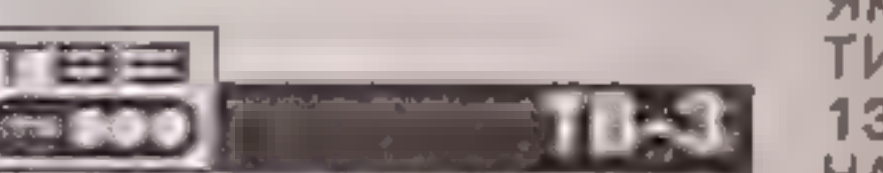
06.30 "ЕВРОНЬЮС".  
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
10.30 "УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ".  
11.00 ФИЛЬМ "ОСТОРОЖНО, БАБУШКА!".  
12.20 "ЛЕГЕНДЫ МИРОВОГО КИНО" ФАИНА РАНЕВСКАЯ.  
12.50 ФИЛЬМ "РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГИМН".  
14.15 МУЛЬТФИЛЬМ "НОВОГОДНЕЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ ДВУХ БРАТЬЕВ".  
14.35 ОТКРЫТОЕ ПИСЬМО. "ОТКРЫТКА НА ВОЙНУ. 1904-1917 ГОДЫ".  
14.50, 1.55 Д/С "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК".

**15.45 ФИЛЬМ Ч.ЧАПЛИНА "НОВЫЕ ВРЕМЕНА"**

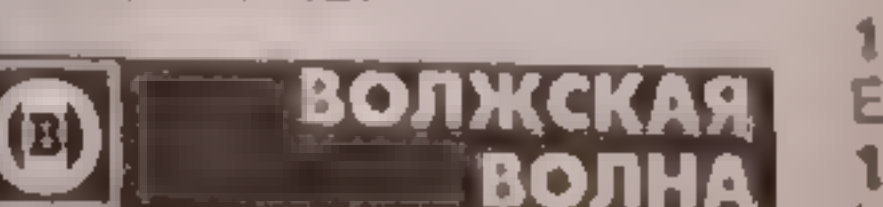
17.15 ЮБИЛЕЙНЫЙ ГАЛА-КОНЦЕРТ, ПОСВЯЩЕННЫЙ 10-ЛЕТИЮ ТЕЛЕКАНАЛА "КУЛЬТУРА".  
19.20 ФИЛЬМ "ДЖЕЙН Эйр".  
21.05 "ЛИНИЯ ЖИЗНИ". СЕМЕН АЛЬТОВ.  
22.05 КОНЦЕРТ ХОСЕ КАРРЕРАСА И ВЕНСКОГО СИМФОНИЧЕСКОГО ОРКЕСТРА В ШЕНБРУННСКОМ ДВОРЦЕ (ВЕНА).  
23.00 ФИЛЬМ "ПОТЕРЯННЫЙ ПРИНЦ". 1-я СЕРИЯ.  
00.30 Д/Ф "ПИТЕР УСТИНОВ В "ВОСТОЧНОМ ЭКСПРЕССЕ".  
01.25 МУЛЬТФИЛЬМ "ПЕР ГЮНТ".  
01.55 Д/С "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". 2-я СЕРИЯ.  
02.45 Ф. ШОПЕН. БАЛЛАДА №1.



0.00 - 19.00 РИК.  
19.00 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
19.10 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.  
19.45 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. ЭНГЕЛЬС.  
20.00 - 0.00 РИК.



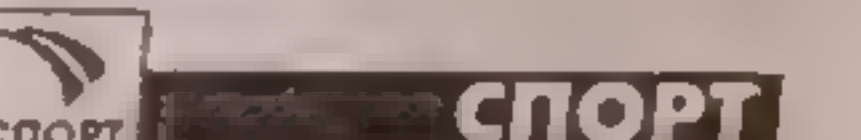
6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.00 Х/Ф "ПОХОЖДЕНИЯ ИМПЕРАТОРА".  
11.30 УПС!  
12.30 РАЗРУШИТЕЛИ МИФОВ.  
13.30 Х/Ф "В ПОИСКАХ КАПИТАНА ГРАНТА". 3-я и 4-я СЕРИИ.  
15.30 Х/Ф "БЕСКОНЕЧНАЯ ИСТОРИЯ". 2-я СЕРИЯ.  
17.30 М/Ф "ЛИС И ПЕС".  
19.00 МИСТИКА ЗВЕЗД.  
20.00 ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. "МОСКВА, УСАДЬБА КОЛОМЕНСКОЕ".  
21.00 Х/Ф "ГРЕНДЕЛЬ".  
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".  
23.30 Х/Ф "ГАМЕРА-3: МЕСТЬ ИРИС".  
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.  
5.00 РЕЛАКС.



7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.00 М/С "АКАДЕМИЯ ГЛАДИАТОРОВ".  
8.30 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ БУРАТИНО". 1-я СЕРИЯ.  
9.40, 19.30 Т/С "СКАЗКА О СЧАСТЬЕ".  
10.30 Х/Ф "МАРИЦА".  
11.40 Х/Ф "ОДИН ДОМА-2".  
13.35, 23.50 Т/С "ЖИЗНЬ С ФРЕННИ".  
14.00 ТЕЛЕВИКТОРИНА "ЛОВИ УДАЧУ".  
15.30 Д/Ф "ЛАОС - СТРАНА ЧУДЕС".

**16.20 ЛЕГЕНДЫ РЕТРО FM.**

18.00 Х/Ф "МИСТЕР ИКС".  
20.25 Х/Ф "ОДИН ДОМА-3".  
22.00 Х/Ф "С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ, КОРОЛЕВА!". 1-я, 2-я СЕРИЯ.  
0.15 НОВЫЕ ПЕСНИ О ГЛАВНОМ-2006.  
1.45 Д/Ф "ПЛИТВИС - КРАЙ ПАДАЮЩИХ ОЗЕР".



5.15 ВОЛЕЙБОЛ. КУБОК РОССИИ. "ФИНАЛ 4-Х". МУЖЧИНЫ. ФИНАЛ.  
7.10 М/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ КАПИТАНА ВРУНГЕЛЯ".  
7.35 М/С "СКУБИ-ДУ И СКРЭППИ-ДУ".  
8.00 ЗАРЯДКА С ЧЕМПИОНОМ.  
8.15 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".  
8.40 МАСТЕР СПОРТА.  
9.00 ТОЧКА ОТРЫВА.  
9.25, 19.15, 3.10 БИАТЛОН. КУБОК МИРА.  
11.05, 1.25 "МИСС БИЛЛЬЯРД-2008".  
12.45, 20.55 ВЕСТИ-СПОРТ.  
13.00, 23.45 Д/Ф "СЕМЕН ЯКУБОВ: КУРС ЛИЧНОСТИ".  
13.55 ХОККЕЙ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ.  
16.15 РЫБАЛКА С РАДЗИШЕВСКИМ.  
16.35 ХОККЕЙ. КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КУБОК. "АК БАРС" (РОССИЯ) - "ТОРПЕДО" (КАЗАХСТАН).  
21.05 ГАНДБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. ЖЕНЩИНЫ.  
22.35 ПРЫЖКИ НА ЛЫЖАХ С ТРАМПИНА.  
0.35 АВТОСПОРТ. РАЛЛИ "ДАКАР-2008". ПРОЛОГ.  
4.45 ЗИМНИЕ ИГРЫ ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ ВИДОВ СПОРТА "АДРЕНАЛИН ГЕЙМЗ".



5.00, 6.00, 7.00 МИР СВОБОДНОГО СПОРТА.  
8.00, 9.00, 10.00, 0.15 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ. КЛАССИКА.  
11.00, 20.00, 1.45 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.  
11.15, 20.15, 1.30 NBA LIVE!  
11.30, 12.30, 13.30, 14.30, 15.30, 16.30, 17.30, 18.30, 19.30, 20.30, 21.30 КЛАССИКА ФУТБОЛА BARCELONA.  
22.00 NBA 3ЕО.  
22.45 СНОУБОРД МИРОВОЙ ТУР TTR DAVOS EVOLUTION. HALFPIPE. ПРЯМАЯ ТРАНСЛЯЦИЯ ИЗ ШВЕЙЦАРИИ.  
0.30, 1.00 ПЛАНЕТА РЫБАКА.  
2.00, 3.00 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.  
4.00 OUTRAGEOUS AND COURAGEOUS.



Восход - 8.58  
Заход - 16.09  
Долгота дня 7.11

25 лунный день  
Восход - 4.23  
Заход - 12.07  
Фаза 4

1431 г. Бургундский герцог продал за 10000 франков захваченную в плен в результате предательства Жанну Д'арк епископу Кошону, действовавшему от имени английского короля.  
1834 г. Император Николай I утвердил положение о присоединении к Санкт-Петербургу Елагина, Крестовского, Каменного, Гутуевско-

го и Резвого островов, а также части Охты.  
1959 г. Президент Соединенных Штатов Дуайт Эйзенхауэр формально провозгласил давно купленную у России Аляску 49-м штатом Америки.  
1963 г. Первый полет пассажирского самолета ИЛ-62.

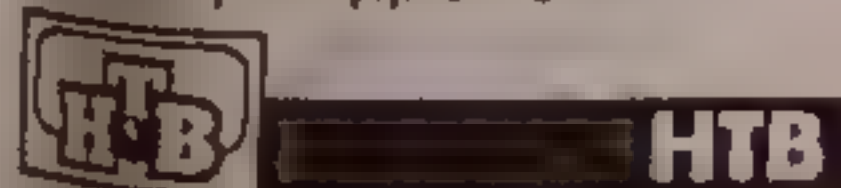
**ИМЕНИННИКИ:** Анатолий, Анна, Григорий

**ПЕРВЫЙ**

5.20 Х/Ф "СОЮЗ ПЛЕМЕНИ ИРОКЕЗОВ"  
6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
6.10 Х/Ф "СОЮЗ ПЛЕМЕНИ ИРОКЕЗОВ". ПРОДОЛЖЕНИЕ.  
7.00 Х/Ф "ЕЩЕ РАЗ ПРО ЛЮБОВЬ".  
8.30 Х/Ф "СЫНОВЬЯ БОЛЬШОЙ МЕДВЕДИЦЫ".  
10.10 "МАЛАХОВ +"  
11.10 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
12.10 Т/С "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ".  
13.10 ДЕТЕКТИВЫ.  
13.40 М/Ф "НЕ БЕЙ КОПЫТОМ".  
14.50 Д/Ф "МАМЫ ЗНАМЕНИТОСТЕЙ".  
15.50 Х/Ф "ОДИН ДОМА-2".  
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.  
18.20 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
19.10 Д/Ф "ИРОНИЯ СУДЬБЫ БАРБАРЫ БРЫЛЬСКОЙ. ПРОДОЛЖЕНИЕ".  
20.10 Т/С "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ".  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.20 АЛЕКСАНДР АБДУЛОВ В НОВОГОДНЕЙ КОМЕДИИ "ЛУЗЕР".  
23.10 Х/Ф "ДНЕВНИК БРИДЖИТ ДЖОНС".  
0.50 В Х/Ф "ДОКАЗАТЕЛЬСТВО".  
2.30 Х/Ф "ОТЧАЯНИЕ".  
4.40 Х/Ф "КАК ЗАСТАВИТЬ МУЖЧИНУ ЖЕНИТЬСЯ".

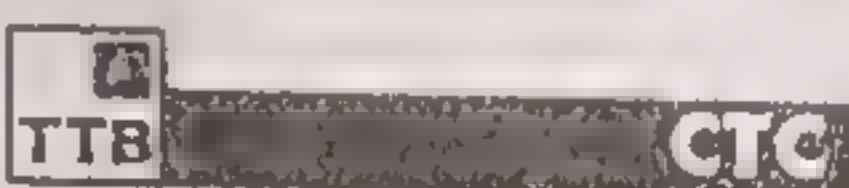


6.00 Х/Ф "ЛЮДИ И МАШЕНЫ". 1-Я И 2-Я СЕРИИ.  
8.40 Х/Ф "ВЕЧЕРНИЙ ЛАБИРИНТ".  
10.00 Х/Ф "ДЕВЧАТА".  
11.40 М/С "НУ, ПОГОДИ!".  
12.05 Х/Ф "ВАНЕЧКА".  
14.00 ВЕСТИ.  
14.15 Х/Ф "НЕЖНЫЙ БАРС".  
17.20 Х/Ф "СМЕРТЬ ПО ЗАВЕЩАНИЮ".  
18.55 ЮБИЛЕЙНЫЙ ВЕЧЕР Е. ПЕТРОСЯНА "60 ЛЕТ ВОБЕД".  
20.00 ВЕСТИ.  
20.15 ЮБИЛЕЙНЫЙ ВЕЧЕР Е. ПЕТРОСЯНА "60 ЛЕТ ВОБЕД".  
22.40 Х/Ф "НЕВЕСТА".  
0.00 Х/Ф "ПОСЛЕДНИЙ БОЙСКАУТ".  
1.45 Х/Ф "ДРУГОЙ МИР".

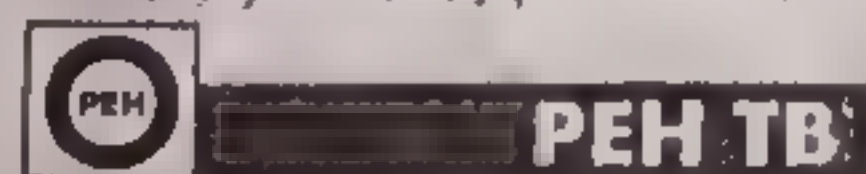


3.50 Х/Ф "ПРОЩАЙТЕ, ДОКТОР ФРЕЙД".  
7.40 М/Ф "МАУГЛИ".  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.

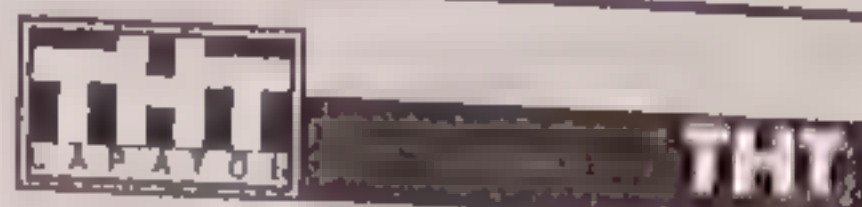
8.15, 10.15 Т/С "ДОКТОР ЖИВАГО".  
11.15, 1.30 Х/Ф "НАПОЛЕОН И ЖОЗЕФИНА: ИСТОРИЯ ЛЮБВИ".  
13.20 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШЕРЛОКА ХОЛМСА И ДОКТОРА ВАТСОНА".  
16.20, 3.05 Т/С "УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ".  
17.15 Т/С "ТЕМНЫЙ ИНСТИНКТ".  
19.30 С. МАКОВЕЦКИЙ, А. БАБЕНКО, Е. ПАНОВА В КОМЕДИИ "Я СЧИТАЮ: РАЗ, ДВА, ТРИ, ЧЕТЫРЕ, ПЯТЬ...".  
21.20 Х/Ф "ТАКСИ-2".  
23.00 Х/Ф "СМЕРТЬ НА НИЛЕ".  
4.00 Т/С "ХОЛМ ОДНОГО ДЕРЕВА-3".  
4.40 Т/С "БЕЗ СЛЕДА-4".  
5.25 Т/С "2,5 ЧЕЛОВЕКА-3".



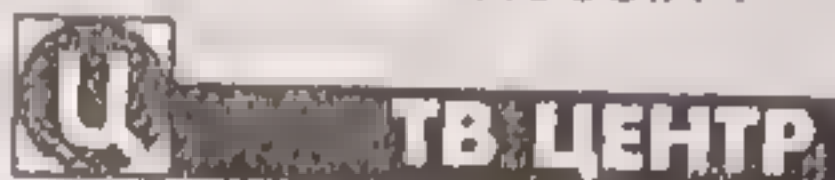
6.00 Т/С "ДИНОТОПИЯ".  
7.55 М/С "ФЛИППЕР И ЛОПАКА".  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".  
9.00 М/Ф "КОНЕК-ГОРБУНОК".  
10.15 М/Ф "ЧЕРНЫЙ КРИСТАЛЛ".  
11.45 Х/Ф "СИНДБАД И ОКО ТИГРА".  
14.00 Х/Ф "ЗОЛОТОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ СИНДБАДА".  
16.00 "6 КАДРОВ".  
СКЕТЧ-ШОУ.  
16.30 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
17.10 Х/Ф "ДОСПЕХИ БОГА".  
18.55 Х/Ф "ДОСПЕХИ БОГА-2. ОПЕРАЦИЯ "КОНДОР".  
21.00 Х/Ф "ОЧЕНЬ СТРАШНОЕ КИНО-3".  
22.30 Х/Ф "ПРИШЕЛЬЦЫ. КОРИДОРЫ ВРЕМЕНИ".  
0.45 Х/Ф "ПОДЗЕМКА".



6.00 МУЗКАНАЛ.  
6.55 СХЕМА СМЕХА.  
7.50 РАДИ СМЕХА.  
8.15 Т/С "ВОВОЧКА".  
9.15 Х/Ф "СКАЗ ПРО ФЕДОТА-СТРЕЛЬЦА".  
11.35 "ОЧЕВИДЕЦ"; ШОК.  
12.30 "ДАЛЬНИЕ РОДСТВЕННИКИ".  
13.00, 4.05 Т/С "СТУДЕНТЫ INTERNATIONAL".  
15.00 Т/С "СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ".  
17.00 Х/Ф "МАСКА".  
19.00 Д/Ф "ЯБЛОКО ОТ ЯБЛОНИ. ЗВЕЗДНЫЕ ДЕТИ".  
20.00 Т/С "СОЛДАТЫ-12".  
22.00 Т/С "НЕСТ-3".  
0.00 "СБОРНАЯ РОССИИ СБОРНАЯ МИРА. БИТВА ЧЕМПИОНОВ".  
2.50 "БЛА-БЛА ШОУ".  
ГРУППИРОВКА "ДИЗЕЛЬ".



6.00, 10.00 "НИКЕЛОДЕОН".  
8.45 НАШИ ПЕСНИ.  
9.00, 21.00, 1.00 ДОМ-2.  
12.00 СМЕХ БЕЗ ПРАВИЛ.  
18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
19.00, 23.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА: ПАРНИ, ДЕНЬГИ И ЛЮБОВЬ.  
19.30 "ШОУ НЬЮС".  
22.00, 0.00 КОМЕДИ КЛАБ.  
23.00 "НАША RUSSIA".



5.55 Х/Ф "ВЕЛИКОЛЕПНАЯ АНЖЕЛИКА".  
7.55 М/Ф "СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА".  
9.00 "ЖИВАЯ ПРИРОДА".  
9.45, 11.45, 14.45 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".  
9.50 Х/Ф "ТРЕМБИТА".  
11.30, 14.30, 20.30 СОБЫТИЯ.  
11.50 Х/Ф "И СНОВА АНИСКИН". 1-Я СЕРИЯ.  
13.10 ЛИДИЯ СМЕРНОВА В ДОКУМЕНТАЛЬНОМ ФИЛЬМЕ "Я РОДИЛАСЬ В РУБАШКЕ".  
13.55 ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ВИННЫ.  
14.50 "НАША МУЗЫКА". ДМИТРИЙ МАЛИКОВ.  
15.25 ЗДОРОВЫЙ ИНТЕРЕС.  
16.15 "ОДИН ПРОТИВ ВСЕХ". ТЕЛЕИГРА.  
17.00 "ПРАЗДНИЧНАЯ СТРАНА МИХАИЛА ЕВДОКИМОВА".  
18.30 Х/Ф "АНЖЕЛИКА И КОРОЛЬ".  
20.45 Х/Ф "БАШМАЧНИК".  
22.45 "СКАНДАЛЬНАЯ ЖИЗНЬ" С ОЛЬГОЙ Б. МЫШЕ С ТЕМИ, КТО В КУРШЕВЕ.  
23.35 Х/Ф "СОБЛАЗН".  
1.45 "ТАНЦЫ СТАРОГО СВЕТА". МОСКОВСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ТУРНИР ПО ЕВРОПЕЙСКОЙ ПРОГРАММЕ.  
2.40 Х/Ф "ТАЙСКИЙ ВОЯЖ СТЕПАНЫЧА".  
4.15 Х/Ф "ВАС ВЫЗЫВАЕТ ТАЙМЫР".



06.30 "ЕВРОНЬЮС".  
10.10 "УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ".  
10.45 ФИЛЬМ "НЕ СОШЛИСЬ ХАРАКТЕРАМИ".  
12.10 105 ЛЕТ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ АЛЕКСАНДРА БЕКА.  
12.50 "ВОЛШЕБНИК ИЗУМРУДНОГО ГОРОДА" НОВОГОДНЯЯ СКАЗКА В ЦИРКЕ НА ЦВЕТНОМ.  
13.40 МУЛЬТФИЛЬМ "В НЕКОТОРОМ ЦАРСТВЕ...".  
"ДЕД МОРОЗ И СЕРЫЙ ВОЛК".

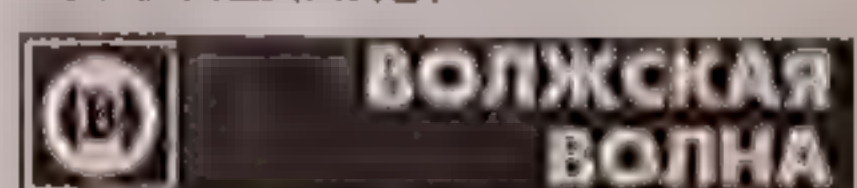
14.35 ОТКРЫТОЕ ПИСЬМО. "ПРАВОСЛАВНАЯ ОТКРЫТКА РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ".  
14.50 Д/С "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". 1-Я СЕРИЯ.  
15.45 ФИЛЬМ Ч. ЧАПЛИНА "МСЬЕ ВЕРДУ".  
17.45 60 ЛЕТ ВЛАДИМИРУ СТЕКЛОВУ. К. ПАУСТОВСКИЙ. "РУЧЬИ, ГДЕ ПЛЕЩЕТСЯ ФОРЕЛЬ".  
18.10 "В ОЖИДАНИИ ПОЛЕТА" ВЛАДИМИР СТЕКЛОВ.  
18.55 ОЛЕГ ПОГУДИН. "НАЕДИНЕ С РОМАНСОМ".  
19.50 ФИЛЬМ "АЛЫЙ ПЕРВОЦВЕТ".  
22.10 "БАРЫШНИКОВ НА БРОДВее".  
23.05 ФИЛЬМ "ВИКТОРИЯ И АЛЬБЕРТ". 3-Я И 4-Я СЕРИИ.  
00.40 КОГДА КИНО САДИТСЯ ЗА СТОЛ.  
01.40 МУЛЬТФИЛЬМ "ЖИЛ-БЫЛ КОЗЯВИН".  
02.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ МОМЕНТ М. КАЖЛАЕВ. "ФАРХАД И ШИРИН".



0.00 - 19.00 РИК.  
19.00 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
19.10 ВЕСТИ. ОБРАЗОВАНИЕ.  
19.25 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.  
21.00 - 0.00 РИК.

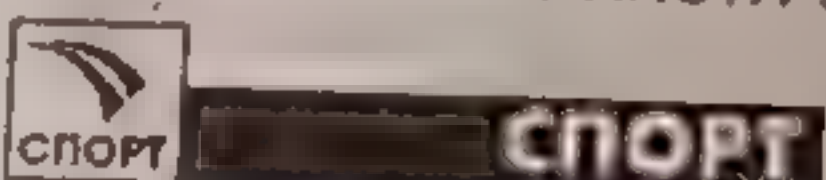


6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.00 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ФЛИКА".  
11.30 УПС!  
12.30 РАЗРУШИТЕЛИ МИФОВ.  
13.30 Х/Ф "В ПОИСКАХ КАПИТАНА ГРАНТА". 1-Я И 2-Я СЕРИИ.  
15.30 Х/Ф "БЕСКОНЕЧНАЯ ИСТОРИЯ". 1-Я СЕРИЯ.  
17.30 М/Ф "ДИНОЗАВР".  
19.00 Х/Ф "КРРИШ".  
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".  
23.30 Х/Ф "ГАМЕРА-2: НАПАДЕНИЕ КОСМИЧЕСКОГО ЛЕГИОНА".  
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.  
5.00 РЕЛАКС.

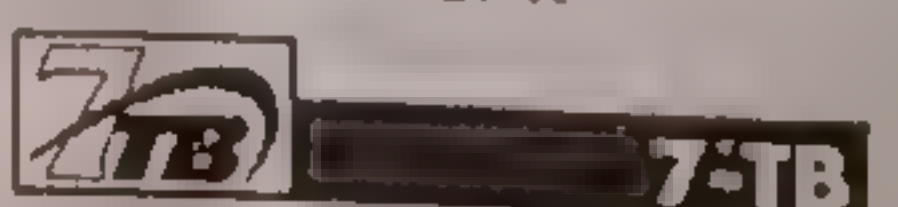


7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.00 М/С "АКАДЕМИЯ ГЛАДИАТОРОВ".  
8.30 Т/С "СКАЗКИ СТАРОГО ВОЛШЕБНИКА".  
9.40, 19.30 Т/С "СКАЗКА О СЧАСТЬЕ".  
10.30 Х/Ф "ДУЭНЬЯ".  
12.00 Х/Ф "ОДИН ДОМА".  
13.40, 22.25 Т/С "ЖИЗНЬ С ФРЕННИ".  
14.00 ТЕЛЕВИКТОРИНА "ЛОВИ УДАЧУ".  
15.30 Д/Ф "ПЛИТВИС - КРАЙ ПАДАЮЩИХ ОЗЕР".

16.40 НОВЫЕ ПЕСНИ О ГЛАВНОМ-2006.  
18.10 Х/Ф "МАРИЦА".  
20.30 Х/Ф "ОДИН ДОМА-2".  
22.50 Х/Ф "12 СТУЛЬЕВ".  
1.30 Д/Ф "ПОЛЕТ АИСТА".



5.15 ВОЛЕЙБОЛ. КУБОК РОССИИ. "ФИНАЛ 4-Х". МУЖЧИНЫ. 1/2 ФИНАЛА. "ИСКРА" (ОДИНЦОВО) - "ДИНАМО" (МОСКВА).  
7.10 М/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ КАПИТАНА ВРУНГЕЛЯ".  
7.35 М/С "СКУБИ-ДУ И СКРЭППИ-ДУ".  
8.00 ЗАРЯДКА С ЧЕМПИОНОМ.  
8.15 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".  
8.40 МАСТЕР СПОРТА.  
9.00 ПУТЬ ДРАКОНА.  
9.30, 18.25 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС.  
10.35 РЫБАЛКА С РАДЗИШЕВСКИМ.  
10.50, 22.00 "МИСС БИЛБЯРД-2008".  
12.35, 20.55 ВЕСТИ-СПОРТ.  
12.50 Д/Ф "ТРУДНО БЫТЬ ВЕЛИКАНОМ".  
13.20 БАСКЕТБОЛ. ЕВРОЛИГА. МУЖЧИНЫ. ЦСКА (РОССИЯ) - "ОЛИМПИА" (СЛОВЕНИЯ).  
15.05, 23.45 ТОЧКА ОТРЫВА.  
15.40, 1.50 ПРЫЖКИ НА ЛЫЖАХ С ТРАМПЛИНА.  
16.50 ЛЕТОПИСЬ СПОРТА.  
17.20 "ЗОЛОТОЙ ГОД" ТЕЛЕКАНАЛА "СПОРТ".  
19.15, 0.15 БИАТЛОН. КУБОК МИРА.  
21.10 "САМЫЙ СИЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК". АРНОЛЬД ШВАРЦЕНЕГГЕР. КЛАССИКА.  
3.05 ПОДВОДНЫЙ СПОРТ.  
4.05 МОТОСПОРТ.



5.00, 6.00, 7.00 МИР СВОБОДНОГО СПОРТА.  
8.00, 9.00, 10.00 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ. КЛАССИКА.  
11.00, 12.30, 14.00, 15.30, 17.00, 18.30, 20.30, 22.00, 23.30 КОТОВ: КЛАССИКА БОКСА.  
20.00, 1.45 NHL. ЕЖЕДНЕВНЫЙ ОБЗОР.  
20.15, 1.30 NBA LIVE!  
1.00 ПЛАНЕТА РЫБАКА.  
2.00, 3.00 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.  
4.00 OUTRAGEOUS AND COURAGEOUS.



Восход - 8.59  
Заход - 16.08  
Долгота дня 7.29

24 лунный день  
Восход - 3.05  
Заход - 11.56  
Фаза 4

1703 г. В Москве вышел первый номер "Ведомостей" "о военных и иных делах" - первая русская газета, изданная по указу Петра I.

1918 г. Учреждена Всероссийская коллегия управления Воздушным Флотом Республики.

1974 г. В СССР "Архипелаг Гулаг" Солженицына объявлен "клеветой".

1992 г. Либерализация цен в России. Начало проведения экономической реформы.

2004 г. Российские власти приняли решение списать большую часть долга Монголии, составляющего в общей сложности 11,4 миллиарда конвертируемых рублей.

ИМЕНИННИКИ: Иван, Игнатий, Даниил

# ПЕРВЫЙ

5.20 Х/Ф "КАК ГРИНЧ УКРАЛ РОЖДЕСТВО"  
7.00 Х/Ф "ОЦЕОЛА"  
8.40 Х/Ф "ВОЖДЬ БЕЛОЕ ПЕРО"  
10.00 НОВОСТИ.  
10.10 Х/Ф "БЕДНАЯ САША"  
12.00 НОВОСТИ.  
12.10 Х/Ф "КИНГ-КОНГ".  
15.20 М/Ф "ЭЛЬКА"  
16.40 Х/Ф "ОДИН ДОМА"  
18.30 Х/Ф "ПИРАТЫ КАРИБСКОГО МОРЯ: ПРОКЛЯТИЕ ЧЕРНОЙ ЖЕМЧУЖИНЫ".  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.15 Х/Ф "ПИРАТЫ КАРИБСКОГО МОРЯ: СУНДУК МЕРТВЕЦА".  
23.40 "СТАРЫЕ ПЕСНИ О ГЛАВНОМ". ЛУЧШЕЕ.  
1.20 Х/Ф "ГРАФИНЯ ИЗ ГОНКОНГА".  
3.10 Х/Ф "УМОЯ".

РОССИЯ

6.00 Х/Ф "ЛЕТУЧАЯ ЖИЗНЬ".  
8.10 Х/Ф "ВОЛШЕБНАЯ СИЛА".  
9.15 Х/Ф "ОПЕРАЦИЯ "Ы" И ДРУГИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШУРИКА".  
10.55 М/Ф "ТРОЕ ИЗ ПРОСТОКВАШИНО", "КАНИКУЛЫ В ПРОСТОКВАШИНО", "ЗИМА В ПРОСТОКВАШИНО".  
11.50 Х/Ф "ГЛЯНЕЦ".  
14.00 ВЕСТИ.  
14.15 Х/Ф "ДЕВЧАТА".  
16.00 "ПЕСНЯ ГОДА". ЧАСТЬ 2-Я.  
18.15 "ЮМОР ГОДА". ЧАСТЬ 2-Я.  
20.55 А. ПАНИН, Е. ВЕЛИКАНОВА В ФИЛЬМЕ "ВАНЕЧКА".  
23.00 Х/Ф "ДВЕНАДЦАТЬ ДРУЗЕЙ ОУШЕНА".  
1.10 Х/Ф "АЛЕКСАНДР".  
4.00 СИНЕМАНИЯ.

НТВ

6.10 Х/Ф "ПРЕКРАСНАЯ ЕЛЕНА".  
7.40 М/Ф "МАУГЛИ".  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.  
8.15, 10.15 Т/С "ДОКТОР ЖИВАГО".  
11.10 КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК.  
12.05 КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС.  
13.20 Х/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШЕРЛОКА ХОЛМСА И ДОКТОРА ВАТСОНА".  
16.20, 2.50 Т/С "УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ".  
17.15 Л. КАЗАРНОВСКАЯ, А. ДОМОГАРОВ, И. СКОБЦЕВА И А. РУДЕНСКИЙ В СЕРИАЛЕ "ТЕМНЫЙ ИНСТИКТ".  
19.30 Х/Ф "ПРОЩАЙТЕ, ДОКТОР ФРЕЙД".

21.30 Х/Ф "КЕНГУРУ ДЖЕКПОТ".  
23.10 Х/Ф "ЗЕРКАЛО ТРЕСНУЛО".  
1.10 Х/Ф "НАПОЛЕОН И ЖОЗЕФИНА: ИСТОРИЯ ЛЮБВИ".  
3.40 Т/С "ХОЛМ ОДНОГО ДЕРЕВА-3".  
4.25 Т/С "БЕЗ СЛЕДА-4".  
5.10 Т/С "2,5 ЧЕЛОВЕКА-3".

СТС

6.00 Х/Ф "САДКО".  
7.55 М/С "ФЛИППЕР И ЛОПАКА".  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ПРОСТО НОРМАН".  
9.00 М/Ф "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЗОЛУШКИ".  
10.25 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
10.40 М/Ф "СКУБИ ДУ И ПРИЗРАК ВЕДЬМЫ".  
12.00 М/Ф "СКУБИ ДУ И КИБЕРПОГОНЯ".  
13.20 М/Ф "СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА".  
14.35 М/Ф "СТАЛЬНОЙ ГИГАНТ".  
16.00 "6 КАДРОВ". СКЕТЧ-ШОУ.  
16.30 М/Ф "БРЕМЕНСКИЕ МУЗЫКАНТЫ", "ПО СЛЕДАМ БРЕМЕНСКИХ МУЗЫКАНТОВ".  
17.20 Х/Ф "СЕМЕЙКА АДДАМС".  
19.15 Х/Ф "СЕМЕЙНЫЕ ЦЕННОСТИ АДДАМСОВ".  
21.00 Х/Ф "ОЧЕНЬ СТРАШНОЕ КИНО-2".  
22.30 Х/Ф "ДЖЕЙ И МОЛЧАЛИВЫЙ БОБ НАНОСЯТ ОТВЕТНЫЙ УДАР".  
0.25 Х/Ф "РОКОВАЯ ЖЕНЩИНА".

РЕН ТВ

6.00 МУЗКАНАЛ.  
6.30 СХЕМА СМЕХА.  
7.25 РАДИ СМЕХА.  
7.55 Т/С "ВОВОЧКА".  
10.05 Х/Ф "СОКРОВИЩЕ".  
11.45 "ОЧЕВИДЕЦ": САМОЕ СМЕШНОЕ.  
12.40 "ДАЛЬНИЕ РОДСТВЕННИКИ".  
13.10 "ДЕНЬ ДОМИНО".  
15.00 Т/С "СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ".  
17.00 "Д/Ф "СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ".  
18.00 ЧАСТНЫЕ ИСТОРИИ.  
19.00 "СОЛДАТЫ НАИЗНАНКУ". ФИЛЬМ О ФИЛЬМЕ.  
20.00 Т/С "СОЛДАТЫ-12".  
22.00 "ДА ЗДРАВСТВУЕТ ТО, БЛАГОДАРИЯ ЧЕМУ МЫ, НЕСМОТРИ НА ЧТО!" КОНЦЕРТ М. ЗАДОРНОВА.  
0.10 Х/Ф "СКАЗ ПРО ФЕДОТА-СТРЕЛЬЦА".  
2.20 НЕГОЛУБОЙ ОГОНЕК.  
4.05 Т/С "СТУДЕНТЫ INTERNATIONAL".

ТНТ

6.00, 10.00 "НИКЕЛОДЕОН".  
8.45 НАШИ ПЕСНИ.  
9.00, 21.00, 1.00 ДОМ-2.  
12.00 УБОЙНАЯ ЛИГА.  
18.00, 20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
19.00, 23.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА: ПАРНИ, ДЕНЬГИ И ЛЮБОВЬ.  
19.30 "ШОУНЫОС".  
22.00, 0.00 КОМЕДИ КЛАБ.  
23.00 "НАША RUSSIA".

ТВ ЦЕНТР

5.35 Х/Ф "АНЖЕЛИКА - МАРКИЗА АНГЕЛОВ".  
7.45 М/Ф "МАУГЛИ".  
9.00 "ЖИВАЯ ПРИРОДА".  
9.45, 11.45, 14.45 "ИСТОРИЯ ГОСУДАРСТВА РОССИЙСКОГО".  
9.50 Х/Ф "ВАС ВЫЗЫВАЕТ ТАЙМЫР".  
11.30, 14.30, 20.30 СОБЫТИЯ.  
11.50 Х/Ф "АНИСКИН И ФАНТОМАС". 2-Я СЕРИЯ.  
13.10 Д/Ф "СНЫ И ЯВЬ МИХАИЛА ЖАРОВА".  
14.00 "РЕАЛЬНЫЕ ИСТОРИИ". УЗНАТЬ СУДЬБУ.  
14.50 "НАША МУЗЫКА". НАДЕЖДА БАБКИНА.  
15.25 ДАВЕЧА.  
16.15 М/Ф "ЛЕТУЧИЙ КОРАБЛЬ".  
16.30 "БРАВО, АРТИСТ!" АНАТОЛИЙ ПАПАНОВ.  
18.20 Х/Ф "ВЕЛИКОЛЕПНАЯ АНЖЕЛИКА".  
20.45 Х/Ф "ТАЙСКИЙ ВОЯЖ СТЕПАНЫЧА".  
22.45 НОВЫЕ ПЕСНИ В НОВОМ ГОДУ. ГРУППА "ЛЕСОПОВАЛ".  
0.05 Х/Ф "ШОУ-ГЕРЛЗ".  
2.30 "БОЛЬШОЙ ШЛЕМ" В ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИХ РИТМАХ. МОСКОВСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ТУРНИР ПО СПОРТИВНЫМ ТАНЦАМ.  
3.25 Х/Ф "ЧЕЛОВЕК С БУЛЬВАРА КАПУЦИНОВ".  
5.00 ФИЛИПП КИРКОВ. ЛУЧШИЕ ПЕСНИ.

КУЛЬТУРА

06.30 "ЕВРОНЬЮС".  
10.10 "УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ".  
10.40 ФИЛЬМ "ВЗРОСЛЫЕ ДЕТИ".  
11.50 "АЛЕКСЕЙ ГРИБОВ. ВЕЛИКОЛЕПНАЯ ПРОСТОТА".  
12.30 "МИРОВЫЕ СОКРОВИЩА КУЛЬТУРЫ". "АМАЛЬФИТАНСКОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ".  
12.50 12.50 ФИЛЬМ "ВОЛШЕБНЫЙ ПОРТРЕТ".  
14.20 МУЛЬТФИЛЬМ.  
14.35 ОТКРЫТОЕ ПИСЬМО. "ПЕРВЫЕ ОТКРЫТКИ В РОССИИ".  
14.50 Д/Ф "ГОРОД МУРАВЬЕВ".

15.50 ФИЛЬМ Ч. ЧАПЛИНА "ЦИРК".  
17.00 90 ЛЕТ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ РЕЖИССЕРА. "ФОРМУЛА ТЕАТРА АНДРЕЯ ГОНЧАРОВА".  
17.40 А. АРБУЗОВ. "СТАРОМодная КОМЕДИЯ". СПЕКТАКЛЬ.  
19.15 "МИРОВЫЕ СОКРОВИЩА КУЛЬТУРЫ". "ТЕЛЧ. ТАМ, ГДЕ ДОМА ОБЛАЧЕНЫ В ПРАЗДНИЧНЫЕ ОДЕЯНИЯ".  
19.30 "ВОКРУГ СМЕХА. НОН-СТОП".  
20.10 ФИЛЬМ "ГРАФ МОНТЕ-КРИСТО". 2-Я СЕРИЯ.  
21.40 ЛУЧАНО ПАВАРОТТИ. КОНЦЕРТ В МИЛАНСКОМ ЗАЛЕ "ПАЛАТРУССАРДИ".  
22.50 ФИЛЬМ "ВИКТОРИЯ И АЛЬБЕРТ". 1-Я И 2-Я СЕРИИ.  
00.25 Д/Ф "ШЕРЛОК ХОЛМС - ВЕЛИКИЙ ДЕТЕКТИВ".  
01.15 МУЛЬТФИЛЬМ "ЛЕГЕНДА О САЛЬБЕРИ".  
01.35 "МИРОВЫЕ СОКРОВИЩА КУЛЬТУРЫ". "АМАЛЬФИТАНСКОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ".  
01.55 Д/Ф "ГОРОД МУРАВЬЕВ".

ВЕСТИ

0.00 - 19.00 РИК.  
19.00 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
19.10 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА. ИТОГИ.  
19.20 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.  
20.00 - 0.00 РИК.

ТВ-3

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.00 М/С "ЛИЛО И СТИЧ".  
11.30 УПС!  
12.30 РАЗРУШИТЕЛИ МИФОВ.  
13.30 Х/Ф "СТРАНА ФЕЙ".  
17.30 М/Ф "ПОХОЖДЕНИЯ ИМПЕРАТОРА".  
19.00 Х/Ф "ТЫ НЕ ОДИНОК".  
23.00, 1.30 Т/С "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА".  
23.30 Х/Ф "ГАМЕРА: СТРАЖ ВСЕЛЕННОЙ".  
2.00 КУЛЬТ НАЛИЧНОСТИ.  
5.00 РЕЛАКС.

ВОЛЖСКАЯ ВОЛНА

7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
7.40, 15.00 М/С "АКАДЕМИЯ ГЛАДИАТОРОВ".  
8.05 Т/С "СКАЗКИ СТАРОГО ВОЛШЕБНИКА".  
9.15 Х/Ф "ЧАРОДЕИ".  
10.30 Д/Ф "ПОЛЕТ АИСТА".  
11.20, 22.20 Т/С "ЖИЗНЬ С ФРЕННИ".  
11.50 КВН-2004. ВЫСШАЯ ЛИГА. ФИНАЛ СЕЗОНА.  
14.00 ТЕЛЕВИКТОРИНА "ЛОВИ УДАЧУ".  
15.30 Х/Ф "12 СТУЛЬЕВ".  
18.10 Х/Ф "ДУЭНЬЯ".  
19.40 Т/С "СКАЗКА О СЧАСТЬЕ".

20.30 Х/Ф "ОДИН ДОМА".  
22.50 СТАРЫЕ И НОВЫЕ ПЕСНИ О ГЛАВНОМ. НОВОГОДНИЙ КОНЦЕРТ В КРЕМЛЕ.  
3.30 Д/Ф "ДРАКОНЫ С КАНАРСКИХ ОСТРОВОВ".

СПОРТ

5.15 ВОЛЕЙБОЛ. КУБОК РОССИИ. "ФИНАЛ 4-Х". МУЖЧИНЫ. 1/2 ФИНАЛА. "ЯРОСЛАВИЧ" (ЯРОСЛАВЛЬ) - "ДИНАМО-ТТГ" (КАЗАНЬ).  
7.10 М/Ф "ПРИКЛЮЧЕНИЯ КАПИТАНА ВРУНГЕЛЯ".  
7.35 М/С "СКУБИ-ДУ И СКРЭППИ-ДУ".  
8.00 ЗАРЯДКА С ЧЕМПИОНОМ.  
8.15 Т/С "СВОЯ КОМАНДА".  
9.45 МАСТЕР СПОРТА.  
9.00 СКОРОСТНОЙ УЧАСТОК.  
9.30, 18.40 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС.  
10.55, 22.05 "МИСС БИЛЛЬЯРД-2008".  
12.35, 19.45 ВЕСТИ-СПОРТ.  
12.50 Д/Ф "ЮРУНКАШ. ХРОНИКА ТРАГЕДИИ".  
13.25, 17.10, 0.20 "ЗОЛОТОЙ ГОД" ТЕЛЕКАНАЛА "СПОРТ".  
15.10 ПУТЬ ДРАКОНА.  
15.35 ПОДВОДНЫЙ СПОРТ.  
16.35 "СБОРНАЯ РОССИИ": ЕЛЕНА ИСИНБАЕВА.  
20.00, 1.50 БАСКЕТБОЛ. ЕВРОЛИГА. МУЖЧИНЫ. ЦСКА (РОССИЯ) - "ОЛИМПИА" (СЛОВЕНИЯ).  
23.45 ЗИМНИЕ ИГРЫ ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ ВИДОВ СПОРТА "АДРЕНАЛИН ГЕЙМЗ".  
3.45 МОТОСПОРТ. МИРОВАЯ СЕРИЯ ПО СУПЕРМОТОКРОССУ.  
4.50 ЛЕТОПИСЬ СПОРТА.

7-ТВ

5.00, 6.00, 7.00 МИР СВОБОДНОГО СПОРТА.  
8.00, 9.00, 10.00 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ. КЛАССИКА.  
11.00, 12.00, 13.00 ТВОЙ ВЕРТОЛЕТ.  
13.30 КИБЕРСПОРТ.  
13.45 "GAME SPORT". ОБЗОР КОМПЬЮТЕРНЫХ ИГР.  
14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00, 19.00, 20.00, 21.00, 22.00, 23.00, 0.00, 1.00 ПОКЕР. МИРОВАЯ СЕРИЯ.  
2.00, 3.00 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.  
4.00 OUTRAGEOUS AND COURAGEOUS.



- Если третий день не хочется работать, значит сегодня среда.
- Если вы проснулись утром и вам не надо вставать, значит, вы спали стоя.
- Если выпил хорошо, значит утром плохо! Если утром хорошо, значит, выпил плохо!!!
- Если голова болит — значит, она есть...
- Если муж открывает жене дверь машины, то это либо новая машина, либо новая жена.
- Низколетящие голуби над головой — к стирке.
- Если дети идут в школу нарядные и несут цветы, то скоро придется копать картошку.
- Если, выходя из помещения, зацепитесь за ручку двери, то обязательно туда вернетесь.
- Если вы едете в автомобиле и вас сильно ударили — выйдете и посмотрите: если ударило сзади — к прибавлению денег, а если спереди — к убавлению.
- Кто ищет, тот что-то знает.
- Минута смеха прибавляет год жизни. Условно.
- Если в дождливую погоду вы забыли зонтик, то вы обязательно промокнете.
- Если вокруг солнца появились круги — пора проветрить комнату и вымыть окна.
- Если вы тихо материтесь, значит у вас простужено горло.
- Если перхоть двигается — это вши!
- Если ты опять поправилась на 5 кг за неделю, значит, эту диету тебе посоветовала лучшая подруга.
- Если лошадь говорит тебе, что ты сумасшедший, то так оно и есть...
- Детская мудрость: если мама смеется над остротами папы, значит, в доме гости.
- Ходить на работу — к деньгам.
- Если Вы смахиваете крошки со стола на пол рукой — к ссоре с женой.
- Если женщина вас обманывает, значит, вы ей небезразличны.
- Если мужчина стирает носки, значит они у него последние.
- Если девушка в ночь с 6 на 7 июля увидела в воде лицо своего суженого, значит в ночь с 5 на 6 июля ее суженый неудачно нырнул.

## НОВОГОДНИЙ СТОЛ-2008

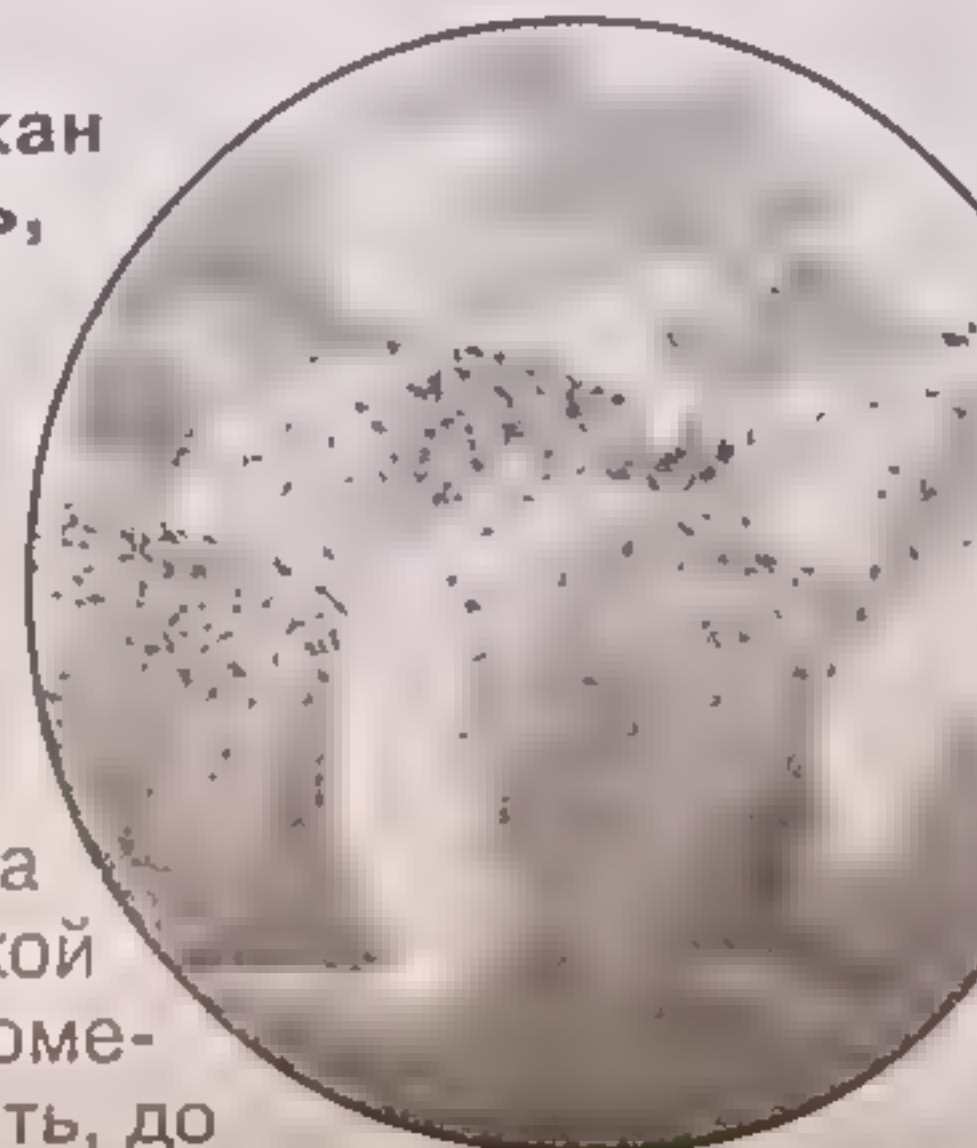


О чем мечтает большинство из нас в преддверии Нового года? Конечно, о сказочном чуде и о... настоящем праздничном застолье. Но стоит ли желать недостижимого? С любовью накрытый стол со множеством вкусных блюд в кругу родных и близких — этого уже вполне достаточно для встречи Нового года в прекрасном расположении духа.

### СНЕЖКИ

6 яиц, 1 ст. сахарной пудры, 1 ч.л. ванильного сахара, 1 стакан сливок, 1 стакан молока, свежие ягоды для украшения, соль, сахар.

Яичные белки взбивают с солью до тех пор, пока масса не начнет густеть. Продолжая взбивать, понемногу вводят сахарную пудру и взбивают до загустения. Молоко, сливки и сахар-песок кипятят, добавляют ванильный сахар. Столовой ложкой берут взбитые белки, придают им с помощью второй ложки форму яйца и осторожно опускают в кипящую молочную смесь. Варят белки на каждой стороне по 2 мин, переворачивая вилкой. Готовые снежки вынимают шумовкой на сито. Молочную смесь процеживают. Растертые яичные желтки тонкой струйкой вливают в горячую молочную смесь, при этом непрерывно помешивая; проваривают на слабом огне, размешивая и не давая закипеть, до тех пор, пока крем слегка не загустеет. Полученный крем выливают в блюдо с высокими краями и охлаждают. Перед подачей снежки кладут на крем и украшают свежими ягодами.



### САЛАТ "ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ"

500 г моркови, 0,5 кг твердого сыра, 0,5 кг изюма, 250 г майонеза, 1 гранат. 1 слой — тертая свежая морковь, промазать майонезом; 2 слой — сыр, промазать майонезом; 3 слой — изюм (промытый и отваренный).

## КЛЮЧВОРД

Разгадайте ключворд, заменив числа на буквы, при условии, что каждому числу соответствует своя буква

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|    | 5  | 7  | 11 | 7  | 9  | 19 | 4  | 22 |
|    | 9  |    | 7  |    | 6  |    | 8  |    |
| 5  | 1  | 11 | 1  |    | 12 | 6  | 8  | 2  |
|    | 16 |    | 8  | 1  | 18 |    | 2  |    |
| 8  | 2  | 6  | 7  | 3  | 9  | 2  |    | 4  |
| 7  |    |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 15 | 2  | 5  | 1  | 8  |    | 2  |    | 2  |
| 7  |    |    | 14 |    | 4  | 6  | 13 | 2  |
| 3  | 2  | 6  | 2  | 17 | 1  | 10 | 1  | 9  |
| 4  |    | 7  |    |    | 8  |    | 6  |    |
| 14 |    | 11 |    | 16 | 2  | 11 | 7  | 19 |
| 2  | 6  | 7  | 5  | 10 |    | 4  |    | 7  |



на  
кой  
поме-  
сти. До  
Оршанс с жемчужной

## A black and white photograph of a glass of water with a lemon wedge on the rim, sitting on a textured surface.

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3  | 2  | 6  | 2  | 17 | 1  | 10 | 1  | 9  |
| 4  |    | 7  |    |    | 8  |    | 6  |    |
| 14 |    | 11 |    | 16 | 2  | 11 | 7  | 19 |
| 2  | 6  | 7  | 5  | 10 |    | 4  |    | 7  |
|    | 2  |    | 18 | 2  | 5  | 15 | 4  | 8  |
| 12 | 15 | 9  | 2  |    | 12 | 1  | 11 | 10 |
|    | 5  |    | 10 | 12 | 6  | 8  | 4  | 6  |
|    | 7  |    | 4  |    | 2  |    | 2  |    |
|    | 5  | 20 | 7  | 10 |    | 4  | 14 | 1  |
| 2  |    | 7  |    | 6  | 1  | 13 | 2  | 21 |
| 13 | 2  | 6  | 14 | 7  |    | 6  |    | 9  |
| 2  |    | 2  |    | 16 | 2  | 12 | 3  | 2  |
| 5  | 7  | 8  | 17 | 7  | 6  | 8  | 2  | 6  |
| 5  |    | 14 |    | 10 | 2  | 9  | 5  | 4  |
| 4  | 9  | 2  | 6  |    | 17 | 2  | 5  | 9  |

[illegible]



\*\*\*\*\*

Первое января. Звонок подруги:

- Галка? Ну как провела Новый год?
- А! Как обычно, в постели...
- И много было народу?

\*\*\*\*\*

После празднования Нового года встречаются два мужика:

- Ну, как встретил праздник?
- Да не знаю, еще не рассказывали...

\*\*\*\*\*

В минувшем декабре на черном рынке появились фальшивые елочные игрушки. С виду как настоящие, но вот радости от них никакой.

\*\*\*\*\*

Телефонный разговор под Новый год:

— Алло, это страховая компания? Скажите, мы можем застраховать дом по телефону?

— Нет, это невозможно. Сейчас мы пошлем своего представителя, и он заключит с вами соглашение.

— Хорошо, присылайте. Только поторопитесь, а то у нас уже догорает елка и начинает дымиться ковер!

\*\*\*\*\*

— Кушайте, гости дорогие, а если совсем вести нет, то и завтра приходите...

\*\*\*\*\*

Идут два студента. Видят, на балконе 5-го этажа палку копченой колбасы на веревке. Один остается на стреме, другой лезет по балконам вверх. Подходит милиционер.

— Че ты тут стоишь?

— Да вот (показывает на второго), подарки на Новый год вешаем.

— Так сейчас же июнь!

— Да? Васееек! Снимай колбасу и слезай, говорил же я тебе, что Новый год зимой!

\*\*\*\*\*

Праздник Нового года — это ужин, заканчивающийся завтраком...

\*\*\*\*\*

— Чему с первых шагов учат эскимосы своих детей?

— Желтый снег есть нельзя! Никогда не ешь желтый снег!

\*\*\*\*\*

Мальчик перепутал и вместо Лапландии позвонил на Сицилию и заказал Деда Мороза...

\*\*\*\*\*

Утро, 1 января. Обход в горбольнице. Врач входит в палату, смотрит в список:

— Иванов здесь?

— Я.

— Как фамилия?

|                          |                       |                             |                             |                            |                                    |                          |                                        |                             |                           |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| БИЗНЕС                   | ИГРА НАПАДАЮЩИХ       | ВРЕМЯ ДЛЯ ХОББИ             | МИККИ С ОДИЧАВШЕЙ ОРХИДЕЕЙ  | ЧЕЛОВЕК ЦВЕТА НОЧИ         | БОГ-НАСМЕШНИК, ЛОПНУВШИЙ ОТ ЗЛОСТИ | МЕШОК НА МОРДЕ МЕРИНА    | ЧЕТЫРЕ ЧЕКУШКИ В ОБЪЕМЕ                | АНТАНТА ПО СУТИ             | ЧЕХОВСКИЙ «ДЯДЯ»          |
| Д. ДАВЫДОВ ПО РОДУ ВОЙСК |                       |                             | ПОДЕЛКИ - ЖУРАВЛИКИ ЯПОНЦЕВ | ПРОСИТЕЛЬНИЦА КИРПИЧА      |                                    | ФУТБОЛИСТ ТИТОВ ПО ИМЕНИ | ФЕТИШ ЧРЕВООГОННИКА                    | ВЕТЕР ОТ СНЕЖНОЙ КОРОЛЕВЫ   | КИНОГОРОД ФРАНЦИИ         |
| 747-Й ЛАЙНЕР И КОМПАНИЯ  | ВОЗДЕЙСТВИЕ НА КНОПКУ | МОЛОКО, ЛИШЕННОЕ ЖИРОВ      |                             |                            | ТОМАС-УТОПИСТ                      | БЕЛОСТВОЛЬНЫЙ ЛЕС        |                                        |                             |                           |
|                          |                       |                             | ЕДА ДОМАШНЕГО ПИТОМЦА       | ЯМА ОТ МАТУШКИ-ПРИРОДЫ     |                                    |                          | КЕФИР В МЕНЮ КАВКАЗЦА                  | ИМЯ ВДОВЫ ДЖОНА ЛЕННОНА     | ОПЕРНАЯ КРАСОТКА ОТ ВЕРДИ |
| ПОПУЛЯРНАЯ ЛОТЕРЕЯ       | ФРАНЦУЗСКАЯ ОВЧАРКА   |                             |                             |                            | КРОШКА, ПОЮЩИЙ ПРО УЛЫБКУ          | ЕЕ ДАЮТ ГАДАЛКЕ          | ПОДОЗРИТЕЛЬНАЯ ЛИЧНОСТЬ                |                             |                           |
|                          |                       |                             | ФРУКТ С ЧЕШУЕЙ              | ПРИДУМАЛ СИСТЕМУ КООРДИНАТ |                                    |                          | СКАНДИНАВСКИЙ ЗЕВС                     |                             |                           |
| ВКУСНАЯ ФИГУШКА          | ИСПОЛНИТЕЛЬ ДАСТАНОВ  | БОВЕ - ПРЕДСТАВИТЕЛЬ АМПИРА |                             |                            |                                    | РОМАН И. ТУР-ГЕНЕВА      | ГОРОД ИЗ ФАМИЛИИ ПОРУЧИКА ИЗ АНЕКДОТОВ | ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В ПЕРЕМЕЖКУ | ИМЯ РЕЖИССЕРА ЛЕЛЮША      |
|                          |                       |                             |                             | КАЗЕННЫЕ ПОЛАТИ            | КУДРЯШ КУПРИНА                     | В НЕГО МОЖНО ПОПАСТЬ     |                                        |                             |                           |
| ОБЯЗОВАТОЕ МАСЛО         | КАЗАНСКИЙ ДЕТИНУШКА   |                             |                             |                            |                                    | МУРКИНЫ КОНСЕРВЫ         | РОКОВАЯ СОБЛАЗНИТЕЛЬНИЦА               | ЗАНЯТИЕ ДЛЯ ПИНКЕРТОНА      | ТОМНЫЙ ВЗГЛЯД КОКЕТКИ     |
|                          |                       | ОБЩАЯ СУММА                 | СТЕПАНЧИКОВО У              | СТРАНА, ГДЕ КОР...         | ПОВЕДЕНИЕ...                       |                          |                                        |                             |                           |



|                                 |                                          |                               |                                    |                                  |                                          |                                          |                                            |                                        |                                 |                                        |                            |                                            |                                       |                                   |                                         |                                |                                             |                                            |
|---------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                                 |                                          |                               |                                    |                                  |                                          |                                          |                                            | КАЗЁН-<br>НЫЕ<br>ПО-<br>ЛАТИ           |                                 | КУДРЯШ<br>КУПРИНА                      |                            | ГЕНЕВА                                     |                                       | АНЕКДОТОВ                         |                                         | РЕМЕЖКУ                        |                                             | ЛЕЛЮША                                     |
| СИНЯК<br>ГЛА-<br>ЗАМИ<br>МЕДИКА |                                          | ОБРЯ-<br>ДОВОЕ<br>МАСЛО       |                                    | КАЗАН-<br>СКИЙ<br>ДЕТИ-<br>НУШКА |                                          |                                          |                                            |                                        |                                 |                                        |                            | В НЕГО<br>МОЖНО<br>ПОПАСТЬ                 |                                       |                                   |                                         |                                |                                             |                                            |
|                                 |                                          |                               |                                    | ОБЩАЯ<br>СУММА<br>ПО<br>СЧЁТУ    |                                          | СТЕПАН-<br>ЧИКОВО У<br>ДОСТО-<br>ЕВСКОГО |                                            | СТРАНА,<br>ГДЕ КОР-<br>РИДУ<br>УВАЖАЮТ | ПОВЕ-<br>ДЕНИЕ<br>ШКУР-<br>НИКА |                                        | МУРКИ-<br>НЫ КОН-<br>СЕРВЫ |                                            | РОКОВАЯ<br>СОБЛАЗ-<br>НИТЕЛЬ-<br>НИЦА |                                   | ЗАНЯТИЕ<br>ДЛЯ ПИН-<br>КЕРТОНА          |                                | ТОМНЫЙ<br>ВЗГЛЯД<br>КОКЕТКИ                 |                                            |
| СТРАНА<br>ВОКРУГ<br>ЛИМЫ        |                                          | «УПАКОВ-<br>КА» ПЕ-<br>РЕЛОМА |                                    |                                  |                                          |                                          | БЛИ-<br>ЗОСТЬ<br>ПРИ<br>СВЕЧАХ             |                                        |                                 |                                        |                            |                                            |                                       | ПРАВО<br>ПО<br>ВИЗЕ               |                                         |                                |                                             |                                            |
|                                 | АРМЕЙ-<br>СКИЙ<br>ХВОСТ                  |                               | ДАМА С<br>МИКРО-<br>ФОНОМ          |                                  | ОПТИЧЕС-<br>КАЯ ПО-<br>МОЩНИЦА<br>ХОЛМСА |                                          | ПРОЦЕДУ-<br>РА С ГЕ-<br>ЛЕПОМА-<br>ЗАНИЕМ  |                                        | ЩЕРБА-<br>ТАЯ<br>ХВОРЬ          |                                        |                            |                                            |                                       |                                   | АЛЬПИЙ-<br>СКАЯ<br>ДАЧКА                |                                | БУЛЬ-<br>ДОЖЬЯ<br>ТРАВМА                    | «ПОЛУНД-<br>РА!» ПО-<br>РАСТОР-<br>ГУЕВСКИ |
|                                 |                                          |                               |                                    |                                  | НЕДО-<br>ВОЛЬНЫЙ<br>ГОЛОС<br>ЛЬВА        |                                          |                                            |                                        |                                 | ОБЛ-<br>ЦЕНТР<br>НА РЕКЕ<br>ВЕЛИКОЙ    |                            | КАРТЧ-<br>НЫЙ<br>ВОЗ-<br>ГЛАС              | МЕХОВОЙ<br>ТРОФЕЙ<br>ОХОТ-<br>НИКА    |                                   |                                         |                                |                                             |                                            |
|                                 | ДЖОРДА-<br>НО, СГО-<br>РЕВШИЙ<br>ЗА ИДЕЮ |                               | НЕНАСТЬЕ<br>«В НАЧА-<br>ЛЕ МАЯ»    |                                  |                                          |                                          |                                            | БЮВАР<br>КАК<br>ВМЕСТИ-<br>ЛИЩЕ        |                                 |                                        |                            |                                            |                                       |                                   | ВОРОТ-<br>НИК В ПА-<br>РИЖСКОМ<br>СТИЛЕ |                                | ЗЕЛЁНАЯ<br>ИЗ МИРА<br>АКТРИС                |                                            |
|                                 |                                          |                               |                                    | ПРИБОР<br>ВЫБРА-<br>КОВКИ<br>ЯИЦ |                                          | «ПЕРЕ-<br>КУС» В<br>КОН-<br>ЦЕРТЕ        |                                            |                                        |                                 |                                        |                            |                                            | МУЗА<br>ПЕТРАР-<br>КИ                 |                                   |                                         |                                |                                             |                                            |
| «КРЫ-<br>ША» ОТ<br>ДОЖДЯ        | АКУЛА-<br>СИДЕЛ-<br>КА                   |                               | РЕКА<br>НА<br>ГЕРБЕ<br>КАЛУГИ      |                                  |                                          |                                          | ИМЯ СО-<br>РАТНИЦЫ<br>ЛЕНИНА<br>АРМАНД     | ДОРОГА<br>ПО<br>СНЕГУ                  |                                 | БУМАГА<br>НА<br>КУЛЬ-<br>МАНЕ          |                            |                                            |                                       |                                   |                                         |                                |                                             |                                            |
|                                 |                                          |                               |                                    |                                  | «ХОЗЯИН»<br>ТУРКМЕ-<br>НИИ               |                                          |                                            |                                        |                                 |                                        |                            | НЕДОВЕР-<br>ЧИВОЕ<br>ОТНОШЕ-<br>НИЕ К МИРУ |                                       | ОБЕ-<br>ЗЬЯНКА С<br>АМАЗОН-<br>КИ |                                         | ИЗБАВ-<br>ЛЕНИЕ<br>ОТ<br>ДЕНЕГ |                                             | ЧЕШ-<br>СКИЙ<br>БРАТ<br>КАМАЗА             |
|                                 | «РУМЯ-<br>НЕЦ»<br>ЯБ-<br>ЛОКА            |                               | МАССО-<br>ВАЯ ЗА-<br>КУПКА         |                                  |                                          |                                          | ОБЕЩА-<br>НИЕ В<br>КЕЛЬЕ                   | ДЕРЕВО-<br>«РУСАЛ-<br>КА»              |                                 |                                        |                            | ТОКИЙ-<br>СКАЯ<br>ДЕНЬГА                   |                                       | АРИЗО-<br>НА ИЛИ<br>МОН-<br>ТАНА  |                                         |                                |                                             |                                            |
|                                 |                                          |                               |                                    |                                  | РЕЖИССЁР,<br>СНЯВШИЙ<br>«НАШЕСТ-<br>ВИЕ» |                                          |                                            |                                        |                                 | БОЯР-<br>СКИЙ<br>ЗАВ-<br>ХОЗ           |                            |                                            |                                       |                                   | БУРЛЯ-<br>ЩАЯ ВО-<br>ДИЦА               |                                | «ЕДИНИ-<br>ЦА» СОБ-<br>РАНИЯ СО-<br>ЧИНЕНИЯ |                                            |
|                                 | АППА-<br>РАТ-<br>КА-<br>ЧОК              |                               | КОКАР-<br>ДА<br>МОРЕ-<br>МАНА      |                                  |                                          |                                          | М.ШУМА-<br>ХЕР ПО НА-<br>ЦИОНАЛЬ-<br>НОСТИ |                                        |                                 |                                        |                            |                                            |                                       | СВЕТА-<br>ЩАЯСЯ<br>МОЩ-<br>НОСТЬ  |                                         |                                |                                             |                                            |
|                                 |                                          |                               |                                    |                                  | ФУРАЖ-<br>КА-<br>ФРАНЦУ-<br>ЖЕНКА        |                                          |                                            |                                        |                                 | ХУДОЖ-<br>НИК -<br>МУЛЬТИП-<br>ЛИКАТОР |                            |                                            |                                       |                                   |                                         |                                |                                             |                                            |
|                                 | «НЕСК-<br>ВИК»<br>ПО<br>СУТИ             |                               | БРЭД В<br>РОЛИ<br>МИСТЕРА<br>СМИТА |                                  |                                          |                                          | ГЕРОЙ<br>ШВАР-<br>ЦЕНЕГ-<br>ГЕРА           |                                        |                                 |                                        |                            |                                            |                                       | ПЕРЕП-<br>ЛЁТ СО<br>СТЕК-<br>ЛОМ  |                                         |                                |                                             |                                            |



## ГОД

## В ДВЕНАДЦАТИ ЛИЦАХ

Наступающий год Земляной Крысы — активное время: сейчас можно действовать под влиянием импульса, главное — не сомневаться в себе. Кроме того, Крыса рекомендует не тушеваться в трудные минуты: наш выбор должен быть смелым, но, конечно, обоснованным.

Самым динамичным этот год будет для Кабанов, Обезьян и Крыс. Самым перспективным — для Змей, Быков и Петухов. Самым противоречивым — для Коз, Собак и Драконов. Тигры и Коты получают импульс к развитию, а наибольшие перемены ожидаются в 2008 году у тех, кто принадлежит к знаку Лошади.

**Кролик (Кот) 1927, 1939, 1951, 1963, 1975, 1987, 1999**

Продвижению по работе, воплощению самых смелых идей будет сейчас способствовать взаимодействие с коллегами. А вот тайны и недомолвки негативно повлияют на развитие событий. Весьма вероятны новые долгосрочные знакомства, особенно на основе общности интересов, единства целей и взаимной выгоды. Доля прагматичности в отношениях не повредит Кроликам в год Земляной Крысы. А вот излишний романтизм может сослужить недобрую службу: велика опасность не только самому пострадать, но и подвести друзей и коллег. Кстати, и здоровье также целиком зависит сейчас от умения находить во всем золотую середину: причиной заболеваний окажется любое "чересчур" — перевозбуждение, переедание и так далее. Равномерность, поэтичность, реализм и партнерство — вот лозунги года для родившихся под знаком Кролика. Удача сопутствует вам — только не спугните эту птичку!

**Дракон 1928, 1940, 1952, 1964, 1976, 1988, 2000**

Для вас год полон неожиданностей. Заканчивается полоса испытаний и неудач, которая сопровождала вас в прошлые

**Лошадь 1930, 1942, 1954, 1966, 1978, 1990, 2002**

Уходящий 2007 год для Лошади был хоть и хлопотным, но удачным. И потому, быть может, наступающий год Земляной Крысы покажется вам непростым. Год Крысы для Лошадей — переломный, трансформирующий, воздающий. Главное испытание, которое сулит Лошадям 2008 год, — проверка на способность адаптироваться, работать над собой. Потребуется вся ваша природная осторожность, умение извлекать уроки из тех событий, которые другим кажутся ничего не значащими. Правильно сделанные выводы — это и есть плоды 2008 года, которыми Лошадям придется воспользоваться еще через несколько лет: ведь год Крысы завершает для вас один цикл развития и начинается следующий. Поскольку год для вас переломный, то и на физическом плане следует ожидать схожих процессов. Организм перестраивается на другие ритмы, а помочь ему можно, отказавшись от любых перегрузок, упорядочив распорядок дня, режим.

**Коза 1931, 1943, 1955, 1967, 1979, 1991, 2003**

Для вас начинается трехлетний цикл "сбора урожая": предстоит пожинать плоды соб-

**Петух 1921, 1933, 1945, 1957, 1969, 1981, 1993, 2005**

У Петухов заканчивается период затишья. Активизируются деловые связи, окажутся востребованы ранее отложенные планы. К тому же вы сейчас очень восприимчивы к сигналам, которые подает судьба. Ваша задача — вовремя реагировать на них и откликаться на интересные предложения. Советуем обратить внимание на соблюдение режима: резкие перебивки жизненных ритмов будут даваться тяжело. Не рекомендованы далекие переезды, отдыхать также лучше поближе к месту проживания. В личной жизни наступает период стабильности. Браки и деловые союзы, заключенные в этом году, обещают быть крепкими. О здоровье можно не беспокоиться. Впрочем, возможны сложности с адаптацией к перепадам погоды, возрастет чувствительность лимфатической системы.

**Собака 1922, 1934, 1946, 1958, 1970, 1982, 1994**

У вас возрастет потребность в уединении, захочется осмыслить события последнего времени, подвести промежуточные итоги. Впрочем, на-

**Крыса 1924, 1936, 1948, 1960, 1972, 1984, 1996**

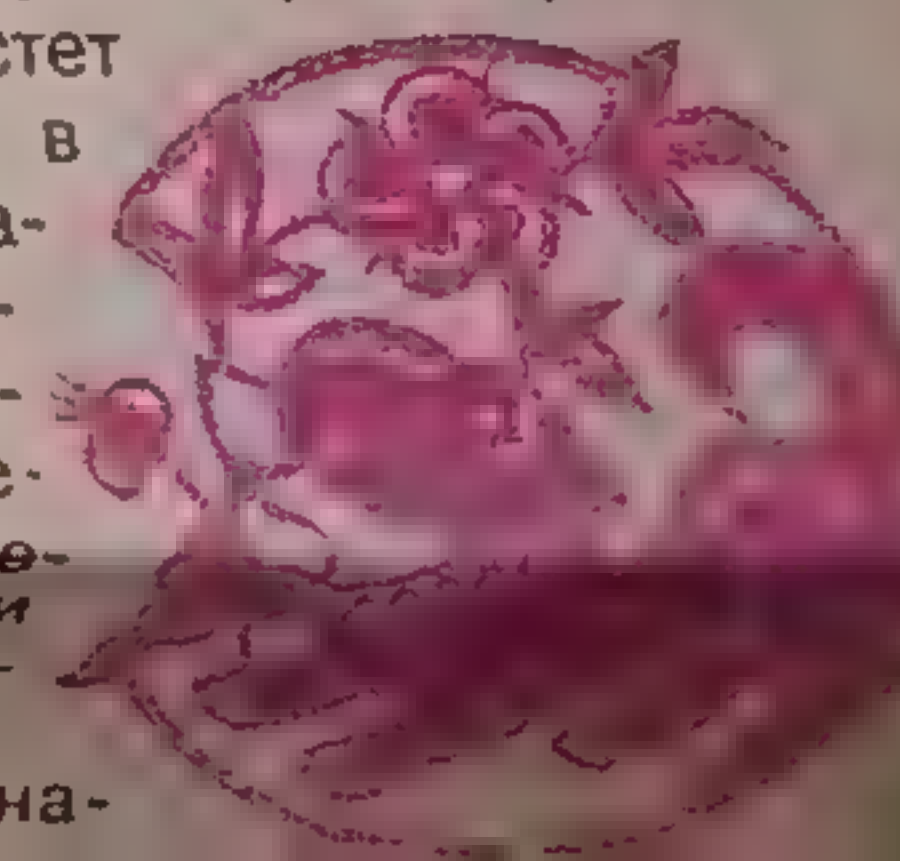
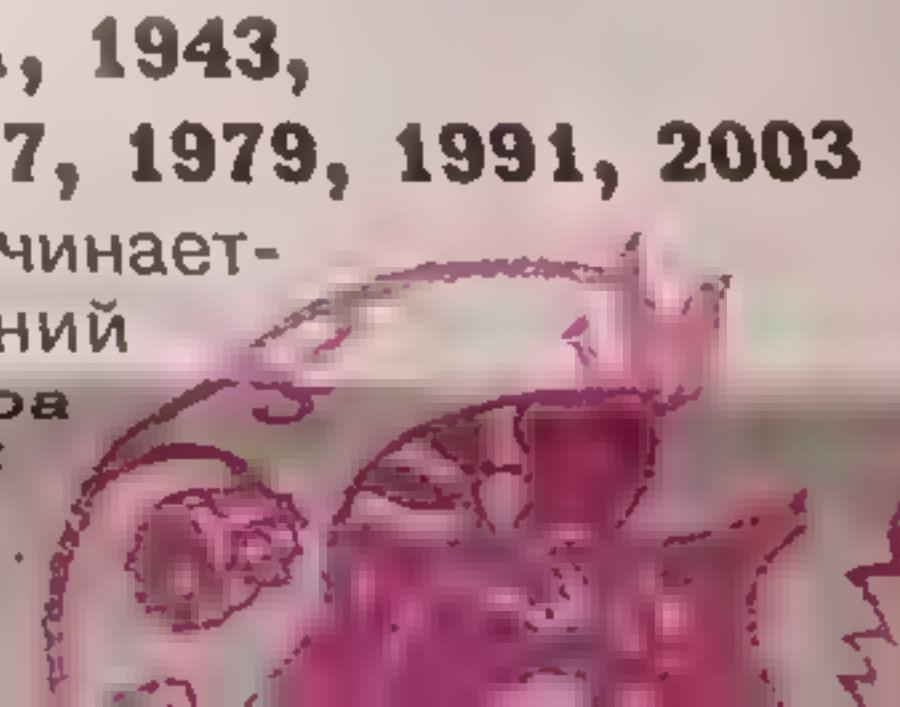
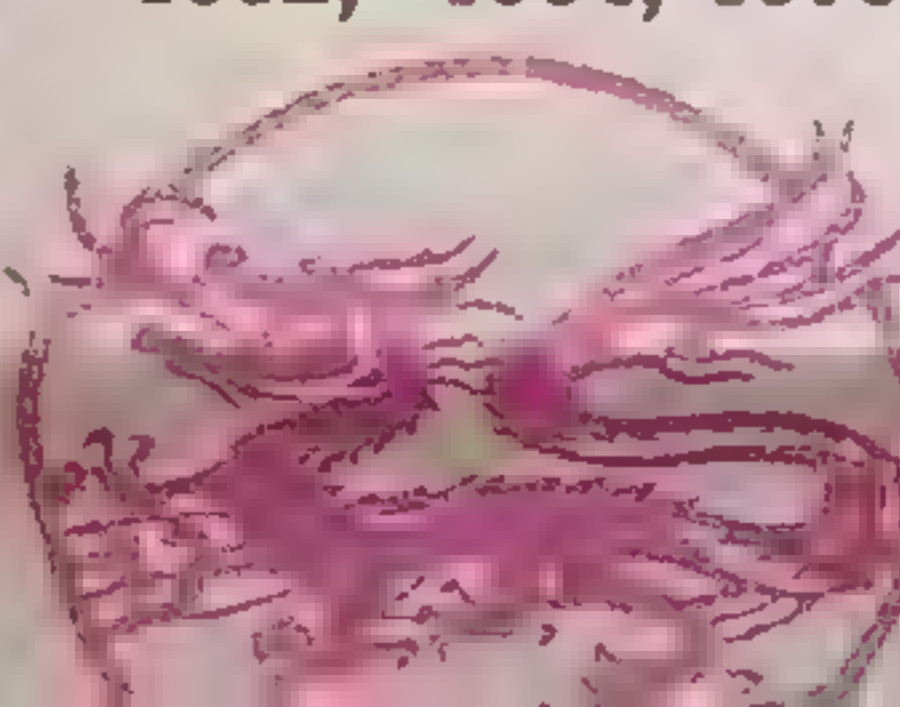
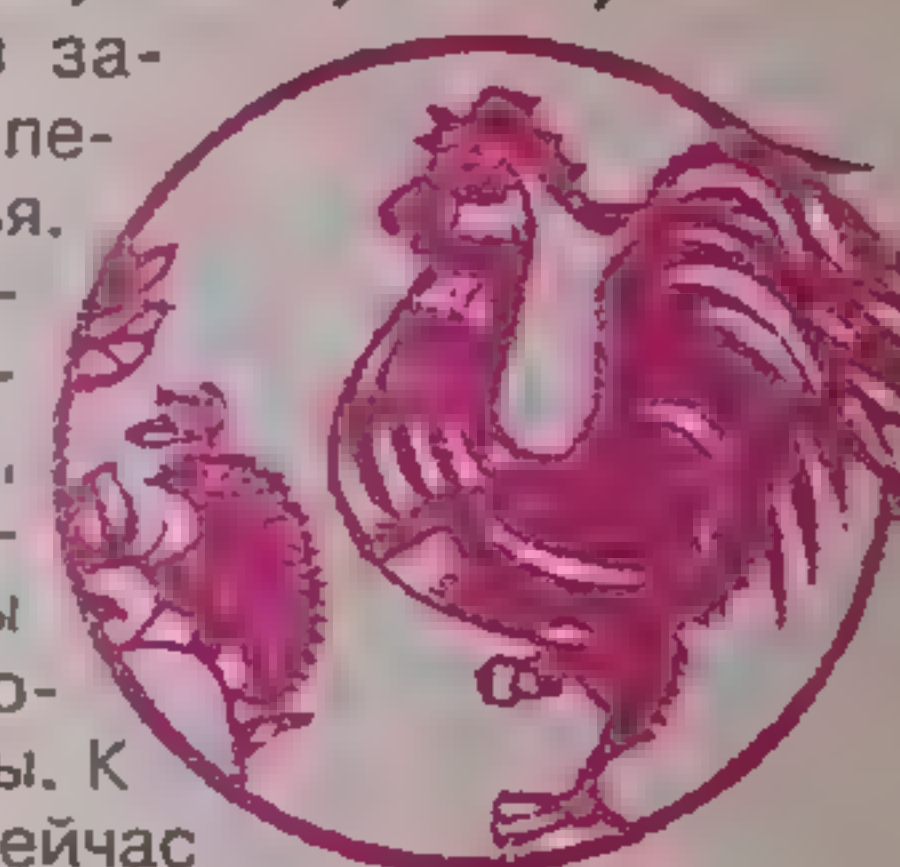
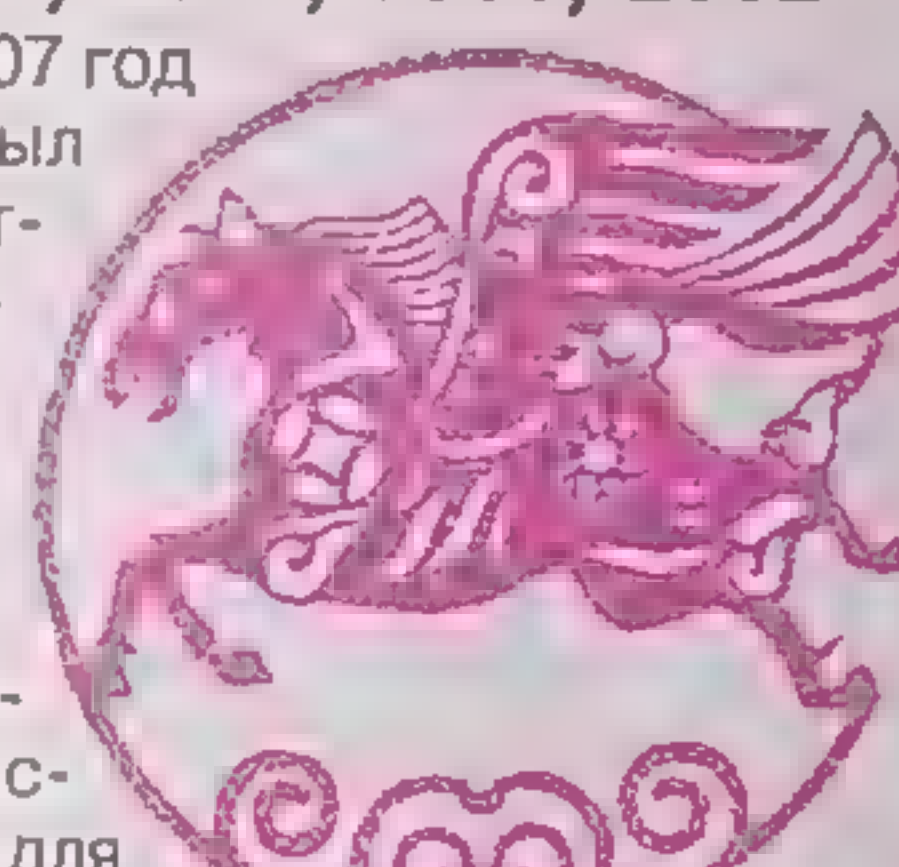
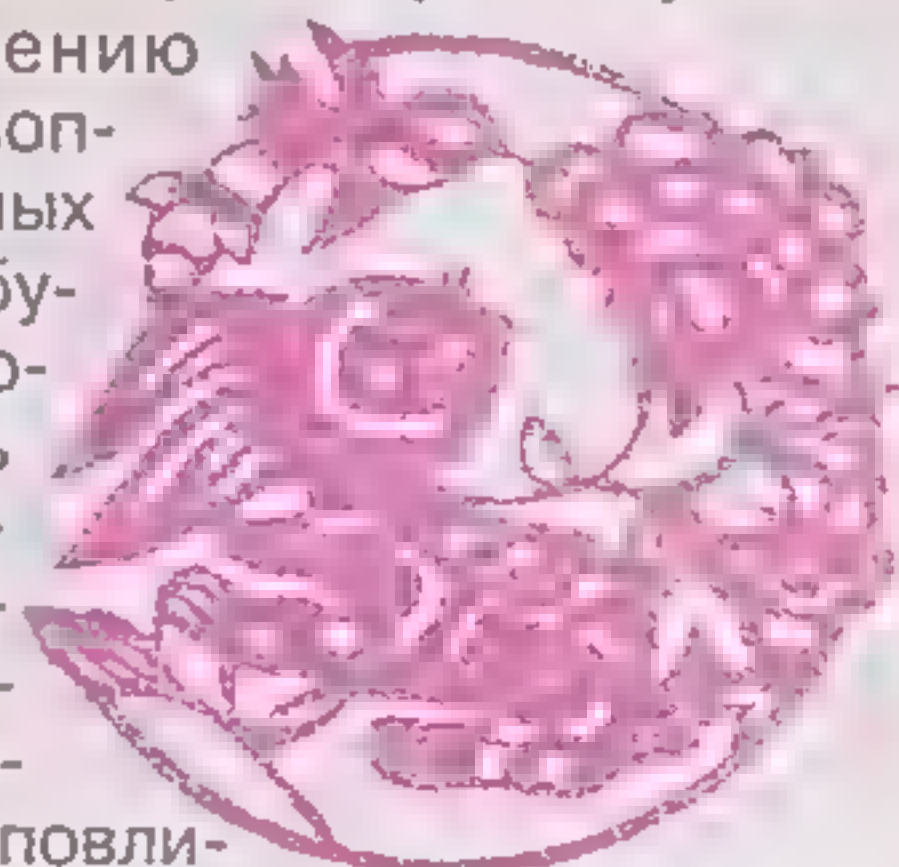
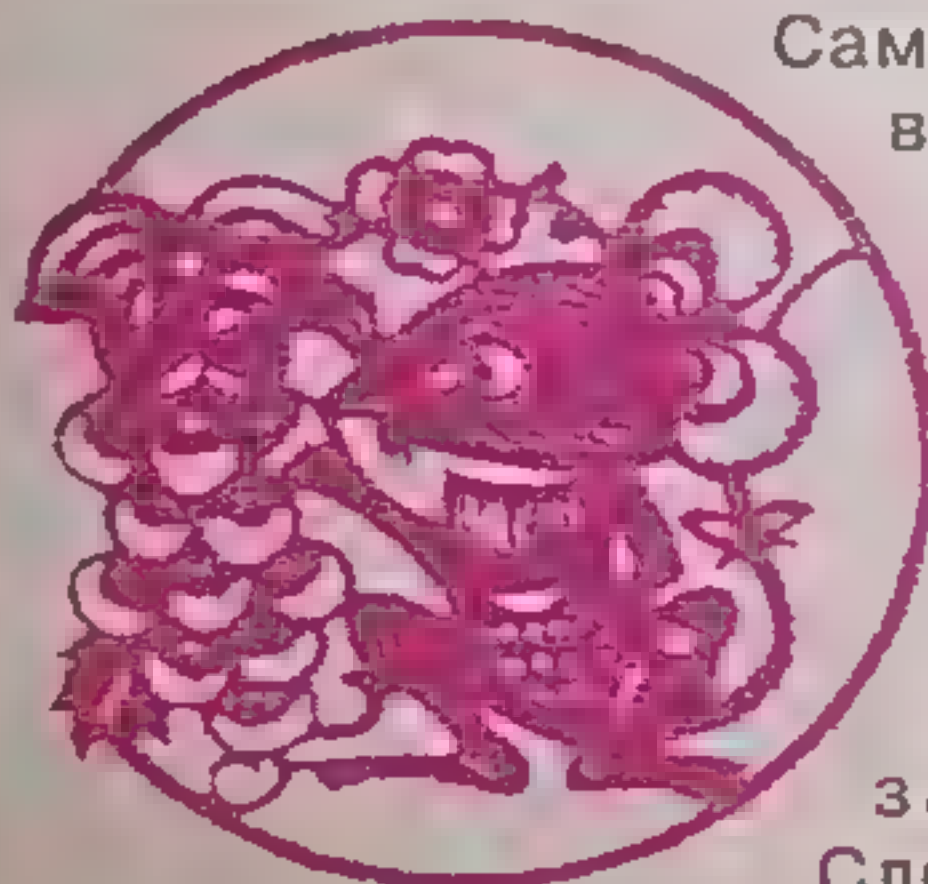
Самое важное для вас — выбрать четкую цель, ясно сформулировать задачу: только в этом случае судьба поможет добиться задуманного.

Следует, однако, учитывать, что слишком завышенная цель может истощить все силы, а это приведет к разочарованиям. Словом, в выигрыше сейчас окажутся те, кто предпочтет синицу в руках.

В делах успех сулит покупка и продажа квартир, и все что связано с обработкой земли. Многие Крысы в этом году станут бабушками и дедушками и обретут счастье в этой новой для них роли. А детки, рожденные в год Земляной Крысы, станут отрадой для родителей — их отношения со старшими представителями рода будут особо доверительными и теплыми.

**1925, 1937, 1949, 1961, 1973, 1985, 1997**

Для вас год будет успешным. Для





бабушками и дедушками и обретут счастье в этой новой для них роли. А детки, рожденные в год Земляной Крысы, станут отрадой для родителей — их отношения со старшими представителями семьи будут особенно доверительными и теплыми.

**Бык 1925, 1937, 1949, 1961, 1973, 1985, 1997**



Для вас год будет успешным. Для достижения намеченных целей вам придется научиться жить в более быстром, чем вы привыкли, ритме. Такое ускорение может привести к усталости, которая в иные годы не свойственна представителям этого знака. Однако обычная загородная прогулка поможет быстро и легко восстановить утраченное равновесие. Избегайте самокопания и критики, вам также не рекомендуется в этом году заниматься реализацией рискованных планов: малейшая попытка получить что-то сверх установленной судьбой меры будет иметь неприятные последствия. И еще: старайтесь не залезать в долги и не брать кредиты.

**Тигр 1926, 1938, 1950, 1962, 1974, 1986, 1998**



Сейчас мало что зависит от вашей воли, так что учитесь спокойно принимать все, что посылает судьба. Тем более что эта капризная дама припасла для Тигров немало добрых сюрпризов.

Вероятны важные перемены: любовь на всю жизнь, свадьба, рождение ребенка, получение наследства. Денежные поступления придут в этом году к Тиграм, которые ведут честную и добрую жизнь. Отягощенные раздражением, злобой также получают по заслугам — тут возможны увольнение, потеря интереса к работе, разочарования. Подумайте: еще не поздно изменить ситуацию в свою пользу! В целом это год завершения дел, начинать что-то новое вам сейчас не рекомендуется.

**Дракон 1928, 1940, 1952, 1964, 1976, 1988, 2000**



Для вас год полон неожиданностей. Заканчивается полоса испытаний и неудач, которая сопровождала вас в прошлые годы. В то же время возможны проблемы там, где их не ждали: сложности с "неожиданно" повзрослевшими детьми, с сослуживцами, которые захотят пересмотреть отношения с вами внутри коллектива, с близкими, которых перестанут устраивать налаженные формы отношений. Остается пожелать Драконам правильно реагировать на изменение ситуации, быть готовым к пересмотру взглядов, позиций и принципов. Заболевания в этом году могут носить неожиданный и трудно диагностируемый характер. Недуг способен навалиться за несколько часов — и так же быстро пройти. Риск развития опасных и тяжелых заболеваний крайне невелик.

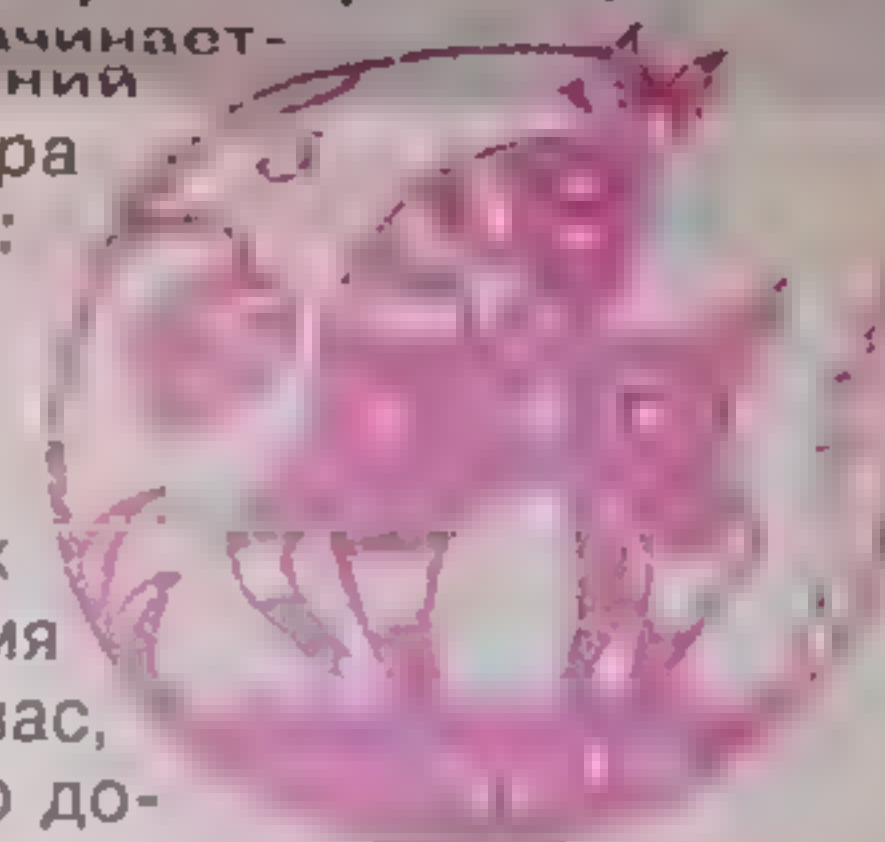
**Змея 1929, 1941, 1953, 1965, 1977, 1989, 2001**



Для вас начинается яркий, творческий период. Главное условие: не рекомендуется сочинять для самих себя мрачные, драматические сценарии того, как "все может сложиться плохо". Не то именно так все и сложится! Расслабьтесь, ждите от жизни только хорошего — и оно не замедлит появиться: дела пойдут легко, будто невидимый могущественный помощник выполняет все, о чем Змеи еще только успели подумать. В то же время не стоит подгонять события: умение спокойно ждать своего часа требуется всем, задумавшим большие начинания на 2008 год. Многих представителей знака поджидают неожиданный выигрыш, незапланированная удача, новые знакомства и любовные романы. В плане здоровья следует уделить больше внимания профилактике сердечно-сосудистых заболеваний.

ритмы, а помочь ему можно, отказавшись от любых перегрузок, упорядочив распорядок дня, режим.

**Коза 1931, 1943, 1955, 1967, 1979, 1991, 2003**



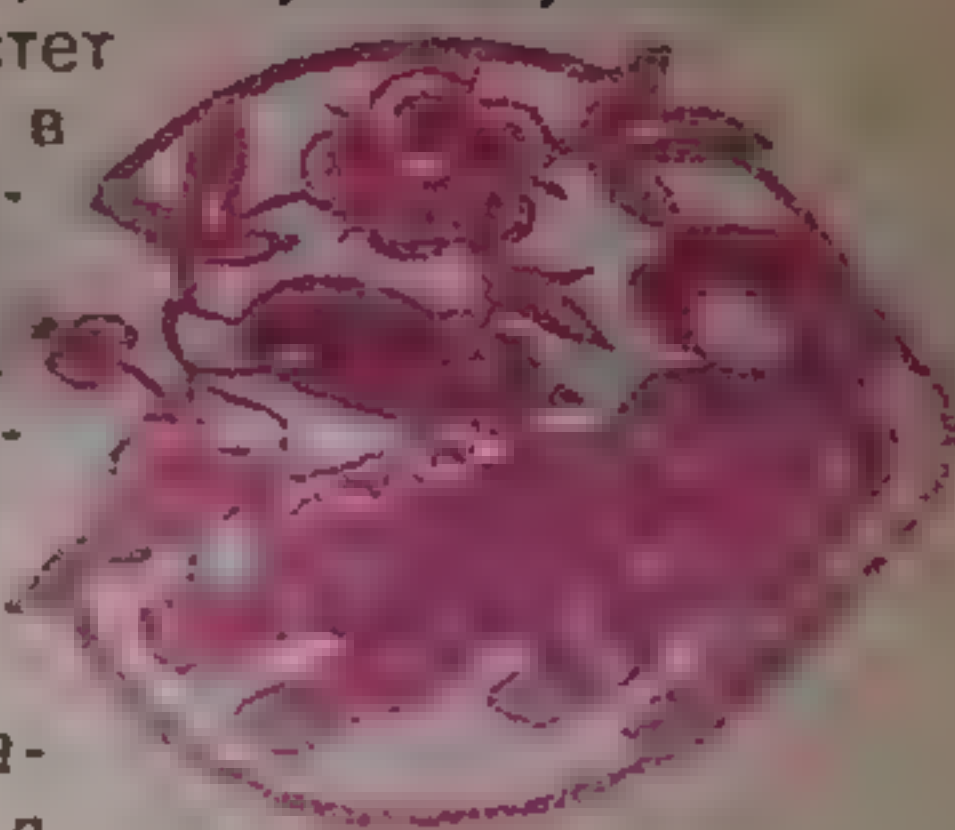
Для вас начинается трехлетний цикл "сбора урожая": предстоит пожинать плоды собственных усилий. Время работает на вас, нужно только добавит упорства и сконцентрироваться на выбранной цели. Внимание: излишняя сосредоточенность на мелочах может повредить, старайтесь смотреть на проблемы широко. В делах семейных также поджидает удача. Возможно, в вашей жизни появятся старые знакомые. Стоит обратить внимание на такие встречи: в них заложен важный смысл. В этот год лучше отдать все долги, а новые кредиты не брать, тем более что они, скорее всего, и не понадобятся. В отношении здоровья год обещает быть благополучным. Единственная подсказка: чтобы организм не подвел, поменьше солите пищу и ограничьте количество мясных блюд в своем рационе.

**Обезьяна 1920, 1932, 1944 1956, 1968, 1980, 1992, 2004**



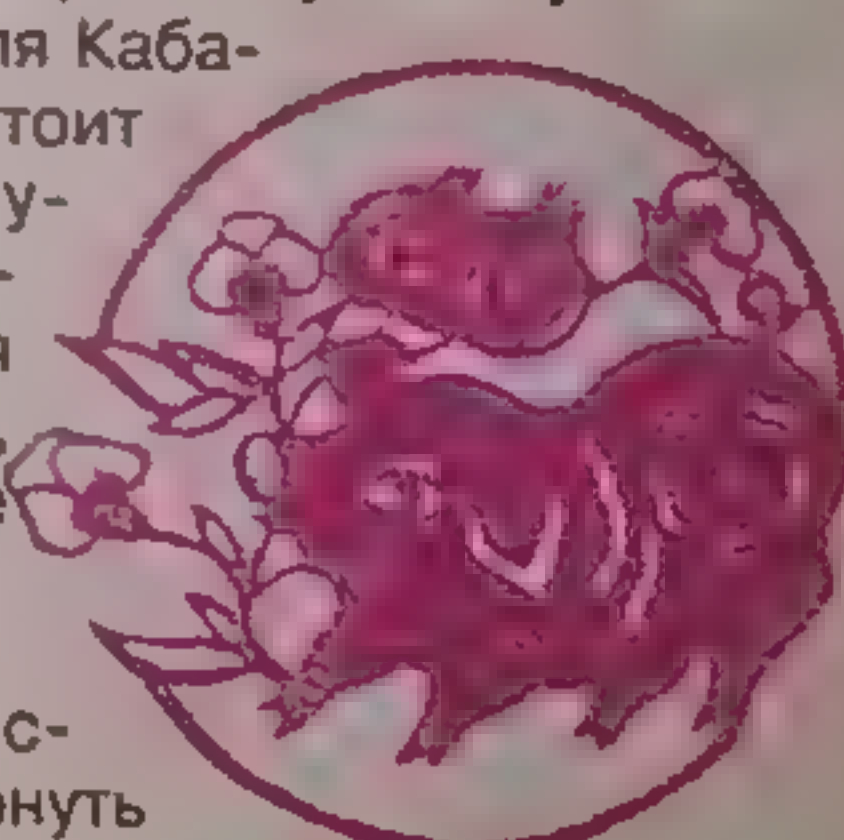
В год Крысы перед вами открываются возможности, которые раньше казались недоступными. Теперь же все эти барьеры чудесным образом исчезают — и Обезьяны начинают получать подарки судьбы. В этом году можно пускаться в рискованные предприятия, переходить на новую работу, что-то кардинально менять в личной сфере. В общем, готовьтесь: вся жизнь в этом году превращается для Обезьян в игру с высокими ставками. И шанс выиграть очень велик! Главная опасность — утрата осторожности. Поэтому особенно внимательными Обезьяны должны быть в ситуациях, где от их концентрации зависит жизнь и судьба. Здоровье в этом году будет отменное, идей и сил для их реализации — предостаточно.

**Собака 1922, 1934, 1946, 1958, 1970, 1982, 1994**



У вас возрастет потребность в уединении, захочется осмыслить события прошедшего времени, подвести промежуточные итоги. Впрочем, наступающий год — не завершение глобального цикла развития, а только передышка на пути. В этот год возможны неприятности с дальними родственниками: представители не слишком близкой родни могут стать источником беспокойств. Не очень удачной будет работа с техникой, возможны частые поломки компьютерной техники и телефонов. Командировки и прочие поездки едва ли приведут к желаемым результатам. Зато отношения с членами семьи и друзьями упрочатся, вы станете ближе и в любой момент можете рассчитывать на их помощь и поддержку. В плане здоровья следует обратить внимание на уши, горло и нос.

**Кабан 1923, 1935, 1947, 1959, 1971, 1983, 1995**



Хороший для Кабана год: предстоит славно потрудиться для достижения своих целей, тем более что сейчас вы способны в прямом смысле слова свернуть горы. Напористость и решительность обеспечат Кабанам победу в любом деле, за которое они возьмутся. Однако сами собой дела в этом году идти не будут, и присказка о том, что "под лежащий камень вода не течет", как никогда, актуальна. Отношения с друзьями и близкими могут оказаться несколько в тени из-за того, что работа поглотит Кабанов с головой. Не желаете осложнений с близкими — находите время для семейных дел, поездок за город, прогулок с детьми. Здоровье будет крепким, однако забывать про потребность в сне и отдыхе все же не стоит. Даже самый крепкий организм иногда требует внимания и заботы. В этом году вам можно порекомендовать поездку на отдых.



Негр после учебы в России возвращается к себе на родину. Обступившие прибывшего соплеменники допытываются:

— Ну, как тебе знаменитая русская зима?

— Та, которая с травой и листьями, еще терпимо. А та, что со снегом — просто кошмар какой-то...

Ночь после празднования Нового года! Телефонный звонок! Мужик идет и ворчит: "Ну какой дебил звонит в 16 часов ночи?!"

Один друг с похмелья жалуется другому:

— Я не сторонник пьянства в новогоднюю ночь... Ик! Я — жертва...

Ну как Рождество-то отметил?

— Да так. С утра смотрю, под елкой носки валяются, а в них — пусто. Только зря руки испачкал...

Муж с женой говорят друзьям:  
— Приходите к нам на Новый год.  
— Мы не сможем.  
— Это так любезно с вашей стороны.

— Дедушка Мороз! Пишу тебе письмо — принеси мне, пожалуйста, под елочку холодного кефирчика!

Один новый русский — другому:  
— Купил на Новый год жене яйца Фаберже. Оба...

— Тебе сколько лет?  
— Не знаю.  
— А сколько раз ты смотрел фильм "Ирония судьбы, или С легким паром"?  
— Ну, раз 20.  
— Значит, тебе 20 лет.

31 декабря, вечером подходит сын к маме и говорит:

— Давай, когда будет половина 12-ти, закричим: Новый год! Новый год!

— Зачем это?  
— А пусть наши соседи думают, что к нам Новый год раньше пришел.

— Если я буду вынужден задержаться в командировке, — говорит муж жене, — и не вернусь к встрече Нового года, я pošлю тебе телеграмму.

— Можешь не посылать! Я ее уже прочитала, она лежит в кармане твоего пальто!

|                             |                             |                                  |                       |                                   |                   |                                |                      |                         |              |                           |                             |                                |                         |                           |  |                        |                         |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------------|--|------------------------|-------------------------|
| БОЕЦ НА РИНГЕ               |                             |                                  |                       |                                   |                   |                                | ЭРЗАЦ КАК ОН ЕСТЬ    |                         |              |                           |                             |                                |                         |                           |  |                        |                         |
| СЛЕДОПЫТ РОДОСЛОВНОЙ        |                             | СЛЕД ПО СУТИ                     |                       | «ВЫЛЕЗАНИЕ ИЗ КОЖИ ВОН» НА РАБОТЕ |                   | АВТОКОНЦЕРН, «ОТЕЦ» «ЖИГУЛЕЙ»  |                      | «МИННОЕ ПОЛЕ» НА ГОЛОВЕ |              | КОНГО ДО 1997 ГОДА        |                             | ЮБКА, ПОЧТИ ПОЛ МЕТУЩАЯ        |                         | КОСМИЧЕСКИЙ ГЛАВК США     |  | ПРОДАСТ РОДНУЮ МАМУ    | ОПУСТИВШИЙСЯ ПРОЛЕТАРИЙ |
| ИГРИСТОЕ ИЗ ПЬЕМОНТА        |                             | ГРУЗИНСКИЙ СОУС ИЗ АЛЫЧИ         |                       |                                   |                   |                                |                      |                         |              | ГОРОД В ЗОЛОТОМ КОЛЬЦЕ    |                             |                                |                         |                           |  |                        |                         |
|                             |                             |                                  |                       | РЕВОЛЬВЕР «...ВЕССОН»             |                   | ОН ЖЕ СЭМЮЭЛ КЛЕМЕНС           |                      |                         |              | НАПАДЕНИЕ, ГРОЗЯЩЕЕ МАТОМ |                             | ИЗВАЯЛ ПРОЛЕТАРИЯ С БУЛЫЖНИКОМ |                         | «ХОРОВОЙ» ВЫСТРЕЛ БАТАРЕИ |  | РЕЛИГИОЗНЫЕ ЦЕПИ       | «ПЫХАЛКА» ЧЕРЧИЛЛЯ      |
| ПОЛНОЕ СХОДСТВО ВЗГЛЯДОВ    |                             | ПОТРОШИТЕЛЬ «ОДНОРУКОГО БАНДИТА» |                       |                                   |                   | ЗАЛ, ГДЕ СНАЙПЕР РУКУ НАБИВАЕТ |                      | ФИГУРА «С МАСЛОМ»       |              |                           |                             | ТАЙНАЯ ДЫМКА                   |                         |                           |  |                        |                         |
|                             |                             |                                  |                       | ПОЛЕЗНАЯ ТРАВА В БОРОДИНСКОМ      |                   |                                |                      | «МОЛНИЕНОСНАЯ» РЫБА     |              | ГРУЗИНСКОЕ МАРОЧНОЕ ВИНО  |                             |                                |                         |                           |  |                        |                         |
|                             | РУКАВ МЕЖ ОЗЕРАМИ           |                                  | ДЕРЕВО С ВЕТКАМИ МИРА |                                   | ВАЛЮТА ВМЕСТО ЭКЮ | ГОРЕНИЕ СЫРЫХ ДРОВ             | «СИМПОЗИУМ» КРЕСТЬЯН |                         |              |                           |                             | СЛОВЕСНАЯ ВРЕДИНА              |                         | ПРИМЕТА КАЗАЧЬИХ ШАРОВАР  |  | АВСТРАЛИЙСКИЙ ХОХЛАТИК |                         |
|                             | МЕЧТАТЕЛЬ, ВЕРЯЩИЙ В ИДЕАЛЫ |                                  |                       |                                   |                   |                                |                      |                         | РУБЕЖ РОДИНЫ | ФРАЗА В ДИАЛОГЕ           |                             |                                |                         |                           |  |                        |                         |
|                             |                             |                                  |                       |                                   |                   | ОТЕЦ ДЕ БРАЖЕЛОНА              | ЖАБА, ПОЛНАЯ ЯДА     |                         |              |                           | ИМЯ СЫГРАВШЕГО КОТА БАЗИЛИО |                                | ВОДОРОСЛИ ДЛЯ МАРМЕЛАДА |                           |  |                        |                         |
| ЭПОХА ЗАКАТА КАМЕННОГО ВЕКА |                             |                                  |                       |                                   |                   |                                |                      |                         |              | УРОК ПЛЯСКИ В СТИЛЕ ДИСКО |                             |                                |                         |                           |  |                        |                         |
| ЗАВЕДЕ-                     |                             | РАБОЧЕЕ МЕСТО                    |                       | «РУКАВ» ДЛЯ ПО-                   |                   | И ГАМАЮН. И                    | АНТАГОНИСТ           |                         |              |                           |                             | «ГРЯДКА»                       | КОКОТКА                 |                           |  | ДУХОВА БОСС            |                         |



|                                         |                                        |                                        |                                      |                                           |                                 |                                           |                                    |                                     |                                           |                                 |                                          |                                  |                                       |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
|-----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--|--|
|                                         |                                        |                                        |                                      |                                           | ОТЕЦ ДЕ<br>БРАЖЕ-<br>ЛОНА       |                                           | ЖАБА,<br>ПОЛ-<br>НАЯ<br>ЯДА        |                                     |                                           |                                 | ИМЯ СЫГ-<br>РАВШЕГО<br>КОТА БА-<br>ЗИЛИО |                                  | ВОДО-<br>РОСЛИ<br>ДЛЯ МАР-<br>МЕЛАДА  |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
|                                         | ЭПОХА<br>ЗАКАТА<br>КАМЕН-<br>НОГО ВЕКА |                                        |                                      |                                           |                                 |                                           |                                    |                                     |                                           |                                 | УРОК<br>ПЛЯСКИ<br>В СТИЛЕ<br>ДИСКО       |                                  |                                       |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
|                                         | ЗАВЕДЕ-<br>НИЕ С БЕ-<br>ЛЫМ<br>ЭКРАНОМ | КОЖНАЯ<br>ДЫРОЧКА                      |                                      | РАБОЧЕЕ<br>МЕСТО<br>МИЧУ-<br>РИНА         |                                 | «РУКАВ»<br>ДЛЯ ПО-<br>ЛИВА ПО-<br>МИДОРОВ |                                    | И ГАМА-<br>ЮН, И<br>ФЕНИКС          | АНТАГО-<br>НИСТ<br>КА-<br>ТОДА            |                                 |                                          |                                  | «ГРЯД-<br>КА»<br>РЕС-<br>НИЦ          |                                      | КОКОТ-<br>КА<br>ЭМИЛЯ<br>ЗОЛЯ               |                                       | ДУХОВА-<br>БОСС<br>«ТОДЕ-<br>СА» |  |  |
|                                         |                                        |                                        |                                      |                                           | ЛЕБЕДЬ<br>СТЕП-<br>НЫХ<br>ОЗЁР  |                                           |                                    |                                     |                                           |                                 | ПАХУЧИЙ<br>ЦВЕТOK -<br>С МОЛЬЮ<br>БОРЕЦ  |                                  |                                       |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
|                                         | РАЙОН<br>КОРМЁЖ-<br>КИ СКОТА           |                                        | МУСКУ-<br>ЛИСТ,<br>КАК<br>ГЕРАКЛ     |                                           |                                 |                                           |                                    |                                     | ОН - СА-<br>МО БЕС-<br>СЫД-<br>СТВО       |                                 | ХЛЕБО-<br>РОБ<br>ДРЕВНЕЙ<br>СПАРТЫ       |                                  | КАЗАК В<br>РАНГЕ<br>КАПИ-<br>ТАНА     |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
| КОПЫТ-<br>НЫЙ ДРУГ<br>ШУРИКА            | НАМЫ-<br>ЛЕННАЯ<br>ЧАСТЬ<br>ТЕЛА       |                                        | СТАРО-<br>ЖИЛ<br>КОС-<br>МОСА        |                                           | ТВОР-<br>ЧЕСКАЯ<br>НАХОД-<br>КА |                                           | ВЯЗ<br>ШЕР-<br>ША-<br>ВЫЙ          |                                     | ДОСТАВКА<br>МАТЕРИ-<br>АЛА ДЛЯ<br>ОБЛАКОВ |                                 |                                          |                                  |                                       | ДЕЛАЕТ<br>ЩЁКИ<br>ПУНЦО-<br>ВЫМИ     |                                             | МУШКЕ-<br>ТЁРСКИЕ<br>«МАНЖЕ-<br>ТЫ»   |                                  |  |  |
|                                         |                                        |                                        |                                      | «М»<br>ВМЕСТО<br>МАРИИ                    |                                 |                                           |                                    |                                     |                                           |                                 |                                          | МЯСО В<br>РАЦИ-<br>ОНЕ<br>ЧАБАНА | ВТОРОЙ<br>ПОСЛЕ<br>ТОКИО              |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
| «ПЕРПЕ-<br>ТУМ-МО-<br>БИЛЕ»<br>ТОРГОВЛИ |                                        | ЛАКО-<br>НИЧ-<br>НЫЙ<br>КРИК           |                                      |                                           |                                 |                                           |                                    |                                     |                                           | СОЮЗ<br>КАТУНИ<br>И БИИ         |                                          |                                  | ИМПОРТ<br>ПО-<br>РУССКИ               |                                      | ВЕДУЩАЯ<br>ПРОГРАММЫ<br>«ЖЕНСКИЙ<br>ВЗГЛЯД» |                                       | СТИХОТ-<br>ВОРНЫЙ<br>РАЗМЕР      |  |  |
|                                         |                                        |                                        |                                      | ЗВЕРЬ<br>«СЛАБО-<br>ГО<br>ПОЛА»           |                                 | ВОЛОДЯ<br>ИЗ ГРУП-<br>ПЫ «НА-<br>НА»      |                                    | ХЛЕБ<br>ДЛЯ<br>ША-<br>УРМЫ          |                                           |                                 |                                          |                                  | ЗАЯВКА<br>НА<br>СКАН-<br>ДАЛ          |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
|                                         | ЛИЧИКО<br>«ПОПЕРЁК<br>СЕБЯ<br>ШИРЕ»    | БАТЬКА<br>ИЗ ГРАЖ-<br>ДАНСКОЙ<br>ВОЙНЫ |                                      | ГАМЗА-<br>ТОВ, ВОС-<br>ПЕВШИЙ<br>ДАГЕСТАН |                                 |                                           |                                    |                                     | РИМ-<br>СКАЯ<br>КАТА-<br>ПУЛЬТА           | ЗАМША<br>ИЗ<br>ОЛЕНЬЕЙ<br>ШКУРЫ |                                          |                                  |                                       |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
|                                         | СОРАТ-<br>НИК<br>ЭНГЕЛЬ-<br>СА         |                                        |                                      |                                           |                                 |                                           | ПУШНОЙ<br>СТРОИ-<br>ТЕЛЬ<br>ЗАПРУД | ВОДНАЯ<br>ТРАССА<br>ЖЕНЕВЫ          |                                           |                                 |                                          |                                  | МОНАС-<br>ТЫРЬ ЕМУ<br>- ДОМ<br>РОДНОЙ |                                      | ПОКАЗНАЯ<br>РОСКОШЬ<br>«НОВЫХ<br>РУССКИХ»   |                                       |                                  |  |  |
|                                         |                                        |                                        |                                      | АВТОР<br>«ПЕР<br>ПОНТА»                   |                                 |                                           |                                    |                                     |                                           |                                 | ДНО<br>ПО<br>СУТИ                        |                                  |                                       | ПОКО-<br>РИЛ<br>ВАВИ-<br>ЛОН         |                                             | ИМЯ КА-<br>ПИТАНА<br>СОРВИ-<br>ГОЛОВА |                                  |  |  |
|                                         | РЕКА<br>ВО<br>ФРАН-<br>ЦИИ             |                                        | САМАЯ<br>ТЯЖЕЛАЯ<br>БОРЬБА В<br>МИРЕ |                                           |                                 |                                           |                                    | СОЗДА-<br>ТЕЛЬ<br>ГРУППЫ<br>«ЦВЕТЫ» |                                           |                                 |                                          |                                  |                                       | МУЗЕЙ-<br>НЫЙ<br>ОСТРОВ В<br>КАРЕЛИИ |                                             |                                       |                                  |  |  |
|                                         |                                        |                                        |                                      | ГОНЧАР-<br>НЫЙ<br>ПРО-<br>ЦЕСС            |                                 |                                           |                                    |                                     |                                           |                                 | СТОИ-<br>МОСТЬ<br>КУПЮ-<br>РЫ            |                                  |                                       |                                      |                                             |                                       |                                  |  |  |
|                                         | ПРОВЕР-<br>КА ОТ<br>ФТИЗИ-<br>АТРА     |                                        | ПМЖ<br>МОНЫ<br>ЛИЗЫ                  |                                           |                                 |                                           |                                    | ВРАГ<br>ХАНА<br>КУЧУМА              |                                           |                                 |                                          |                                  |                                       | ВРЕМЯ<br>ПЕТУШИ-<br>НОЙ ПО-<br>БУДКИ |                                             |                                       |                                  |  |  |



**ЗОЛОТОЙ КЛЮЧ**

22 декабря 2007 г., 490 тираж

1. Победитель получает 150.000,25 руб. (автомобиль ВАЗ-2105): 47 74 45 17 10 79 25 68  
 2. Победитель получает 160.000 руб. (автомобиль ВАЗ-2107): 8 38 32 58 13 65 11 43 23 61 85 67 63 14 57 41 26 22 12 34 82 78 83 31 44 84 55 88 52 18

3. Победитель получает 250.000 руб. (автомобиль ВАЗ-2114): 51 36 5 80 37 86 39 64 50 87 16 35 75 69 76 54 24 59 42 15 49 30 4 48 46 66

4. Тур. 29, 7 - 800; 3 - 647; 1 - 529; 6 - 435; 71 - 361; 2 - 303; 70 - 257; 28 - 219; 89 - 189; 9 - 166; 33 - 146; 21 - 131; 19 - 119; 62 - 108; 81 - 100; 27 - 94; 40 - 89; 73 - 84; 56 - 78; 77 - 77; 53 - 71; 20 - 64; Невыпавшие шары: 60, 72, 90  
 В джек-пот отчислено: 441.968,75 руб.

**БИНГО**

23 декабря 2007 г., 379 тираж

Приз "Линия". Сумма выигрыша 6.000 руб.: 12 25 71 14 07 23 30 04 15 38 37 20 78 52 08  
 Приз "Джек-пот". Сумма выигрыша 2.083,146 руб. Приз не разыгран: 21 60 87 16 24 63 53 88 03 76 73 85 26 47 90 81 41

Приз "Бинго-1". Сумма выигрыша 30.000 руб.: 68 72 35 29 44 34 31 84 18 69 74 43 02 86 22

Приз "Бинго-2". Сумма выигрыша 30.000 руб.: 55 19 13 11 64 49 61 27 82 80 58 40 09 01 59 62 17

Приз "Бинго-3". Сумма выигрыша 30.000 руб.: 54 57 33 06 32 66 05 65 77 28 45

Премияльные. 83, 75 - 1.200; 79 - 1.100; 70 - 1.000; 42 - 533; 39 - 201; 48 - 162; 46 - 133; 50 - 95; 51 - 85; 67 - 75; 10 - 65; 36 - 63

Невыпавшие шары: 56, 89

**РУССКОЕ ПОТО** 23 декабря 2007 г., 689 тираж

1. Выиграли 6 билетов по 16.666 руб.: 27 26 11 17 54 23 46 87 13 34

2. Выиграл 1 билет 160.985 руб. (автомобиль ВАЗ-2107): 67 62 82 59 22 15 20 69 73 48 86 8 85 10 14 66 39 43 76 81 83 47 72 29 41 71 52 74 3 25

3. Выиграл 1 билет 260.000 руб. (автомобиль Дэу Нексия): 65 24 21 36 2 78 45 31 42 35 84 30 45 64 38 49 68 49 70 77 12 33 1 75

4. Тур. 7, 90 - 30.000; 40 - 15.000; 32 - 5.000; 61 - 3.000; 50 - 1.000; 56 - 800; 53 - 600; 16 - 400; 57 - 300; 58 - 200; 9 - 170; 37 - 160; 63 - 158; 19 - 155; 6 - 150; 89 - 148; 51 - 147; 80 - 146; 4 - 145

Призовой фонд "Кубышки": выиграли 78 билетов по 1.155 руб.

Невыпавшие числа: 18, 28, 55, 60, 88

Призовой фонд джек-пота: 450.000 руб.

**СПОРТЛОТО 5 из 36**

22 декабря 2007 г., 219 тираж

Выигрышный вариант: 18, 2, 31, 30, 10  
 Приз I категории: 14.593,50 руб. Приз не разыгран  
 Приз II категории: выиграли 2 билета по 10.134 руб.  
 Приз III категории: выиграли 53 билета по 397 руб.  
 Приз IV категории: выиграли 697 билетов по 56 руб.

**СУПЕР СПОРТЛОТО 6 из 45**

22 декабря 2007 г., 213 тираж

Выигрышный вариант: 2, 8, 36, 39, 43, 27  
 Приз I категории: 78.507,66 руб. Приз не разыгран.  
 Приз II категории: выиграл 1 билет по 44.550 руб.  
 Приз III категории: выиграли 5 билетов по 1.069 руб.  
 Приз IV категории: выиграли 113 билетов по 94 руб.

**ПРОСТО АНЕКДОТ**

— Почему блондинки меняют памперсы своим детям только раз в месяц?

— Потому что на упаковке написано "расчитано на 4-6 кг".

Жена — мужу:

— Дорогой, искупай дочку.

Скоро из ванной раздаются детские вопли.

Жена вбегает в ванную и видит — муж за волосы полощет дочку в ванной, а та истошно орет.

— Ты что делаешь?! Зачем за волосы?!!

— Да?! А ты сама попробуй в таком кипятке!

— Иванов, вы сколько позволяете себе выпивать в день?

— Четыре бутылки пива!

— Но я же разрешил только две!

— Да, но терапевт тоже разрешил две!

Прихожу домой, а отец мне:

— Курил?

— Нет, стоял где курили.

— Да я смотрю, ты и сидел там, где пили...

Заходит папа-медведь на кухню, смотрит в свою миску и грозно говорит:

— Кто съел мою кашу?!

Заходит сын-медведь, тоже смотрит в свою миску и пискляво кричит:

— Кто съел мою кашу?!

Заходит мама-медведь на кухню и говорит:

— Дураки, я еще не готовила!

Две молодые дамы разговаривают о своих детях.

— Нет, мой Игорек меня по ночам не беспокоит. Как только он начинает плакать, я ему сразу пою колыбельную...

— Я раньше тоже так делала, — вздыхает другая. — Но соседи сказали: "Маша, пусть лучше он кричит".

Врач говорит пациенту:

— Примите две таблетки, а завтра, если проснетесь, еще две.

Программист ставит себе на тумбочку перед сном два стакана. Один с водой — на случай, если захочет ночью пить. А второй пустой — на случай, если не захочет.

Милиционер — потерявшей в магазине девочке:

— Почему ты плачешь?

— Я родите-е-лей потеряла!

— А как их зовут?

— Лапочка и Котик.

— Пап, а как отличить пьяного от непьяного?

— Ну вон, видишь, два дяди стоят? Пьяному бы показалось, что их четыре.

— Пала, но там же один дядя!

Самое большое счастье для девушки:

1) выйти замуж...

2) выйти замуж за того человека, за которого хотела...

3) выйти замуж за того человека, за которого хотела выйти другая.

Ночью в полицейском участке звонит телефон:

— Алло, алло, спасите, помогите, в женский монастырь забрался грабитель!!!

**СУДОКУ**

|   |  |   |   |   |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
|   |  |   |   |   |   |   | 7 |   |
|   |  | 8 | 1 |   | 6 |   |   |   |
|   |  |   | 8 |   |   |   | 3 | 2 |
|   |  |   |   |   | 9 | 3 |   |   |
|   |  | 9 | 6 |   | 4 |   | 2 | 1 |
|   |  |   | 2 | 7 |   |   |   | 9 |
|   |  |   |   |   |   |   | 8 |   |
| 5 |  |   |   |   |   | 2 | 4 | 3 |
| 2 |  |   |   | 3 |   | 6 |   |   |

Расставьте цифры от 1 до 9 в клетки квадрата 9x9 так, чтобы в каждой строке, в каждом столбце и в каждом выделенном квадрате 3x3 все цифры были различны

|  |  |   |  |   |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|--|---|--|---|
|  |  | 5 |  |   |  | 2 |  | 4 |
|  |  | 2 |  | 8 |  |   |  |   |

Когда Далию были нужны новые слова, он приезжал в деревню, разбивал на глазах мужиков 2-3 бутылки водки, а потом стоял и...



миску и пискляво кричит:

— Кто съел мою кашу?!

Заходит мама-медведь на кухню и говорит:

— Дураки, я еще не готовила!

Когда Далю были нужны новые слова, он приезжал в деревню, разбивал на глазах мужиков 2-3 бутылки водки, а потом стоял и записывал.

Останавливает гаишник машину:

— Младший лейтенант Сванидзе, семеро детей...

— Но начальник, ведь я ничего не нарушил!

— Мои дети не могут ждать, пока ты нарушишь!

Двое пьяных выходят из бара. Мимо них проходит какая-то очень толстая женщина. Один другому говорит:

— Смотри — танк идет!

Услышав это, женщина поворачивается к нему и дает ему кулаком в нос. Другой говорит:

— А он еще и боевой!

Хирург говорит пациенту, которого готовят к операции:

— Вам совершенно нечего бояться. Это моя пятисотая операция, так что должна же она когда-нибудь получиться.

1) выйти замуж...  
2) выйти замуж за того человека, за которого хотела...

3) выйти замуж за того человека, за которого хотела выйти другая.

Ночью в полицейском участке звонит телефон:

— Алло, алло, спасите, помогите, в женский монастырь забрался грабитель!!!

— Сейчас выезжаем. А кто это говорит?

— Как кто — грабитель!

Сидят в окопе два солдата. Вот едет на них танк. Один говорит другому:

— Вань, кинь гранату.

— Ломает, Петьк...

— Вань, ну кинь гранату.

— Да ломает, Петьк...

Ну, танк уже вплотную подполз. Вдруг открывается люк в танке, оттуда высовывается мужик и говорит:

— Мужики, ну че гранату-то не кидаете? Ломает ездить...

— Папа, а хакеры хорошо получают?

— Хорошо, сынок... лет так по пятнадцать, по двадцать...

По морде будильничьей вижу — готовится, сволочь, звенеть...

Расставьте цифры от 1 до 9 в клетки квадрата 9x9 так, чтобы в каждой строке, в каждом столбце и в каждом выделенном квадрате 3x3 все цифры были различны

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   | 5 |   |   | 2 |   | 4 |
|   |   | 2 |   | 8 |   |   |   |   |
| 7 | 5 |   |   |   | 2 |   | 9 | 1 |
|   | 7 |   |   |   |   | 1 | 6 |   |
|   | 8 |   | 1 |   | 3 |   |   |   |
|   |   |   |   | 2 | 7 |   |   | 5 |
|   | 1 |   |   |   |   |   |   | 2 |
|   | 9 | 5 |   |   | 1 |   |   | 7 |
|   |   | 8 |   |   |   | 4 | 5 | 6 |

## ОТВЕТЫ НА СКАНВОРДЫ ТЕКУЩЕГО НОМЕРА

СТР. 1

Х О Р Е О Г Р А Ф  
О Л О Е  
А Г Р Е С С О Р  
О Г С Р  
Ш И В А М И Н А  
С П Л А Н Е Р  
П А В А К И В И  
Е Р С Е  
С В И Т А Д Ж О  
У Ш Я Г У А Р  
С Т Е Й К Х Б  
Л Й С У О М И  
И К О Т И Т  
К В А С К А Р А  
Т П Е Е  
Ц Д Е Т Р О Й Т  
И Ж И Ц А Г Р  
Р С П У Р Г А  
К О Н Ф Е Р А Н С  
А Е Р О Д О С  
Ч Е Й З К А М А

СТР. 3

К О С А С С О Р А Т  
Л Е П Й Р О С А  
И К Р Е С Л О В А О  
Р О П О Т Б С З А М О К В  
Ч О К Н О О А Р А К  
К Р Р У Б Е Ж О В Ц А А  
В О Л К О П Ы Т И С К Г Р  
О У Р Г Р И Т У А Л  
Л О Д К А У Б О Р К А И Е Р  
О Л А О Л У К М К  
К О М А Н Д И Р З К Ш А Л А Ш  
Н А И З А К А Л К А Е У  
О С А Р А И О Р Ч Б  
С Г Т Е Л О Ж З О Л А  
С Т А К А Н О С Н Е Г А А  
И Л О Т М Е Т К А Р Е В  
Т Ю З М Л Б И О Ч А Г  
П Р А В О О С Ъ Р А Б Д Р  
А Ч С О К О В Ь Ю Г А  
Л Е К С И К А Х С Н Н  
А И Д Е П О О Р У Н О А  
Т О П Л И В О Т А К С А Ш Т  
А А К А Ш А В А Т А Г А

СТР. 6

К А Т А С Т Р О Ф А  
У И В Е К З  
Ш А Х Е Р Е З А Д А  
Н Ж С К Л О Н  
Ф А Р И А О Л  
Ш Р У С С О С  
В А Д И М Т О Т У  
Р Е А Л Ь Б О М  
Е Р И Р Р  
Д А Н Д И С А П А  
Н Н О Т Т О К  
О Т К О С О Э  
С О М И Н У Т А  
Т О Л Ч О К Х Г  
Б Л Л О П А Т А  
Д Е Н А Т У Р А Т  
О Г А Л Ь Б А  
Б Р А В О Ь Е  
Ш Д С К У Л А  
Е З Д О К А Л Ь Т  
С О В О Ш Ь Л  
Т Я Г А Ч А Б Л А  
В М К Р И К У Н  
А Г А Р А Й Т

СТР. 11

1 О 12 У  
2 А 13 Г  
3 З 14 Д  
4 И 15 М  
5 С 16 П  
6 Р 17 Б  
7 Е 18 Ж  
8 Н 19 Ц  
9 К 20 В  
10 Т 21 Ч  
11 Л 22 Я

СТР. 12

П Р Е Д П Р И Н И М А Т Е Л Ь С Т В О  
Е О У Е О О И О  
Г У С А Р Г М О Р Т Ю Н  
Б У С К О Р М Б Е Р Е З Н Я К  
Б И Н Г О Р О В Р А Г Д О А  
О А Б Р И А Р У О А Я Р А Н  
И Н Ж И Р Г Д Е К А Р Т О Д И Н  
Н И А А Н А Н А С И К Д  
Г Е М А Т О М А О Я П Р О С А К  
Л Ш С И Р О Т А В Ж О О Л  
П Е Р У И Ш Р В А Ч Е С Т В О  
Й Г И П С И Н Т И М В Ы Е З Д  
О Ж Т Е С О С П А С О  
Б Р У Н О Л У П А К Ш К У Р А  
О Р Г Р О З А П А П К А К Т  
З О Н Т Ы И Н Е С С А Л А У Р А  
А О К А И К С К Е П С И С  
Н А Л И В Н И Я З О В А Н  
Я И О П Т И В А П Ш А Т  
Н А С О С Р О О М Т И У Н Р А  
Б Т К Р А Б Н Е М Е Ц В А Т Т  
К А К А О К Е П И А Н И М А Т О Р  
А А П И Т Т К О Н А Н Р А М А

СТР. 14

Б И О Г Р А Ф З А М Е Н И Т Е Л Ь  
О О Т В Е И А А А О Ю  
К Т К Е М А Л И К О С Т Р О М А  
А С Т И Н Т И Р С А Г В Е  
Е С М И Т Ц Ш И Ш З А В Е С  
Е Р И К Е В Р О А А Х А Ш Е Н И  
Д Г Т Е С Х О Д Л Р Г  
И Р О М А Н Т И К Р Е П Л И К А  
Н Е О Л И Т Л А Г А Х А Г А Р  
С К И Н О Т Е А Т Р И Т И К А  
Т В С Н А Н О Д П А  
В Ы П А С Ш И П У Н Л А В А Н Д А  
О О А Т Л Е Т И А В Е С А У Л  
О Р Д А И Ц И Н И К Н Л  
И Ш А К И Н И Ц И А Л О С А К А  
Е В О З Г Л А С О Б Ъ Т Р  
Р Я Х А Ы Ы П И Т А В Ы П А Д  
Е З С А М К А Р О В Д У Г А  
К М А Р К С Р О Н А О Ш И К  
Л У А Р А И Б С Е Н И З К И Т  
А Х С У М О Н А М И Н К И Ж И  
М А Н Т У О Б Ж И Г Н О М И Н А Л  
А О Л У В Р Е Р М А К Р А Н Ы

ВНИМАНИЕ! В СВЯЗИ С ИЗМЕНЕНИЯМИ В РОССИЙСКОМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВЕ ПРИЗОВОЙ ФОНД СКАНВОРДОВ СНЯТ

Газета "Календарь плюс ТВ"  
Издатель: ИП Семенов И.Н.  
Главный редактор: Чугаев Вадим  
Заместитель главного редактора: Ольга

Газета зарегистрирована Министерством  
РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовой  
информации. Св-во ИП №ФС8-0031 от 17.03.2005  
Газета отпечатана в ОАО "Слово" по адресу:  
Саратов, ул. Волжская, 28. Претензии по качеству  
печати предъявлять по телефону: 23-23-31

Заказ №1222. Объем: 16 стр. Тираж: 16.500.  
Подписано в печать 25.12.2007 г. в 16.30 (по графику - 18.50).  
Выходит по средам. Цена свободная.  
Адрес редакции: 410012 г. Саратов, ул. Кутякова, 100-4.  
Адрес издателя: 410012 г. Саратов, ул. Кутякова, 100-4.  
Телефон в Саратове: (8452) 26-50-01.

Телефон в Энгельсе: (8453) 54-17-96  
E-mail: stvpjplus@mail.ru  
Подписной индекс: 15983  
В номере использованы материалы прессы,  
согласно закону о СМИ материалы, помечен-  
ные публикуются на правах рекламы



|                           |                       |                     |                       |                       |                       |                           |
|---------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|
| Понедельник<br>11.01.2011 | Вторник<br>12.01.2011 | Среда<br>13.01.2011 | Четверг<br>14.01.2011 | Пятница<br>15.01.2011 | Суббота<br>16.01.2011 | Воскресенье<br>17.01.2011 |
|---------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|

## КАЛЕНДАРЬ КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уязвимы позвоночник и зубы. Полезны бани, массаж, косметические процедуры, вдыхание ароматических масел, благовоний. Вода сегодня обладает особыми целительными силами, поэтому полезны купания и различные обтирания. Можно побаловать себя кулинарным разнообразием и изысканными блюдами. Однако ешьте в меру — все-таки выбирайте продукты. | Уязвимы почки, мочеполовая система, желудок. Не принимайте без острой необходимости сильнодействующие лекарства. Отдыхайте активно, побудьте на природе, подышите свежим воздухом. Очень важно сегодня совершить омовение всего тела. Идеальный день для занятия фитотерапией — сила трав окажет сегодня самое благоприятное воздействие. | Уязвима мочеполовая система, особую осторожность следует соблюдать беременным женщинам. Если есть возможность — погуляйте на свежем воздухе, активно двигайтесь, походите босиком по снегу. День повышенного травматизма, после двух часов дня нежелательно употреблять в пищу куриное мясо и яйца. Стрижка ногтей сегодня ухудшит семейные отношения. | Уязвима мочеполовая система, особую осторожность следует соблюдать беременным женщинам. Благоприятное время для экстрасенсорного лечения. День очищения и духовного прозрения, созерцания, медитации, работы с астральным телом и со снами. Прекрасное время для гаданий, ритуалов. Побольше спите, избегайте беготни, суеты и немотивированных действий. | Уязвимы почечная, кровеносная системы, кожа, горло. Возможны аллергические реакции и нервные срывы. Уязвима мочеполовая система, особую осторожность следует соблюдать женщинам, готовящимся к зачатию. Алкоголь принесет больше вреда, чем обычно. Эффективны работа с кожей, разглаживание морщин, выжигание бородавок, массаж и растирания. | Уязвимы печень, кожные покровы, кровеносная система, может помниться аллергия. Не злоупотребляйте спиртным и медикаментами. Нежелательно сдавать кровь. Побудьте на природе, погуляйте, походите босиком по снегу — сегодня это очень полезно. День отмечен эмоциональным спадом, но в то же время это мистический день, время откровений и познания тайн. | Уязвимы печень и кровеносная система. Избегайте острой и тяжелой мясной пищи. Сегодня не следует смотреть на яркий источник света и вообще перегружать зрение. Прекрасное время для косметических процедур и дыхательных упражнений. Начинать или планировать ничего не следует — все может реализоваться с точностью до наоборот. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПРИМЕТЫ И СЧЕВЕРИЯ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сегодня приветствуются любые меры по изменению облика жилища. Ведь помогает нам в этом сам домовый. Напишите желание на маленьком листке бумаги и со словами: "Хозяину с поклоном" — положите его под восточный угол ковра. <b>Найденная сегодня пуговица говорит о том, что вскоре вы отыщите и свою любовь.</b> Вы хотите именно этого? Тогда внимательно смотрите себе под ноги и ищите ее! <b>Рекомендуются</b> красный, белый и сиреневый цвета в одежде. <b>Откажитесь</b> от серого, зеленого и желтого. | Чтобы получить ответ на важный для вас вопрос, проделайте следующее: возьмите три нитки — красную, синюю и черную, спутайте их в комок и, положив в карман или в непрозрачный пакет, попытайтесь найти слепок хотя бы один конец. Отыщется красный — то, что вы задумали, разрешится наилучшим образом. Синий говорит о том, что препятствий будет немало, но все они окажутся преодолимыми. Черный — увывы, вы потерпите фиаско. <b>Одевайтесь во все новое и чистое, предпочтительны</b> белые, желтые, оранжевые и красные цвета. | Всем одиноким гражданам советую вечером заглянуть в дом, где живет любовь. Если вас встретят приветливо, значит, и вы вскоре отыщите свою половинку. <b>Хотите обзавестись новым поклонником или поклонницей?</b> Подарите себе пару кожаных перчаток, а старые бросьте через плечо в сугроб. <b>Мечтаете о продолжении отношений?</b> Рассыпьте жемчужные бусы и снова на низайте их на нитку. <b>В одежде предпочтительны</b> строгие, темные тона — желательны синие, черные и зеленые. Женщинам можно надевать белые одежды. | Берегите руки. Каждая царапина или ссадина будет означать ссору, которой не миновать в новом году, мозоль — потерю друзей или родных. Чтобы этого не произошло, выполняйте те или иные работы, пользуйтесь перчатками или защитными кремами. <b>Внимание, влюбленные!</b> Если вы поссорились, отломите кусочек шоколадки, прикусите его с двух сторон зубами и попытайтесь съесть его поровну, не помогая руками. <b>Рекомендуются</b> голубые, зеленые и бирюзовые оттенки. <b>Старайтесь не надевать</b> желтое, красное и черное. | Добрая сказочная история, прочитанная детям на ночь, запомнится им навсегда. Как и страшилка, способная вызвать навязчивый страх или психологический комплекс! Очень хорошо достать старую детскую книжку, которую когда-то бабушки и дедушки читали родителям, и придаться воспоминаниям всей семьей. Это упрочит связь между поколениями и не даст детям навсегда покинуть отчий дом. <b>Одежду сегодня следует носить</b> серебристых, фиолетовых, синих и зеленых оттенков — привлечете к себе удачу. <b>Откажитесь</b> от слишком ярких цветов. | Попросите любимого приготовить блюдо из овощей, не обсуждая рецепта. Если в нем окажется слишком много моркови, значит, милому не хватает секса. Картофеля — он устал. Свеклы — утаивает зарплату. Лука — на что-то зол. А вот наличие большого количества зелени (укропа, петрушки, кинзы) свидетельствует об искренности его чувств. <b>Для того, чтобы наладить отношения с мужем или любимым, застелите постель</b> бельем красного или синего цвета. <b>Одеваться рекомендуется</b> в белый, синезеленый или фиолетовый цвета. | Символ дня — медведь. Обязательно позвоните знакомому Михаилу и в шутку поздравьте его! Кстати, если знакомых Михайлов у вас трое и все они ответят на звонок, можете загадывать желание. Через три дня, три недели и три месяца оно непременно сбудется. <b>Чтобы обручальные кольца крепче связали супругов, их следует положить</b> на ночь в шкатулку из малахита. <b>В одежде предпочтите</b> нежные, пастельные тона, желательны бежевый, зеленый, розовый. <b>Избегайте</b> броских цветов, а также черного. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ТОЛКОВАНИЕ СНОВ

|                                                                                 |                                                                           |                                                                           |                                                                                          |                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Из сна отрываются кусочки будущего, приходят новые знания, подсказки о том, как | Сегодня снятся ложные сны. Их надо понимать с точностью наоборот. Увидели | Сегодня снятся ложные сны. Их надо понимать с точностью наоборот. Увидели | День вещих снов (сбываются через 8 или 10 дней), гаданий, тайных знаков пророчеств и про | Сны указывают на наши ошибки. Прислушайтесь ко всему, о чем вам рассказали сны и постарайтесь | Сны этих суток сбываются. Они открывают истинную суть вещей, окружающих вас людей и | В этот день снятся вещие сны. Все, что вы увидите, сбудется через пару дней. Правильно трактуйте |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                             |                                    |                                                  |                                                  |                                                 |                                                   |                                            |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| серого, зеленого и желтого. | желтые, оранжевые и красные цвета. | и зеленые. Женщинам можно надевать белые одежды. | Старайтесь не надевать желтое, красное и черное. | себе удачу. Откажитесь от слишком ярких цветов. | дуются в белый, синезеленый или фиолетовый цвета. | Избегайте броских цветов, а также черного. |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|

## ТОЛКОВАНИЕ СНОВ

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                |                                                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                                               |                                                                                                           |                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| В снах открывается новое будущее, приходят новые знания, подсказки о том, как нужно поступить. Важно правильно истолковать сон. | Сегодня снятся ложные сны. Их надо понимать с точностью наоборот. Увидели удачу — ждите неудачу. Убедитесь в этом через 3 дня. | Сегодня снятся ложные сны. Их надо понимать с точностью наоборот. Увидели удачу — ждите неудачу. Убедитесь в этом через 3 дня. | День вещих снов (сбываются через 8 или 10 дней), гаданий, тайных знаков пророчеств и пробуждения скрытых способностей. | Сны указывают на наши ошибки. Прислушайтесь ко всему, о чем вам рассказали сны и постарайтесь что-то исправить в своей жизни. | Сны этих суток сбываются. Они открывают истинную суть вещей, окружающих вас людей и происходящих событий. | В этот день снятся ложные сны. Все, что вы увидите, сбудется через пару дней. Правильно трактуйте сон и делайте выводы. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Убывающая луна в знаке Весов. Рекомендуются работы на участке: проведите снегозадержание. Лучше воздержаться от поливов выгоночных растений. Можно пасынковать. | Убывающая луна в знаке Весов. Благоприятны поливы и подкормка выгоночных овощных культур, проведите снегозадержание. Окучьте снегом ягодные кустарники. | Убывающая луна в знаке Скорпиона. Можно поработать в саду: стряхнуть снег с ветвей, отоптать снег по контуру приствольных кругов. Не следует сеять, сажать и пересаживать. | Убывающая луна в знаке Скорпиона. Лучше воздержаться от поливов выгоночных растений. Можно пасынковать и обрезать все виды растений, снова проведите снегозадержание. | Убывающая луна в знаке Стрельца. Благоприятное время для посева выгоночной зелени, поливов и жидких подкормок зимнецветущих комнатных цветов, а также рассады земляники. | Убывающая луна в знаке Стрельца. Начните подготавливать грунт для выращивания рассады. Хорошее время для начала выгонки на подоконнике шнитт-лука. | Убывающая луна в знаке Стрельца. Воздержитесь от поливов комнатных растений, рассады и выгоночной зелени. Можно подкормить растения, в том числе и комнатные. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Рождественский (Филиппов) пост.</b> Монастырский устав: горячая пища без масла. Мчч. Севастиана и дружины его: Никострата (казнохранителя), жены его Зои, Кастория, Транквиллина пресвитера и сынов его Маркеллина и Марка, диаконов, Клавдия, начальника над тюрьмами, сына его Симфориана, брата Викторина, Тивуртия и Кастула (ок. 287 или 304). Мч. Виктора (1936). Сщмч. Фаддея, Тверского (1937). Сщмчч. Николая, архиеп. Великоустюжского, Илии, Иоанна и Владимира пресвитеров (1937). Сщмч. Сергия диакона и иц. Веры (1942).</p> | <p><b>Рождественский (Филиппов) пост.</b> Пища с растительным маслом. Мч. Вонифатия (290). Мчч. Илии, Прова и Ариса, египтян (308). Мчч. Полиевкта и Тимофея диакона (IV). <b>Свт. Григория, еп. Омиритского</b> (ок. 552) стал восстанавливать христианские святыни и проповедовать истину язычникам и иудеям. <b>Свт. Вонифатия Милостивого, еп. Ферентийского</b> (VI) был епископом Флорентийским. Жил в VI веке и прославился нестяжательностью, нищелюбием и чудотворениями. При высоком положении он был милостив к людям, мудро управлял папством, научая любить ближних, заботиться о них и отдавать, при необходимости, и последнее.</p> | <p><b>Рождественский (Филиппов) пост.</b> Монастырский устав: сухоядение (хлеб, овощи, фрукты). <b>Предпразднство Рождества Христова. Сщмч. Игнатия Богоносца</b> (107). имеет особое значение, потому что он близко общался с апостолами, непосредственно от них слышал христианское учение и был свидетелем распространения и развития первых христианских общин. В своих семи письмах он запечатлел для нас апостольскую эпоху. Прав. Иоанна Кронштадского, чудотворца (1908). Свт. Филогония, еп. Антиохийского (323). Свт. Даниила, архиеп. Сербского (1338). Прп. Игнатия, архим. Печерского (1435).</p> | <p><b>Рождественский (Филиппов) пост.</b> Монастырский устав: горячая пища без масла. <b>Преставление свт. Петра, митр. Московского и всея Руси чудотворца</b> (1326). В страдавшей под татарским игом Русской Земле утверждал истинную веру, призывал враждовавших князей к миролюбию и единству. В 1325 году свт. Петр по просьбе Иоанна Калиты перенес митрополию кафедру из Владимира в Москву, что имело важное значение для всей Русской Земли. Свт. Петр пророчески предсказал освобождение от татарского ига и будущее возвышение Москвы как центра всей России.</p> | <p><b>Рождественский (Филиппов) пост.</b> Монастырский устав: сухоядение (хлеб, овощи, фрукты). <b>Вмц. Анастасии Узорешительницы</b> (ок. 304). Святая посещала томившихся в темницах христиан и полученное наследство употребляла на одежду, пищу и лекарства для больных. Святая Анастасия странствовала, чтобы везде, где только можно, служить христианам, заключенным в темницах. Так она получила дар врачевания. Трудом и словами утешения святая Анастасия облегчала заключение многих людей, попечением о телах и душах страждущих разрешала их от уз отчаяния, страха и беспомощности, поэтому и названа Узорешительницей.</p> | <p><b>Рождественский (Филиппов) пост.</b> Пища с растительным маслом. <b>Прп. Нифонта, еп. Кипрского</b> (IV). В юности Нифонт вел разгульную и греховную жизнь. После долгой молитвы, он увидел, что Лик Божией Матери на святой иконе просветлел и Она улыбнулась. С тех пор Нифонт непрестанно молился Царице Небесной. Если он впадал в грех, Лик Богоматери от него отворачивался, а после покаянных слез и молитвы опять милостиво взирал на него. Наконец, Нифонт полностью изменил свою жизнь, стал проводить время в молитве и покаянии. Свт. Феоктиста, архиеп. Новгородского (1310).</p> | <p><b>Рождественский (Филиппов) пост. Строгий пост.</b> Навечерие Рождества Христова (Рождественский сочельник). <b>Прп. Николая монаха</b> (IX). Преподобный Николай был военачальником при византийском царе Никифоре I Он был послан на войну с болгарями. Накануне битвы он подвергся искушению от одной женщины, но мужественно ему воспротивился. В кровопролитной битве погибли все соратники преподобного, а Николай остался жив. Ему было открыто в видении, что жизнь ему дарована за то, что он поборол искушение. Своими великими подвигами он так угодил Господу, что был удостоен дара прозорливости.</p> |
| <b>Понедельник</b><br>1 11 11 11 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Вторник</b><br>2 12 12 12 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Среда</b><br>3 13 13 13 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Четверг</b><br>4 14 14 14 14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Пятница</b><br>5 15 15 15 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Суббота</b><br>6 16 16 16 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Воскресенье</b><br>7 17 17 17 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



# аленDарь

# COMET TV

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |
| BT | CP | CT | BT | CS | CG | CH | CH | CH | CH | CH | CH | CH | CH | CH | BT | CP | CT | BT | CS | CG | CH | BT | CP | CT | BT | CS | CG | CH | BT | CP | CT |

**Я ДУМАЛА,  
что можно жить  
без БОГА**



|                                                  |   |  |  |  |  |  |  |                                                    |
|--------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------|
| СИЮМИ-<br>НУТНЫЙ<br>ФОТО-<br>АППАРАТ             | → |  |  |  |  |  |  | МЕЧТАТЕЛЬ<br>ЧИСТОЙ<br>ВОДЫ                        |
| РЫБА<br>ДЛЯ<br>КОН-<br>СЕРВОВ                    | → |  |  |  |  |  |  | БЕЛЫЙ<br>ПЕС С<br>ЧЕРНЫМИ<br>КРАПИН-<br>КАМИ       |
| ДЕНЕЖНЫЙ<br>СУПЕР-<br>ВКЛАДЧИК                   | → |  |  |  |  |  |  | БАХ КАК<br>МУЗЫКАНТ                                |
| "ГОЛОВА"<br>СТУДЕН-<br>ЧЕСКОЙ<br>ГРУППЫ          | → |  |  |  |  |  |  | ЛЕКАРСТ-<br>ВЕННЫЙ<br>КОЛЁСИК                      |
| НЕИСТО-<br>ВЫЕ<br>ПЛЯСКИ<br>В РИО-ДЕ-<br>ЖАНЕЙРО | → |  |  |  |  |  |  | ЛИТЕРА-<br>ТУРНЫЙ<br>"ЕЖЕСЛУ-<br>ЧАЙНИК"           |
| АННА,<br>НАПИСАВ-<br>ШАЯ<br>"ПОЭМУ<br>БЕЗ ГЕРОЯ" | → |  |  |  |  |  |  | РУССКО-<br>НАРОДНАЯ<br>РЕИН-<br>КАРНА-<br>ЦИЯ ЖАБЫ |



# МОИ РОДИТЕЛИ БЫЛИ АТЕИСТАМИ, ПОЭТОМУ НЕ ВОСПИТАЛИ У МЕНЯ УВАЖЕНИЯ К РЕЛИГИИ...

В тот день у меня не было никакого плохого предчувствия. Около шести я отправила мужа на дежурство, потом часа три крутилась по хозяйству: готовила ужин, кормила девочек, мыла посуду. В начале девятого набрала в ванну воды, усадила туда дочерей, а сама отправилась стелить им постель. Не успела дойти до детской, как раздался нетерпеливый звонок в дверь. Я даже застонала от досады: кого могла нелегкая принести на ночь глядя? Как оказалось, принесло свекруху.

— Я на минутку, — увидев недовольное выражение моего лица, спешно сообщила она. — Икону вам принесла.

— Икону? — недоуменно переспросила я. — Зачем?

— Как зачем? — поджала губы Нила Витальевна. — Нельзя в доме без иконы.

— Очень даже можно! — сердито пожала плечами я. — Да у нас и повесить ее некуда, все стены картинами увешаны.

— Картины — это хорошо, — пробормотала свекровь. — Моднo, красиво, а икона... Икона — это знак Божьей защиты. А уж тем более такая, какую я принесла. Это ведь не просто икона, а икона Божьей Матери. Ее моя сестра Елизавета купила. Говорит, что сон она видела, будто Мать Божья на иконе ожила да говорит: "Снеси икону племяннику своему Борису, отведи от его семьи беду..."

— Да какую беду, мама?! — рассерженно перебила ее я. — О чем вы говорите?!

А у самой непроизвольно мороз по коже пошел: не случилось бы чего с мужем на дежурстве. Ведь в патруль пошел, а там всякое бывает...

— Не знаю я, — пожевав губами, продолжила между тем свекровь. — Сестра сказала, я сделала. А где сам Борис-то? Слит?

— На дежурстве, — вздохнула я. — А девочки в ванной.купаются.

— Как купаются?! — ахнула Нила Витальевна. — Одни?

— Одни, — беззаботно подтвердила я.

— Да ты что? — возмутилась свекровь. — Ты же знаешь, для ребенка нет ничего опаснее воды и огня.

— Но они же там вдвоем, что может случиться?!

— Да ну тебя! — досадливо махнув рукой, свекровь положила на кресло сверток с иконой и проворно засеменила в сторону ванной комнаты. Приоткрыв дверь, заглянула внутрь, расплылась в улыбке:

— Где тут мои любимые внученьки? Где мои золотые рыбки?

— Ба, гляди! — уцепившись за сушку для полотенец, Аня проворно вскарабкалась на стоящую рядом стиральную машину и сиганула в воду, окатив свекруху и сестру мыльной водой.

— Ой! И я! — вскакивая на ноги, восторженно закричала Юлька. — Я тоже хочу!

— Ни в коем случае! — испуганно замаскала руками свекровь. — Ты можешь поскользнуться, и тогда... — Схватившись за сердце, Нила Витальевна в ужасе закатила глаза: — Боже, даже страшно подумать!

— Бабушка права, — нашла нужным вмешаться я. — Так прыгать опасно.

— Это нечестно! — обиженно надула губы Юлька. — Аньке можно, а мне нельзя?

— Ане я тоже не разрешала, — погрозив Анюте пальцем, строго произнесла я. — И вообще, если вы будете баловаться, я стану купать каждую по отдельности. И без всяких игр. Понятно?

— Понятно, — переглянувшись, огорченно вздохнули дочери.

— Будете прилично себя вести?

Продолжение читайте на стр.4

|                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                                           |
|-----------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------|
| ТЕССКОЙ<br>ГРУППЫ                                   |  |  |  |  |  |  |  |  | КОЛЕСИК                                                                   |
| НЕИСТО-<br>ВНОЕ<br>ПУШКИ<br>В РИО ДЕ-<br>ЖАНЕИРО    |  |  |  |  |  |  |  |  | ЛИТЕРА-<br>ТУРНЫЙ<br>"РАБОТУ-<br>ЧАЙНИК"                                  |
| АННА,<br>НАПИСАВ-<br>ШАЯ<br>"ПОЭМУ<br>БЕЗ ГЕРОЯ"    |  |  |  |  |  |  |  |  | РУССКО-<br>НАРОДНАЯ<br>РЕИН-<br>КАРНА-<br>ЦИЯ ЖАБЫ                        |
| ЮЛЯ,<br>У КОТОРОЙ<br>"В СЕРДЦЕ<br>ЖИВЕТ<br>ЛЮБОВЬ"  |  |  |  |  |  |  |  |  | ВЛЮБЛЕН-<br>НЫЙ<br>СВЯТОЙ                                                 |
| МАСТЕР<br>ПРИ-<br>ДВОРНЫХ<br>ПРОИСКОВ               |  |  |  |  |  |  |  |  | КИНО-<br>КРАСАВИЦА<br>ОТВЕРГШАЯ<br>КОРОЛЯ<br>РАДИ ХРО-<br>МОГО<br>ПЕЙРАКА |
| "ПРОХОДИ-<br>МЕЦ" В<br>ИЗБИ-<br>РАТЕЛЬНЫЙ<br>СПИСОК |  |  |  |  |  |  |  |  | ВЫПУСК-<br>НОЙ<br>ТАБЕЛЬ<br>ШКОЛЯРА                                       |
| ТЯЖЕЛЫЙ<br>ИЛИ<br>ЛЕГКИЙ<br>ВИД<br>СПОРТА           |  |  |  |  |  |  |  |  | РИШЕЛЬЕ<br>В ПУН-<br>ЦОВОЙ<br>МАНТИИ                                      |
| ДЕВОЧКА,<br>ЧЕЙ<br>БРАТЕЦ<br>ИВАНУШКА               |  |  |  |  |  |  |  |  | БЕНЗИ-<br>НОВЫЙ<br>КОН-<br>ТЕЙНЕР                                         |
| МОТОВС-<br>ТВО<br>КАЗЕННЫХ<br>ДЕНЕГ                 |  |  |  |  |  |  |  |  | ХРУС-<br>ТАЛЬНЫЙ<br>ДЕЛЬФИН-<br>ЧИК<br>НА УДАЧУ                           |
| САЙГАК,<br>КАК ЧЛЕН<br>СООБ-<br>ЩЕСТВА              |  |  |  |  |  |  |  |  | ШЕФ, У<br>КОТОРОГО<br>ЕСТЬ ПОСРОХ<br>В ПОРО-<br>ХОВНИЦАХ                  |



**СОЦИАЛЬНЫЙ СЕКТОР****Горячие завтраки получают 38% школьников**

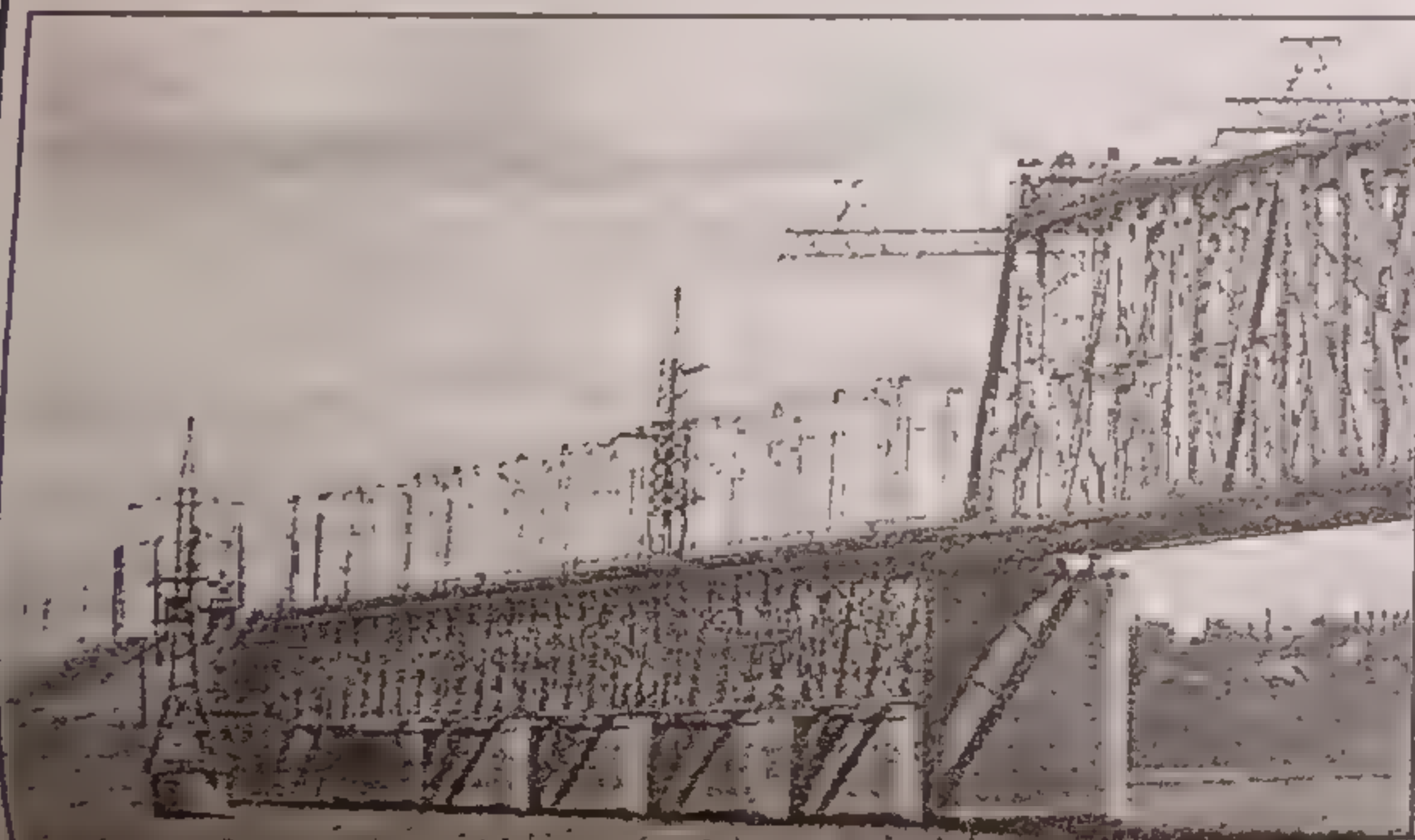
В следующем году планируется увеличить число школьников, получающих горячее питание и обеспечить им всех учеников начальных классов. Сейчас горячие завтраки получают 38% учащихся (или 25 009 человек), в прошлом году — 31%, охват школьников горячим питанием увеличился с 54% до 64%. Двухразовым питанием обеспечены 9151 учащихся групп продленного дня. На 10,6% по сравнению с прошлым учебным годом возросло количество детей, получающих поливитамины и витаминизированные напитки. Льготное питание в школах получают все льготники и витаминизированные дошкольных муниципальных образовательных учреждениях все воспитанники полудневных групп (20 277 детей) обеспечены питанием. Плановая стоимость в день на одного ребенка составляет 48,94 руб.

**Средний оклад "слуг народа" Саратовской области — 8 370 рублей**

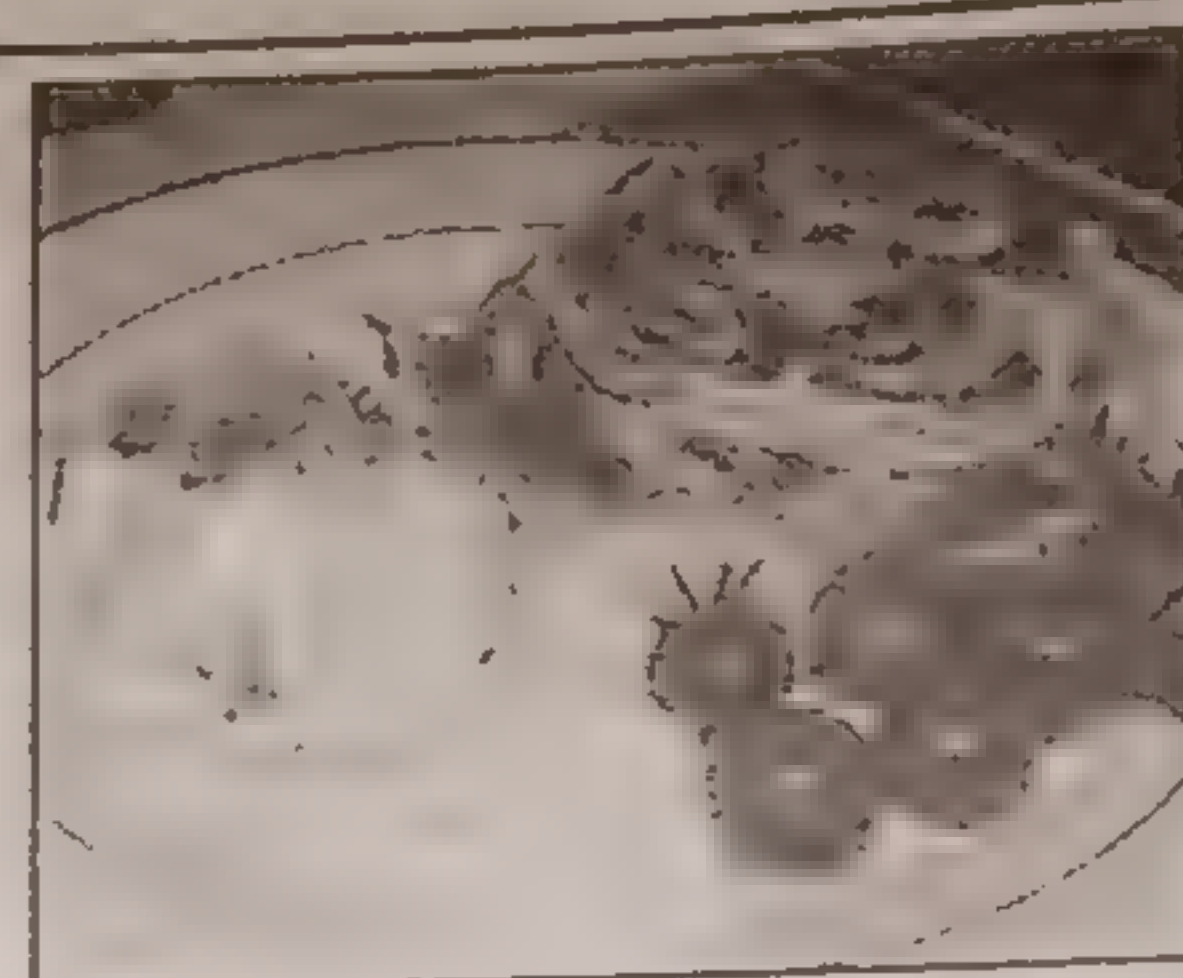
Опубликованы оклады региональных чиновников в ПФО. Самое большое жалование в Нижегородской области — 14 978 руб. За ними следуют Самара (13 053 руб.) и Оренбург (12 721). У "слуг народа" Саратовской области средний оклад составляет 8 370 руб. Это 4-й показатель снизу: меньше получают чиновники в Ульяновской, Кировской областях и Мордовии.

**Театр — детям**

По информации министерства культуры области, в академическом театре оперы и балета в январе пройдут 17 праздничных представлений и детских спектаклей, на сцене ТЮЗа — 20. В театре кукол "Теремок" пройдет серия новогодних театрализованных представлений "Новый год в снежном городе" для детей младшего возраста. В областном театре оперетты подготовлено 18 новогодних показов. Областная филармония в зале СГСЭУ покажет сказочное представление "Новый Муми-Год".

**На мосту в Пристанном надвигают правобережный пролет**

Специалисты "МостОтряда N8" (филиал "Волгомоста") приступили к надвигке правобережного пролетного строения на очередную сваю мостового перехода через Волгу у Пристанного. Эта работа продлится неделю. Наблюдение за процессом ведется из автоматизированного пункта. Планируемый срок ввода объекта — октябрь 2009 года.

**Россия — 12-я из 16-ти стран по "новогодней расточительности"**

В этом году житель городов-миллионников России потратил на празднование Нового года в среднем 16,8 тыс. руб. Из них 9 тыс. руб. — на подарки, 4,5 тыс. — на застолье и 3,3 тыс. — на развлечения. Иностранцы поставили Россию на 12-е место по предновогодней расточительности среди исследованных 15-ти европейских стран и одной африканской. Самыми щедрыми по тратам на праздничные торжества признаны ирландцы. Они "гульнули" на 1431 евро. В тройке лидеров также жители островных государств: киприоты (1188 евро) и британцы (1007 евро). Замыкают список жители ЮАР — с новогодним бюджетом в 338 евро. Согласно данным иностранных статистиков, в процентном отношении щедрее россиян по покупке даров оказались только чехи (60% общей суммы расходов), французы и британцы (56 и 55%, соответственно).

**В 5-ти районах будут организованы водные приключенческие туры**

В облдуме определились условия исчисления субсидий районам для развития туристической инфраструктуры, в частности для организации водных приключенческих туров. В 2008 году такие туры появятся в двух районах — Петровском и Балашовском; в 2009 — в Ртищевском и Хвалынском, в 2010 — в Марксовском. Каждому району будет выделено по 500 тыс. руб. для приобретения 5-ти туристских палаток на 6 человек, 15 двухместных байдарок "Таймень", 30 спальных мешков и 30 штук туристических ковров. 1 млн руб. будет выделен минспорта для закупки такого же оборудования в двукратном размере. Считается, что программа "Развитие туризма" будет способствовать увеличению притока въезжающих туристов до 15%.

**Саратовский район отметил 70-летний юбилей**

26 декабря в здании саратовского тюза состоялось торжественное мероприятие, посвященное 70-летию Саратовского района. Отметим, что в этом году это муниципальное образование получило высокую оценку правительства Саратовской области и лично губернатора Павла Ипатова и было признано лучшим среди всех районов области. Саратовский район является уникальным, поскольку сочетает в себе черты городской и сельской инфраструктуры.

**ИСТОРИЧЕСКИЕ СОБЫТИЯ ГУБЕРНИИ****7 января**

1959 г. в Саратове вошел в строй Дворец спорта.

2003 г. в праздник Рождества Христова, скончался Архиепископ Саратовский и Вольский Александр (Тимофеев). Тот удивительный архипастырь закончил свой земной путь так, как мы ежедневно просим об этом Бога: похристиански, безболезненно, непостыдно, мирно. В великий праздник Рождества Христова совершив Божественную литургию, Владыка Александр причастился вместе с сослужащими бессмертных Христовых Таин, тепло поздравил всех со светлым и радостным праздником, ушел в келию и там отошел ко Господу. Николай Тимофеев родился в начале Великой Отечественной войны 8 августа 1941 г. в деревне Тейково. Ивановской области. В 1959 году во время начавшихся гонений на Церковь, он поступил в Московскую духовную семинарию. В 1966 году поступил в Московскую Духовную Академию, которую окончил в 1971 г. со званием кандидата богословия. И уже в сентябре 1971 года для него начинаются преподавательские труды: с начала в МДС, а с января 1973 г. — в МДА. За 10 лет он прошел путь от преподавателя духовных школ до профессора (удостоен в марте 1981 г.). В день престольного праздника (14 октября 1982 г.) в академическом храме Покрова Пресвятой Богородицы состоялась хиротония архимандрита Александра во епископа Дмитровского, викария Московской епархии. В этом же году начинается десятилетний период руководства им Московскими Духовными школами.

**10 января**

1934 г. Принято постановление ВЦИК о разделении Нижневолжского края на Саратовский и Сталинградский края. С принятием Конституции СССР (1936) Саратовский край стал именоваться Саратовской областью.

**13 января**

1956 г. Открылся отдел ЗАГС Ленинского района Саратова.



### На мосту в Пристанном надвигают правобережный пролет

Специалисты "МостОтряда №8" (филиал "Волгомоста") приступили к надвигу правобережного пролетного строения на очередную сваю мостового перехода через Волгу у Пристанного. Эта работа продлится неделю. Наблюдение за процессом ведется из автоматизированного пункта. Планируемый срок ввода объекта — октябрь 2009 года.

## ПРАВОСЛАВИЕ

### На храм Свято-Никольского женского монастыря установили купола и кресты

В поселке Мопр Пугачевского района на храм Свято-Никольского женского монастыря установлены два купола и кресты. Монастырь был основан в 1764 году на берегу Иргиза. Сначала это был старообрядческий скит, который указом Саратовской духовной консистории в 1837 году был обращен в единоверие и преобразован в Средне-Никольский мужской монастырь, а спустя 6 лет в женский. В монастыре было две церкви: Свято-Никольская и Покровская. Восстановление Свято-Никольского храма началось в 1997 году силами прихожан Воскресенского храма Пугачева. В 2000 году по благословению Священного Синода русской православной церкви при храме во имя Святителя Николая Чудотворца был учрежден Свято-Никольский женский монастырь.

### В российских школах введут основы православной культуры

С 1 сентября будущего года в российских школах вводится компонент "духовно-нравственное воспитание", в рамках которого будут преподаваться основы православной культуры (ОПК), сообщил патриарх Московский и всея Руси Алексий II. В компонент образования, который будет принят с 1 сентября 2009 года, заложено духовно-нравственное воспитание. Академии образования поручено вместе с представителями Русской православной церкви разработать компонент "Основы православной культуры". Патриарх напомнил, что в течение последних лет РПЦ ставила вопрос преподавания ОПК не факультативно, а именно в программе школьного образования.

### Саратовской епархии не хватает квалифицированных кадров

На ежегодном Епархиальном собрании подвели итоги этого года и обозначили основные проблемы в жизни Саратовской епархии. В регионе зарегистрировано 204 прихода, в них совершают свое служение 224 священника и 28 диаконов. В 33-х приходах строятся новые храмы и часовни, восстанавливаются 17 церквей. К числу острых проблем епархии относятся нехватка квалифицированных кадров.

Видеосъемка, монтаж любых торжеств в удобном для вас формате. Авторские решения. Т. 50-05-42, 8-917-324-80-91.

ющих туристов до 15%.

### Саратовский район отметил 70-летний юбилей

26 декабря в здании саратовского тюза состоялось торжественное мероприятие, посвященное 70-летию Саратовского района. Отметим, что в этом году это муниципальное образование получило высокую оценку правительства Саратовской области и лично губернатора Павла Ипатова и было признано лучшим среди всех районов области. Саратовский район является уникальным, поскольку сочетает в себе черты городской и сельской инфраструктуры.

## ДОСТИЖЕНИЯ

### Два саратовца сыграют на чемпионате мира

Два воспитанника саратовского хоккея сыграют на молодежном чемпионате мира в Чехии. Михаил Милехин-младший начинал карьеру в Саратове у Алесандра Подметалина; Дмитрий Кугрышев — в Балакове у Владимира Кулакова. Оба — нападающие, имеющие контракты с ЦСКА (Милехин сейчас отдан в аренду "Крыльям Советов").

### Жительница области признана "Лучшей представительницей деловых женщин России"

Жительница Пугачева Саратовской области Татьяна Максимова удостоена звания "Лучшая представительница деловых женщин России-2007". Решением жюри Всероссийского конкурса ее кандидатура была выбрана из 190 заявок, поданных в этой номинации. В течение года эксперты изучали опыт работы лауреата и пришли к выводу, что Татьяна Анатольевна на данный момент — показательный пример для всего бизнес-сообщества России: ее дело растет и развивается. Награждение финалистов прошло в Москве 27 декабря в "Президент-отеле".

### Победители школьных олимпиад получают стипендии главы горадминистрации

26 декабря в городском Дворце творчества детей и молодежи были вручены стипендии главы горадминистрации школьникам — победителям олимпиад, научно-практических конференций и конкурсов. В числе 150-ти стипендиатов из 48-ми образовательных учреждений Саратова — победители 17-ти предметных олимпиад и городских научно-практических конференций. В числе стипендиатов — 8 обладателей премии Президента. Абсолютным лидером среди образовательных учреждений города по числу стипендиатов стал физико-технический лицей № 1. В его командном зачете 22 первых места. В этот же день грантовую поддержку получили 10 учителей, подготовивших учеников к предметным олимпиадам, научно-практическим конференциям и конкурсам.

## КУЛЬТУРА

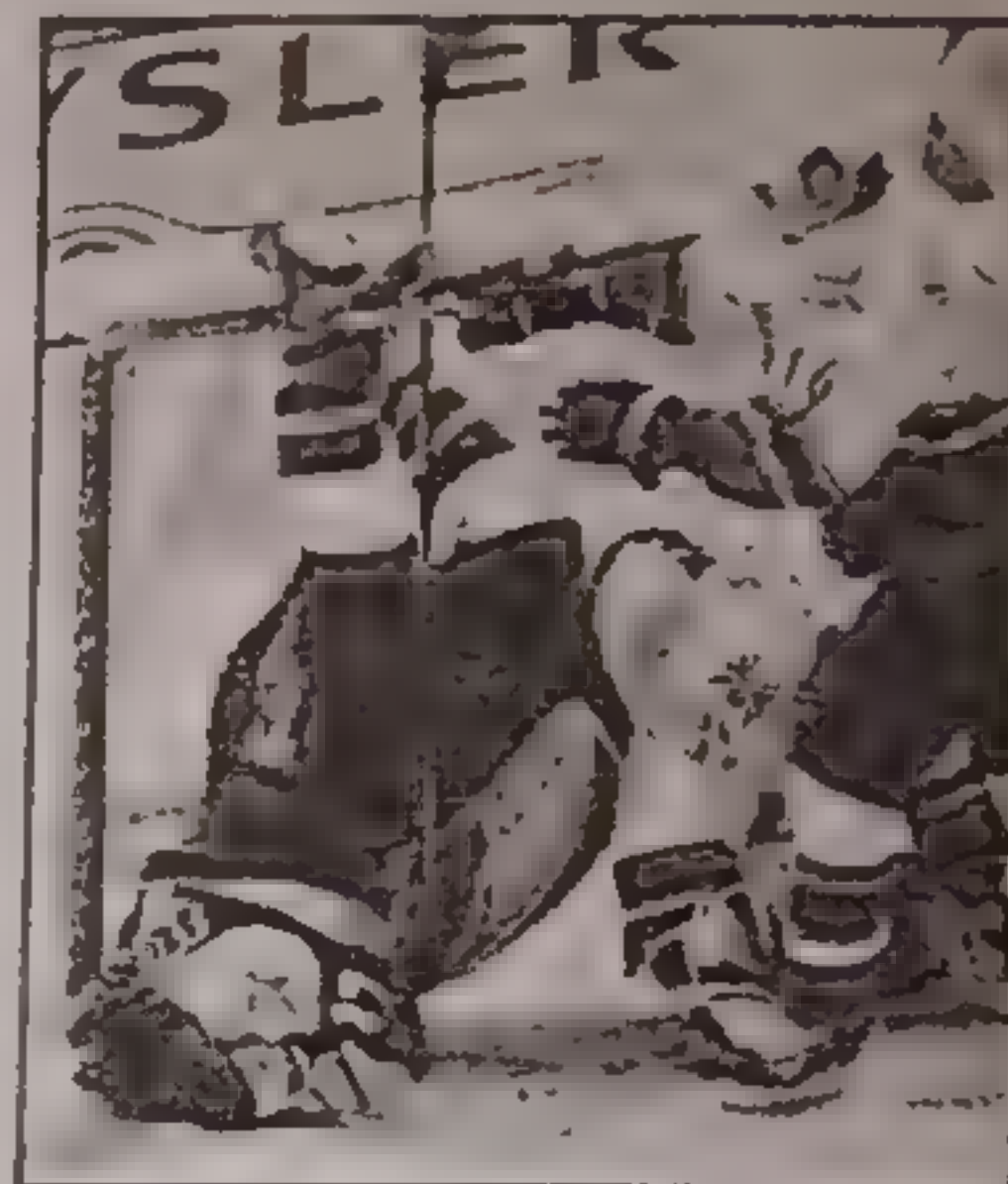
### Вручены дипломы за культурные достижения

В Саратовском областном Доме работников искусств состоялась церемония вручения дипломов "За достижения в сфере культуры и искусства". В номинации "Открытие года" диплом достался Радищевскому музею; "За душевный подход" была отмечена областная специальная библиотека для слепых; "Литературным проектом года" названо "Большое чтение" (Саратовская областная универсальная научная библиотека); в номинации "За стойкость и выживание" победу одержала областная филармония. "Музейным проектом года" стал музей Федина. Диплом в номинации "О культуре с любовью" вручен ведущему программы "Культура губернии" Александр Динес, за "Успех года" награждены "Брандт Брасс Ансамбль" и артист театра магии и фокусов "Самокат" Артем Шукин.

### Студенческая газета победила на Всероссийском конкурсе

Подведены итоги 3-го Всероссийского конкурса "Вузовская газета о студенчестве". Он проводился Ассоциацией образовательных учреждений АПК и рыболовства среди СМИ аграрных вузов страны. Победителем в номинации "Лучшее художественное оформление" стала газета СГАУ "Вавиловец". Дизайнер издания — Степан Жилин, студент 5-го курса агрономического факультета. Эта ежемесячная газета выходит с 1999 года.

1934 г. Принято постановление ВЦИК о разделении Нижневолжского края на Саратовский и Сталинградский края. С принятием Конституции СССР (1936) Саратовский край стал 13 января 1956 г. Открылся отдел ЗАГС Ленинского района Саратова.





Профессор:

— Расскажите мне хотя бы пару случаев из биографии Джона Мильтона.

Студент:

— Пожалуйста: когда он женился, то написал "Потерянный рай", а когда его жена умерла — то "Возвращенный рай".

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

Есть у русских традиция — под Новый год приглашать к себе домой пьяного ряженого мужика с бородой...







Наши политики так часто ошибаются... как жаль, что они не саперы.

Женщина заворачивает в подворотню, навстречу ей идет мужчина распростерши руки. Хочет, наверное, пристать, подумала женщина. Что делать? Разбежавшись, она бьет мужчину в грудь. Раздается звон стекла. Лицо мужчины нервно передергивается и он с досадой говорит:

— Заколебали эти каратистки, седьмой раз стекло до дома донести не могу...

Ценный совет. Никогда не разворачивайте подарок сразу, а дождитесь ухода гостей. Иначе никому из присутствующих его уже не подаришь.

Молодая женщина, вся  
дит в оружейный магазин

— Мой муж погиб в автомобильной катастрофе! — восклицает она.

— Но, мадам, — недоумевает оружейник. — я не вижу...

— Да, конечно! Я пришла вернуть вам револьвер, что купила у вас несколько дней тому назад, он мне теперь не нужен!

00000

— Нет, ребята, только в наших гостиницах в двухместном номере может быть один стул и четыре граненых стакана!..

• • • • •

Полицейский подходит к лежащей на мостовой даме.

— Вам плохо?

— Нет, все в порядке. Я просто заняла место для стоянки машины моего мужа.

У нас город такой маленький, что все живут за городом.

Советский турист приезжает в Париж.  
Горничная в отеле его спрашивает:

— Мосье, когда вам приготовить ванну?

— Сегодня — среда, в субботу, пожалуйста.

|                                               |                                      |                                       |                                      |                                         |                                         |                                                              |                                    |                                      |                               |                                                |                                               |                                           |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|--|--|--|--|
| ЦЕР-<br>КВУШКА<br>БЕЗ<br>АЛТАРЯ               | ПОД-<br>ВЕСНАЯ<br>КОЙКА<br>ДАЧНИКА   | ПАТРУЛЬ,<br>ОБХО-<br>ДЯЩИЙ<br>КАРАУЛЫ | ЯДОВИ-<br>ТОЕ ДЕ-<br>РЕВО<br>ПУШКИНА | ПРОСПЕКТ,<br>ШАГНУВ-<br>ШИЙ ЗА<br>ГОРОД |                                         |                                                              | ВО<br>ВСЕМ<br>СОМНЕ-<br>ВАЕТСЯ     |                                      |                               |                                                |                                               |                                           |  |  |  |  |
|                                               |                                      |                                       |                                      |                                         | КАСКА<br>МОТО-<br>ЦИКЛИСТА              | ДОМИК<br>В<br>АЛЬПАХ                                         | КРАТКАЯ<br>ЗАСТОЛЬ-<br>НАЯ<br>РЕЧЬ | ШИКАР-<br>НОЕ<br>КАФЕ                | ПРЕСНО-<br>ВОДНАЯ<br>РЫБА     | РАЗБАВ-<br>ЛЯЕМЫЙ<br>ТОНИКОМ                   | ВЕРТЯ-<br>ЩИИСЯ<br>НА ТАЛИИ<br>ГИМ-<br>НАСТКИ | ПОДРАЗ-<br>ДЕЛЕНИЕ<br>РОТЫ                |  |  |  |  |
| ДОСКА<br>НА РОЛИ-<br>КАХ С<br>РУЛЕМ           | ПЕНКА<br>ДЛЯ<br>ВОЛОС                | ПЕРВЫЙ<br>ЧИН<br>А. СУВО-<br>РОВА     | ГРАФ-<br>СТВО В<br>АНГЛИИ            |                                         |                                         |                                                              | МГНО-<br>ВЕНИЕ<br>В КИНО           |                                      |                               |                                                | ПАС-<br>ХАЛЬНАЯ<br>ВЫПЕЧКА                    | КРЕЙСЕР,<br>ЧТО ПОГИБ<br>НЕ СДАВ-<br>ШИСЬ |  |  |  |  |
|                                               |                                      |                                       |                                      |                                         | ИМ РУ-<br>БЯТ СА-<br>ХАРНЫЙ<br>ТРОСТНИК |                                                              |                                    |                                      | ЛЕГЕН-<br>ДАРНЫЙ<br>МАРШАЛ    |                                                |                                               |                                           |  |  |  |  |
| ЯД НА<br>ОСТРИЕ<br>СТРЕЛЫ                     |                                      |                                       |                                      |                                         | СИНЕВА<br>В КОС-<br>МЕТИЧКЕ             | КУСО-<br>ЧЕК<br>СЛОВА                                        | КРУПНАЯ<br>ХИЩНАЯ<br>ПТИЦА         | СТРАН-<br>НЫЙ<br>КАПРИЗ              |                               |                                                |                                               |                                           |  |  |  |  |
|                                               | КОЛПАК<br>КУРТКИ                     | КЛЯТВА<br>ГОС-<br>ПОДУ                | ЖЕРДЬ<br>В КУРЯТ-<br>НИКЕ            |                                         |                                         |                                                              |                                    | КОРОТ-<br>КАЯ<br>ЮБКА                | ЯДО-<br>ВИТЫЙ<br>ПАУК         | КРИК<br>ГУСЕЙ                                  | ОТЛИЧАЕТ<br>ЧЕЛОВЕ-<br>КА ОТ<br>ОБЕЗЬЯНЫ      |                                           |  |  |  |  |
|                                               |                                      |                                       |                                      |                                         | ДВИГА-<br>ТЕЛЬНАЯ<br>АКТИВ-<br>НОСТЬ    | АМПЛУА<br>ЧАРЛИ<br>ЧАПЛИНА                                   |                                    |                                      |                               | СНАРЯД<br>АТЛЕТА                               |                                               |                                           |  |  |  |  |
|                                               | КОРОБКА<br>КОНФЕТ<br>РАЗНОГО<br>ВИДА | ЕМКОСТЬ<br>ДЛЯ<br>ГОРЮ-<br>ЧЕГО       |                                      |                                         | АЛЫЧА                                   |                                                              |                                    |                                      |                               | ОГОНЬ<br>СЕМЕЙНО-<br>ГО БЛА-<br>ГОПО-<br>ЛУЧИЯ |                                               |                                           |  |  |  |  |
|                                               | ИМЕННАЯ<br>ЦЕННАЯ<br>БУМАГА          | МАСЛО<br>ДЛЯ<br>ЛАМПАД                |                                      |                                         |                                         | КРУПА<br>ИЗ ПАЛЬ-<br>МОВОГО<br>КРАХМАЛА                      | ГОСПО-<br>ДИН ИЗ<br>ВАР-<br>ШАВЫ   |                                      | КАВКАЗ-<br>СКИЙ<br>"ФУЖЕР"    |                                                | ПОЭТИ-<br>ЧЕСКИЙ<br>КОНЬ                      | МЕЛЬ-<br>ХИОР<br>ИЛИ<br>БРОНЗА            |  |  |  |  |
|                                               |                                      |                                       | СТАЯ<br>СЕЛЬДИ                       | "ВОЛЧОК"<br>ТУРБИНЫ                     |                                         | МАСТЕР,<br>ПРИГЛА-<br>НИВШИЙСЯ<br>ХОЗЯИНКЕ<br>МЕДНОЙ<br>ГОРЫ |                                    |                                      |                               | СОЧИ-<br>НЕНИЕ<br>КОМПО-<br>ЗИТОРА             |                                               |                                           |  |  |  |  |
| УКОМПЛЕК-<br>ТОВАННЫЙ<br>... СОТ-<br>РУДНИКОВ |                                      | ПОСТИ-<br>ГАЕТ<br>ГРЕШ-<br>НИКА       |                                      |                                         |                                         |                                                              |                                    | БЕСПО-<br>РЯДОЧ-<br>НЫЙ ШУМ<br>РЫНКА | В<br>КУЗОВЕ<br>САМО-<br>СВАЛА | АДАЖИО<br>ИЛИ АЛ-<br>ЛЕГРО                     |                                               |                                           |  |  |  |  |
|                                               |                                      |                                       |                                      |                                         |                                         |                                                              |                                    |                                      |                               |                                                | ПРУТ<br>ИВЫ                                   | РЯБЬ<br>НА                                |  |  |  |  |



|                                               |                                 |                                      |                                           |                                         |                                                  |                                       |                                         |                                                       |                                          |                                       |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|
| ВИДА                                          | ЧЕГО                            |                                      |                                           | КРУПА<br>ИЗ ПАЛЬ-<br>МОВОГО<br>КРАХМАЛА | ГОСПО-<br>ДИН ИЗ<br>ВАР-<br>ШАВЫ                 |                                       | КАВКАЗ-<br>СКИЙ<br>"ФУЖЕР"              | ГОЛО-<br>ЛУДЫ                                         | ПОЭТИ-<br>ЧЕСКИЙ<br>КОШ                  | МЕЛЬ-<br>ХИОР<br>ИЛИ<br>КАКТОБЛА      |
| ИМЕННАЯ<br>ЦЕННАЯ<br>БУМАГА                   | МАСЛО<br>ДЛЯ<br>ЛАМПАД          |                                      | СТАЯ<br>СЕЛЬДИ                            | "ВОЛЧОК"<br>ТУРБИНЫ                     | НАУЧНО-<br>ТЕХНИЧЕСКАЯ<br>ХОЗЯЙСТВЕННАЯ<br>МЫСЛЬ |                                       |                                         | СОЧИНЕ-<br>НИЕ<br>КОМПО-<br>ЗИТОРА                    |                                          |                                       |
| УКОМПЛЕК-<br>ТОВАННЫЙ<br>... СОТ-<br>РУДНИКОВ | ПОСТИ-<br>ГАЕТ<br>ГРЕШ-<br>НИКА |                                      |                                           |                                         |                                                  |                                       | БЕСПО-<br>РЯДОЧ-<br>НЫЙ ШУМ<br>РЫНКА    | В<br>КУЗОВЕ<br>САМО-<br>СВАЛА                         | АДАЖИО<br>ИЛИ АЛ-<br>ЛЕГРО               |                                       |
|                                               |                                 |                                      |                                           |                                         |                                                  |                                       |                                         |                                                       | ПРУТ<br>ИВЫ                              | РЯБЬ<br>НА<br>ЭКРАНЕ                  |
| ПОСТАВ-<br>ЛЕННЫЙ<br>РЕБРОМ                   | СТАТЬЯ<br>ОБ<br>УМЕРШЕМ         | МЕЛКО-<br>ЯЧЕИСТОЕ<br>РЕШЕТО         |                                           |                                         |                                                  |                                       | ГЕРОЙ,<br>ЗАКРЫВ-<br>ШИЙ АМ-<br>БРАЗУРУ | ЕЛОВАЯ<br>ВЕТКА                                       |                                          |                                       |
|                                               |                                 |                                      |                                           | ВЕРЕ-<br>НИЦА ГРУ-<br>ЖЕНЫХ<br>ПОДВОД   | МУЗЫКА<br>В ЧЕСТЬ<br>ПОБЕ-<br>ДИТЕЛЯ             |                                       |                                         |                                                       |                                          |                                       |
|                                               | НОВОСТИ<br>ПЕРВОГО<br>КАНАЛА    | ТЕН-<br>НИСНОЕ<br>ПОЛЕ               |                                           |                                         |                                                  |                                       | КОЛЕСО<br>МИНУС<br>ШИНА                 | БИОПОЛЕ<br>ВОКРУГ<br>ЧЕЛО-<br>ВЕКА                    | УРЮК<br>БЕЗ<br>КОСТЕЙ                    | ДЛИННАЯ<br>ОВЧИ-<br>НАЯ<br>ШУБА       |
|                                               |                                 |                                      | НАКЛОН-<br>НЫЙ ТИПО-<br>ГРАФСКИЙ<br>ШРИФТ | КОРОТ-<br>КОШЕЯ<br>ЦАПЛЯ                | УДАР-<br>ВИНА -<br>ЕСТЕСТ-<br>ВЕННЫЙ             |                                       |                                         | ОБРАЗУЕТ<br>УГОЛ С<br>ГИПОТЕ-<br>НУЗОЙ                |                                          | АВТО ПО<br>ВЫЗОВУ                     |
|                                               | СПОР-<br>ТИВНЫЙ<br>КУБОК        | "СОСУД"<br>БОЛЬШОЙ<br>МЕДВЕ-<br>ДИЦЫ |                                           |                                         | ОРУЖИЕ<br>РЫЦАРЯ                                 | ВРАГ<br>ВОКРУГ<br>КРЕ-<br>ПОСТИ       | ГОРОД<br>26<br>КОМИС-<br>САРОВ          |                                                       | РЫБНАЯ<br>ПОХЛЕБ-<br>КА                  |                                       |
|                                               | ГОРОД-<br>СКОЙ<br>МИНИ-<br>САД  | БРАЧ-<br>НЫЕ<br>ОКОВЫ                |                                           |                                         | БАТЬКА-<br>АНАР-<br>ХИСТ                         |                                       |                                         | БАХ-<br>ЧЕВАЯ<br>ЯГОДА                                | РЕК-<br>ЛАМНЫЙ<br>КЛИП                   |                                       |
|                                               |                                 |                                      |                                           | ШЕРСТЯ-<br>НОЕ<br>ПОКРЫ-<br>ВАЛО        |                                                  | ПРО-<br>СТРОЧЕН<br>НА МА-<br>ШИНКЕ    | КРУГЛАЯ<br>В КАЛЕН-<br>ДАРЕ             |                                                       |                                          | АКВА-<br>РИУМНАЯ<br>РЫБКА             |
| СТАН-<br>КОВЫЙ<br>ПУЛЕ-<br>МЕТ                | ЗА-<br>ГОВОР.<br>МЯТЕЖ          | АМБАР<br>ПО СУТИ                     | ЖАНР<br>МНОГО-<br>ГОЛОСНОЙ<br>МУЗЫКИ      | СОСУД<br>ТЕРПЕ-<br>НИЯ                  |                                                  |                                       | ЖЕНСКИЙ<br>ШАРФ ИЗ<br>МЕХА              | ПОСЛЕД-<br>НЯЯ БУК-<br>ВА ГРЕ-<br>ЧЕСКОГО<br>АЛФАВИТА |                                          | И ВОЛЬТ-<br>МЕТР, И<br>СПИДО-<br>МЕТР |
|                                               |                                 |                                      |                                           | КАРТЫ<br>ПРОРИ-<br>ЦАТЕЛЬ-<br>НИЦЫ      | ЛЕСНОЙ<br>СЕКАЧ                                  | ТОПЛИ-<br>ВО ДЛЯ<br>ДОМНЫ             | ПЕРЕ-<br>РЫВ В<br>МАГАЗИ-<br>НЕ         | СЦЕНИ-<br>ЧЕСКОЕ<br>ОБОЗРЕ-<br>НИЕ                    |                                          | КУЛЬ-<br>ТОВОЕ<br>ЗДАНИЕ              |
| ПРИХО-<br>ЖАЯ В<br>ГОСТИ-<br>НИЦЕ             | НОРМА<br>ВВОЗА<br>ТОВАРОВ       |                                      |                                           |                                         | ПРАВО-<br>МОЧНЫЙ<br>МИНИ-<br>МУМ                 |                                       |                                         |                                                       | ЗВУК<br>ПРОСТУ-<br>ЖЕННОГО<br>ГОРЛА      | КРАСНАЯ<br>...<br>ЭМБЛЕМА<br>ПЕЧАЛИ   |
|                                               |                                 |                                      | СТЕНД<br>СО<br>СЧЕТОМ<br>МАТЧА            |                                         |                                                  | ПИРОЖ-<br>НОЕ ИЗ<br>ВЗБИТЫХ<br>БЕЛКОВ |                                         |                                                       | ОРАНЖЕ-<br>ВЫЙ ЖИ-<br>ЛЕТ ДО-<br>РОЖНИКА |                                       |
| САМ<br>СЕБЕ<br>ПЕВЕЦ И<br>АВТОР               | ТРЮК<br>МОШЕН-<br>НИКА          |                                      |                                           |                                         | ГОРОД<br>С<br>КРЕЩА-<br>ТИКОМ                    |                                       |                                         | ОТВЕРС-<br>ТИЕ В<br>ДВЕРИ<br>ТЮРЕМНОЙ<br>КАМЕРЫ       |                                          |                                       |
|                                               |                                 | ЖИЗ-<br>НЕННАЯ<br>АКТИВ-<br>НОСТЬ    |                                           |                                         |                                                  | НАПИСАЛ<br>О<br>МУШКЕ-<br>ТЕРАХ       |                                         |                                                       |                                          |                                       |
|                                               |                                 |                                      |                                           |                                         |                                                  |                                       |                                         |                                                       | МЕСЯЦ<br>ГОДА                            |                                       |

\*\*\*\*\*  
 Новый вид спорта в Рос-  
 сии — спортивная ходьба с  
 мячом...  
 \*\*\*\*\*  
 — Ну как там, внученька, по-  
 живает твой грейпфрут?  
 — Бабушка! Сколько можно!  
 Не грейпфрут, а бойфренд!  
 \*\*\*\*\*  
 — Бокс — великолепный  
 вид спорта! Я на нем здорово  
 зарабатываю.  
 — Вы, наверное, известный  
 боксер?  
 — Избави бога. Я — зубной  
 врач!





— Да, мамочка, — с подхалимской улыбкой заверила Юля.

— Очень-очень прилично, — моргая мокрыми ресницами, подтвердила Аня.

— Хорошо, — смягчившись, кивнула я.

— А теперь будьте умницами и посидите пару минут спокойно. Я провожу бабушку до двери и приду к вам. Договорились?

— Договорились, договорились! — прокричали девчонки.

**Помахав бабушке рукой, стали, смеясь, бросаться резиновыми игрушками.**

— Баловницы, — закрывая дверь, улыбнулась свекровь. Подойдя к входной двери, мотнула головой в сторону гостиной.

— Ты это... икону пристрой куда-нибудь.

— Ну куда я ее пристрою?! — состроив недовольную гримасу, огрызнулась я. — У нас современный интерьер, все подобрано по стилю, продумано до мелочей, и вдруг...

— Вовсе не вдруг, — укоризненно покачала головой Нила Витальевна. — Нельзя жить без Бога, как ты не понимаешь? Вот Аня с Юленькой крещеные, а в церковь ты их не водишь. Даже на Пасху. А почему?

— Потому что не считаю нужным, — ответила я. — Я и крестила их только потому, что вы настояли. Да и модно это...

— Ох, Светлана, Светлана... — покачала головой свекровь. — Страшные вещи ты говоришь. Впрочем, не стану, читать тебе морали. Усталая, дай тебе недосуг. Негоже девочек одних оставлять...

— Вот именно, — пробормотала я. — А икону заберите, чего ей зря пылиться.

— Пусть побудет, — берясь за дверную ручку, просительно посмотрела на меня Нила Витальевна. — Не хочешь вешать на стену? — поставь на полку в дет-

Продолжение. Начало на стр.1

# Я ДУМАЛА, ЧТО МОЖНО ЖИТЬ БЕЗ БОГА

— Найда оценилась? — догадалась я.

— Ага, хочешь посмотреть на щенят?

— Хочу. Только у меня девчонки еще не спят, а Борька на дежурстве.

— Жалко, — огорчилась Ленка. — А когда девчонки уснут, придешь? Выпьем винца за здоровье новорожденных. А еще я тебе расскажу кое-что интересное.

— Интересное? — оживилась я. — А что?

— По телефону рассказывать не буду, — заупрямилась подруга, — не тот кайф.

— Ну вот, ты меня заинтриговала! Колись давай, не то я умру от любопытства!

— Сказала нет — значит, нет! Только тет-а-тет. Приходи.

— Ладно, уговорила, — неохотно согласилась я. — Кстати, заодно принесу икону тебе показать.

— Икону? — удивилась подруга.

— Икону. Свекруха сегодня приволокла. Сказала, что это очень важная икона.

— В смысле ценная?! Слушай, если это так, то ее можно будет выгодно толкнуть.

— Хорошая идея, — обрадованно хмыкнула я. — Знаешь, мне сейчас деньги позарез нужны. Девчонкам новые куртки купить придется, у старых рукава

— Да какой интерес, я вообще ее брать не хотела! А свекруха привязалась как банный лист: "Нельзя жить без Бога, нельзя жить без Бога..." А еще сказала, будто ее сестре сон про эту икону приснился.

— Сон приснился? — заинтересовалась она. — Какой?

— Да ерунда. Если честно, то я в это не верю. Скорее всего, свекровь нарочно мне лапши на уши навешала, чтобы заставить икону взять.

— Погоди. А зачем ей это нужно?

— А я знаю? Уж очень она в последнее время в религию ударились. Каждое воскресенье в церковь ходит.

— Видно, в ад после смерти попасть боится, — рассмеялась подруга. — Наверное, хорошо нагрешила. Как думаешь?!

— Вряд ли, — хмыкнула я, — она жуткая моралистка. И Борька весь в нее, только и слышно: "это неправильно", "нужно жить по совести", "Бог видит все". Иногда меня от его моралей просто тошнит!

— Брось! Зато ты можешь быть уверена, что он не будет ходить налево и прятать от тебя заначки. Раз "Бог видит все"!

— Хочется верить, — рассмеялась я.

**Распаковав икону, нарисованного человека**

— Ну-у-у... К примеру, мне часто снился мой покойный отец. Нехорошо снился, страшно. И тогда мне посоветовали сходиться в церковь и заказать панихиду. Я заказала, и с того дня сны прекратились.

— Ты это серьезно?

— Ну да. Кстати, ты так ничего и не рассказала про сон Борькиной тетки.

— Да глупости все это!

— И все-таки. Что ей приснилось?

— Будто Матерь Божья, что на этой иконе нарисована, вдруг ожила и велела тетке отдать икону своему племяннику. Чтобы какую-то беду от нашей семьи отвести.

— Беду отвести? — озадачилась вдруг подруга. — Ой, Светка, не продавай икону. Раз такой сон, то...

— Да не верю я этой белиберде. И потом, девчонкам зимой ходить будет не в чем, пойми!

— Как не в чем? Есть же у них куртки.

— Это старье?! Да они из него выросли!

— Ладно, дело твое, — пожала плечами подруга. — А теперь пойдем разглядим икону при нормальном свете.

— Пойдем, — согласилась я. — А заодно покажешь мне маленьких "найденых"?

— Найденых? Слушай, здорово ты их назвала. Найда и найденых. Классно!

— А то! — рассмеялась я. — А теперь пошли побыстрее...

Поахав над четырьмя крохотными комочками, мы по очереди погладили их счастливую мамашу и пошли в комнату рассматривать икону.

— Я, конечно, не эксперт, — покрутив ее в руках, с усмешкой сказала Ленка, — но вижу, что это не раритет.

— Думаешь? — с сомнением спросила я. — А ну дай мне посмотреть.

**Взяв из рук подруги икону,**

— Мамочки! — хватаясь за меня, в испуге заорала Ленка. — Что это было?

— Н-не знаю... — запинаясь, ответила я. — Ленка, мне страшно!

— Мне тоже, аж мороз по спине прошел... Но что это может значить?

— Свекровь говорила... Господи, девочки! Мне нужно срочно домой!

— Я с тобой!

Подхватившись, мы пулей вылетели из квартиры. На одном дыхании поднялись на мой этаж. И тут же заорали от ужаса — на площадке явно пахло гарью, и этот запах шел из-за моей двери.

— Лампа! — простонала я. — Я накрыла ее платком!

— Открывай! Скорее! — поняв, что от меня мало проку, Ленка вырвала из моих рук ключи, открыв квартиру, вихрем ворвалась внутрь. Подбежав к детской, закричала: — Пламени нет, только много дыма! (Позже выяснилось, что от лампы загорелся не только платок, но и стала тлеть занавеска.) Черт! Света, детей нужно скорее вынести, иначе они могут задохнуться!

**Дальнейшее я вспоминаю как страшный сон.**

Мои девочки, похожие, как две капельки воды, в одинаковых позах лежали на кровати, не подавая признаков жизни. Схватив на руки Аня, Ленка быстро понесла ее к выходу. Оглянувшись, увидела, что я пытаюсь растормошить Юльку. Сердито заорала:

— Идиотка, неси ее на воздух! И "скорую" вызывай! Слышишь?!

Подхватив на руки дочку, я побежала следом за Ленкой. На лестничной клетке столкнулась с перепуганным соседом из ближайшей квартиры.

— Что за шум? Пожар? О боже!

Это было последнее, что я слышала...



Странные вещи ты говоришь. Впрочем, не стану, читать тебе морали. Устала я, да и тебе недосуг. Негоже девочек одних оставлять...

— Вот именно, — пробормотала. — А можно, чтобы, чего ей зря пылиться.

— Пусть побудет, — берясь за дверную ручку, просительно посмотрела на меня Нила Витальевна. — Не хочешь вешать на стену — поставь на полку в детской. Или на шкаф. Не упрямысь. Переживаю я после того, что Лизавета сказала. Ей ведь часто вещие сны снятся, а уж такой, чтобы Божья Матерь с ней разговаривала... Да еще с просьбой обращалась... Неспроста это...

— Ладно, пусть остается, — сдалась я, — куда-нибудь прикну. А теперь до свидания. Вернее, спокойной ночи.

— Спокойной ночи, — умиротворенно улыбнулась свекровь. — Храни вас Бог...

**Закрыв дверь, я отправилась в ванную.**

Искупав дочек, обсушила обеих полотенцем, надела на них одинаковые трусики и, высушив им волосы феном, уложила в постель. Укрывая одеялом, предупредила:

— Немного поболтаете — и спать. И чтобы без баловства, иначе завтра пожалуюсь папе, и он не поведет вас в цирк.

— Мы будем слушаться, — округлив глаза, пообещала Аннушка.

— Ага-ага, — закивала головой Юлька.

— Только ты нам свет не выключай, ладно?

— Хорошо, не буду.

Накинув на настольную лампу платок, я поцеловала дочек и вышла из комнаты. Прикрыв дверь, прислушалась. Щебечут мои веселые пташки. Ну да ладно, пусть поболтают вволю, все равно завтра воскресенье, в садик рано будить их ненужно...

Минут двадцать я возилась, прибирая все в ванной. Когда вышла, зазвонил телефон. Звонил подруга, живущая двумя этажами ниже:

— Свет, у меня радость.

— Икону. Свекруха сегодня приволокла. Сказала, что это очень важная икона.

— В смысле ценная?! Слушай, если это так, то можно будет выгодно толкнуть.

— Хорошая идея, — обрадованно хмыкнула я. — Знаешь, мне сейчас деньги позарез нужны. Девчонкам новые куртки купить придется, у старых рукава стали короткие. Только я не знаю, действительно ли икона ценная. Я ведь в них совершенно не разбираюсь.

— Я тоже не слишком, — ответила Ленка. — Но картинку от иконописи отличить смогу. Так что тащи свою икону. Гляну, что она из себя представляет.

— Приду, — пообещала я. — Только послушаю, спят ли девочки...

**Положив трубку, подошла к детской.**

Прислонила ухо к двери. Тишина. "Угомонились-таки мои птички-свиристелочки, — мысленно улыбнулась я. — Вот и хорошо, можно сбегать к подружке".

Прихватив скресла нераспечатанный сверток с иконой, я спешно направилась к выходу. Заперев дверь, стала спускаться по лестнице. На площадке второго этажа увидела Ленку.

— Быстро ты, — обрадовалась подруга.

— А я вот покурить вышла. На балконе не хочу — белье повесила. Провоняется.

— Понятно, — кивнула я. — Ладно, пока ты куришь, я икону разверну, а то свекровь ее так замотала...

— Так ты что, еще ее не видела? — удивилась подруга.

— Конечно нет, — пренебрежительно дернула плечом я.

— Ну ты даешь! Неужели не интересно?

— Это неправильно, нужно жить по совести, "Бог видит все". Иногда меня от его моралей просто тошнит!

— Брось! Зато ты можешь быть уверена, что он не будет ходить налево и прятать от тебя заначки. Раз "Бог видит все"! — Хочется верить, — рассмеялась я.

**Распаковав икону, насмешливо оглядела нарисованную на ней женщину.**

Затем повернула икону в сторону Ленки:

— Ну и как тебе эта Божья Мать?!

— Ты что?! — шикнула на меня подруга. — Нельзя так про икону.

— Почему нельзя? — иронично усмехнулась я. — Боженька накажет?

— А кто его знает?! — затушив сигарету, она бросила ее в стоящую на радиаторе банку, затем подобострастно посмотрела на Матерь Божию и перекрестилась: — Прости и сохрани!

— Вот умора! — не удержавшись, хихикнула я. — Ленка, ты что, тоже веришь в эти бредни про рай и ад? Про существование души? Про прощение грехов?

— Да не то чтобы верю... Просто иногда происходят такие странные вещи...

— Какие странные? Например?

— реди погладили их счастливую мамашу и пошли в комнату рассматривать икону.

— Я, конечно, не эксперт, — покрутив ее в руках, с усмешкой сказала Ленка. — Но скажу, что это не раритет.

— Думаешь? — с сомнением спросила я. — А ну дай мне посмотреть.

**Взяв из рук подруги икону, я поднесла ее поближе к глазам, и тут...**

Я даже не поняла, что случилось, только стекло иконы треснуло, и мы с Ленкой явно услышали звук, напоминающий протяжный человеческий стон.

И "скорую" вызывай! Слышишь?!

Подхватив на руки дочку, я побежала следом за Ленкой. На лестничных площадках слышались крики и шум. Встретившись с соседкой, я побежала к своей квартире.

— Что за шум? Пожар? О боже!

Это было последнее, что я слышала...

С тех пор прошло больше четырех месяцев. Мои девочки живы, и я не перестаю благодарить за это Матерь Божию. И свекровь, которая принесла мне эту святую икону. Спасибо ей, и храни ее Господь...



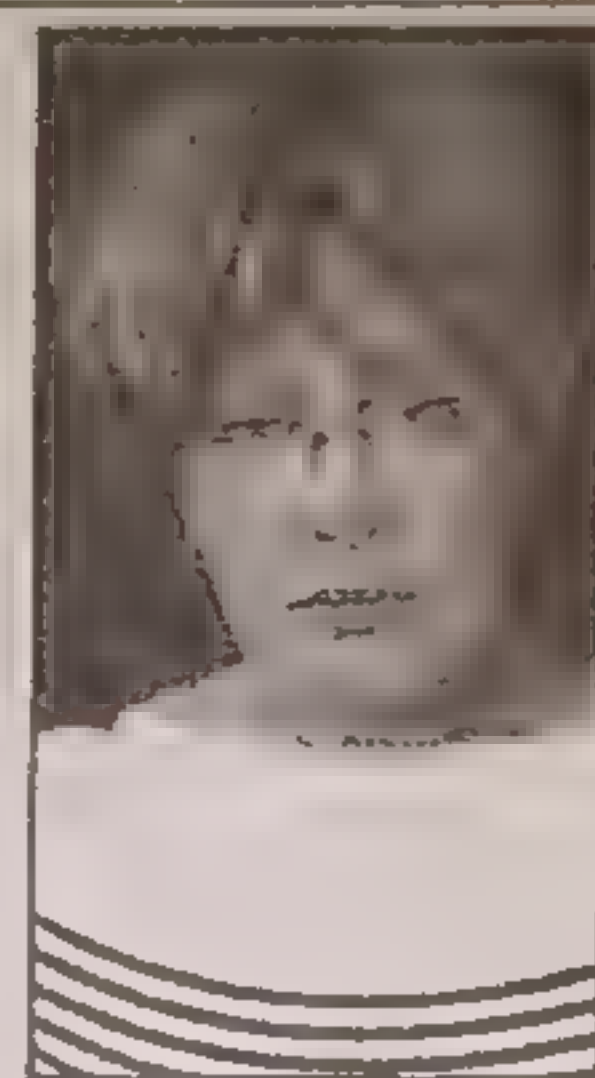
Настав на руках бездыханную дочурку, я подумала об одном: "Матерь Божья, не дай умереть моим детям! Ради всего святого..."





**Нина Афанасьевна Сазонова**  
актриса, 7 января 1917 г. - 29 февраля 2004 г.

Большая часть детства и юности популярной актрисы Нины Сазоновой прошли на Волге в очень музыкальной семье: мать прекрасно играла на гитаре, отец был скрипачом. Нина впервые вышла на сцену еще школьницей. В студию Центрального академического театра Красной армии (ныне Российской армии) она пришла, когда ей еще не было и 17 лет. Начало театрального пути Нины Сазоновой совпало с началом Великой Отечественной войны. 22 июня 1941 года она выступала вместе со своей подругой на Белорусском вокзале перед теми, кто отправлялся на фронт. Нина Сазонова — актриса очень русская, одаренная ярко выраженным национальным характером, что давало ей возможность находить точные краски для самых разных образов.



**Марина Мстиславовна Неелова**  
актриса, 8 января 1947 г.

Любовь к искусству родители привили Марине с детства. Они часто ходили с дочерью на концерты и спектакли. Мама исправно водила свою тоненькую, изящную девочку на занятия балетом. Любовь к балету осталась у Марины на всю жизнь. Главным же для нее всегда был театр. По ее словам, она всегда представляла себя только актрисой. "По сцене она движется как беспокойная кошка... у нее голос избалованной девочки и внешность, которая электризует публику", — так отзывались о ней критики. Ее хрупкость, изящество, безмерно ценят модельеры. Вячеслав Зайцев, одевая Неелову для спектакля "Вишневый сад", ездил в Париж за кружевами, шелками, потому что считал, что такую женщину одевать иначе было бы преступлением!

## К 60-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ

— Наталья Федоровна, многие красивые женщины, как известно, пытаются всячески скрыть свой возраст. Вы не относитесь к их числу?

— В зависимости от обстоятельств, от того, с кем я общаюсь... Ну, наверное, каждый человек жалеет о том, что становится старше. Женщинам, конечно, сложнее — мы острее переживаем свой возраст. А вообще, какой-то великой тайны из своего возраста я не делаю. Какой смысл? Кто захочет — все равно узнает. Особенно сейчас: берешь энциклопедию, смотришь — там все написано.

— Вы родились в полночь 7 января, то есть в день и час рождения Иисуса Христа. Ощутили на себе божественную печать?

— Вы знаете, со мной как-то произошло потрясающее событие. У нас тут неподалеку храм Михаила Архангела. В день своего рождения я посетила службу: причастилась, исповедалась. Выхожу и глазам своим не верю. Над куполом — самая настоящая радуга. Это зимой-то, в рождественский мороз. Люди смотрели как замороженные — чудо, согласитесь! Я спросила батюшку: "Что это?" И оказалось, существует поверье, будто бы Россия с этого года начнет подниматься с колен, и радуга на Рождество — предзнаменование тому.

— А Вы часто посещаете церковь, исповедуетесь?

— Мне не хотелось бы говорить про очень личное. Скажу лишь, я всегда знала, что родилась именно на Рождество. В моей семье чтили этот праздник. Сперва говорили, что родился Христос, а уже потом, что я. Не хотелось бы проводить какие-то аналогии, знаю только: я счастлива, что мама родила меня в этот день.

— Но ведь талант-то — от Бога. Можете назвать себя человеком успешным?

## НАТАЛЬЯ ГВОЗДИКОВА: РОЖДЕННАЯ РЕВОЛЮЦИЕЙ

Ее звездная роль могла запросто и не состояться. На место героини во всенародно любимом фильме Григория Кохана "Рожденная революцией" сперва была утверждена совсем другая актриса. Но вдруг за несколько дней до начала съемок из Москвы пришел категорический отказ. Кто-то прознал, что единственная претендентка на главную роль — не вполне подходящей национальности. Режиссер в панике, ассистенты сбиваются с ног в поисках срочной замены. И вот среди этой суеи открывается дверь студии и... на пороге возникает симпатичная длинноволосая слегка запыхавшаяся девушка. Поймав на себе раздраженно-вопрошающие взгляды, уверенно заявляет: "Я к Кохану на пробы". Стоявшего рядом с режиссером главного героя будущей ленты, известного актера Евгения Жарикова, как будто обожгло: "Григорий Романович, посмотрите, именно та, что нам нужна!" — "Как вас зовут?"

— Скорее да. Люди должны отдыхать друг от друга, и в принципе наша профессия дает такую возможность. Почему вот мы с Женей после определенного периода стали отказываться от ролей мужа и жены? Нам ведь очень часто предлагали. Смотрю иной раз "Рожденную" и вспоминаю: а-га, а вот здесь-то мы вообще не разговаривали, а по сцене-то надо было любовь изображать как ни в чем не бывало. Но на съемочной площадке приходилось забывать обо всех домашних передрыгах.

— Правда ли, что первой в Жарикова влюбились не Вы, а Ваша старшая сестра Людмила?

— Нет, ну что вы. Да, ей очень нравилась Женина внешность, его голос, но самое главное — она любила кино. А я к кино относилась с прохладцей. Однажды Мила привела меня на картину "Таинственный монах" с Жариковым в главной роли. Весь сеанс лихала меня в бок: "Посмотри, какой он!" Ну, думаю, человек и человек. Да и потом, Женя ведь тоже учился у Герасимова и Макаровой, часто приходил к нам на курс. Правда, мы с ним

— Могу говорить только о себе. Знаете, я тогда уже отчетливо понимала, что со своим мужем жить не буду. Почему? Это было так давно, я не хотела бы говорить об этом. И сейчас мы не общаемся. Просто жизнь не сводит.

— А Вы можете сказать, что сын Вам ближе, чем муж?

— Сложно сказать. Федя настолько близкий мне человек, я могу разговаривать с ним абсолютно на любую тему. И с его стороны я чувствую полную открытость. Всегда могу к нему подойти, пожаловаться, попросить совета. И знаю, что Федя меня выслушает, знаю, что подержит. Он родной человек и слишком хорошо меня знает. А Женя... Это другие совершенно отношения. Ему тоже я могу рассказать, но, наверное, не все.

— И что Вас может вывести из себя?

— Да любая мелочь. Общение с коллегами, например. Особенно, знаете ли, в поездках. Там люди по-другому раскрываются. В Москве что: приехал, выступил, уехал. А там: вместе в самолете, вместе в гостинице — совершенно иная ситуация.



— Наталья Федоровна, Вы одно время возглавляли общество "Книга, просвещение, милосердие". В чем заключались ваши обязанности?

— Во-первых, мы издавали "Библиотеку российской классики", собирали деньги на издание книг. А во-вторых, мы создали фонд "Актеры — милосердие", который до сих пор работает. Приглашали известных людей, устраивали концерты, собирали деньги для малоимущих актеров. Я могла только подсказать, кому из моих коллег действительно плохо. А плох было многим, целую страницу можно фамилиями исписать. Помогали очень известным актерам: Георгию Юматову, Борису Новикову. Привозили продукты, одежду. Актерам ведь очень тяжело приходится в старости — пенсии мизерные. Выживают только те, кто работает. А если нет, беда. Слава Богу, находятся люди из нового поколения, которые помогают актерам. Ведь все мы рано или поздно



Я спросила батюшку: "Что это?" И оказалось, существует поверье, будто бы Россия с этого года начнет подниматься с колен, и радуга на Рождество — предзнаменование тому.

**А почему Россия не поднимается?**

— Мне не хотелось бы говорить про очень личное. Скажу лишь ясное: да, что родилась именно на Рождество. В этот самый день, когда все начинается, ваговали, что... потом что я... какие-то... тива, что мама родила... день.

**— Но ведь талант — то от Бога. Можете назвать себя человеком успешным?**

— Конечно. У меня есть любимые люди, которые всегда меня поддерживают. У меня большой успех. Ну а что касается таланта — это оценивать, наверное, дело не мое. Часто по телевизору показывают картины "Калина красная", "Печки-лавочки" — и я счастлива, что была знакома с Василием Макаровичем Шукшиным. Маленькие роли, но работать с таким человеком — счастье. Мне повезло с педагогами, Сергеем Герасимовым и Тamarой Макаровой. Большая удача сниматься вместе с потрясающими актерами: Стрельчик, Яншин, Папанов... Список можно продолжать до бесконечности. Одна "Большая перемена" принесла знакомство с огромным количеством замечательных людей.

**— В фильме "Рожденная революцией" Вы играете с мужем, Евгением Жариковым, большую любовь. Ничего выдумывать не пришлось?**

— Как бы не так! Мы с Женей, например, сразу договорились, что в картине ни разу не поцелуемся — переживем как бы заново и встречу, и любовь. И ведь так и не поцеловались, хотя моментов по сценарию была уйма.

**— Говорят, что работать мужу и жене вместе не рекомендуется. Согласны?**



**Николай Иванович Носков**  
певец, 12 января 1956 г.

Один из лучших российских вокалистов. В его творчестве сочетаются лучшие традиции хард-рока и русских романсов. Во времена перестройки отечественная группа «Парк Горького» с хитом Bang занимала третью строчку хит-парада MTV и кружила голову во всей Америке. Вернувшись в Россию, Носков занялся сольной карьерой. Теперь он появляется на телеэкране, только чтобы рассказать о выходе нового альбома — не пишет песен для радио и занимается серьезным творчеством. А началось все в 1980 году, когда произошла знаковая встреча с самым прогрессивным композитором Давидом Тухмановым. По его руководству была создана первая для Носкова рок-группа "Москва".

**Правда ли, что первой в Жарикова влюбились не Вы, а Ваша старшая сестра Людмила?**

— Да, Людмила была первой. Она любила кино. А я к кино относилась с прохладцей. Однажды Мила привела меня на картину. Там...

...артисты в основном были из Ленинграда. По-моему, там и так. Ну, думаю, человек такой, да и тут. Женя ведь тоже из Ленинграда. Герасимов и Макаровой часто приходили на курсы. Правда, мы с ними не встретились. Девчонки говорили: "Вот, приходит Жариков, а ты сидишь тут". А потом Женя, у меня всегда была масса красивых партнеров, мне же предлагали руку и сердце. Но личная жизнь тогда отходила на второй план. Мы с Женей пропадали в институте. А мальчишки даже умудрялись оставаться там на ночь. Усыпив бдительных пожарных, впотымах играли отрывки, репетировали. И когда Герасимов узнавал, доставалось, конечно, всем.

**— О Вашей с Жариковым встрече на кинопробах к фильму "Возле этих окон" уже ходят легенды. Говорят, с первого раза Вы жутко не понравились друг другу.**

— Не то чтобы жутко. Во-первых, я опоздала на репетицию, что со мной бывает крайне редко. Ну а во-вторых, Женя уже тогда был очень известен и "Снегурочка", и "Иваново детство", и "Три плюс два", в которых он к тому времени снялся. И мне он показался таким вальяжным, надменным, смотрящим свысока. Ну а лучшая защита — нападение. Но потом это ощущение прошло.

**— К тому времени и Вы были замужем, и он — женат. Что заставило разбить две крепкие советские семьи: слепая страсть или что-то другое?**

Близкий мне человек, я могу разговаривать с ним. Но я не могу сказать, что я люблю его. Я люблю кино. А я к кино относилась с прохладцей. Однажды Мила привела меня на картину. Там...

**— И что Вас может вывести из себя?**

— Да, конечно, если кто-то будет меня оскорблять. Но я не могу сказать, что я люблю его. Я люблю кино. А я к кино относилась с прохладцей. Однажды Мила привела меня на картину. Там...

**— Говорят, что характер у Вас — не сахар: беспокойная, взрывная, бескомпромиссная. Жариков же, наоборот, — спокойный и уравновешенный.**

— Да. Я не медлительный человек, не спокойный. Женя — другой. Он неспешный, но упрямый. Я отхожу довольно быстро: сорвалась, что-то меня раздражает, крикну и — успокаиваюсь. Женя же накапливает и потом взрывается, да и отходит гораздо медленнее.

**— Ваш сын Федя в кого больше: в маму, в папу?**

— Он сам в себя. Пожалуй, немного медлитель, как отец. Он взрослый, совершенно самостоятельный человек, ему 26 лет. Но Федя не любит, когда мы в подробностях рассказываем о том, чем он занимается. Могу только сказать, что он закончил иняз. Там военная кафедра, поэтому, естественно, они все автоматически идут еще и как военные переводчики — получают дополнительную профессию. У него офицерское звание, первый язык — французский, второй — английский. Но к нашему с мужем миру Федя не имеет никакого отношения.



**Рената Муратовна Литвинова**  
актриса, сценарист, режиссер, 12 января 1967 г.

Рената Литвинова — девушка, которая сделала себя сама. Наверное, она одна такая. Она использует во благо себе всех встречаемых ею людей и все посланные жизнью обстоятельства. Это не упрек, а комплимент. Потому что Рената Литвинова — девушка умная. Если бы у нас в стране было развито феминистское движение, она бы стала его знаменем. Себе имидж Литвинова получила от своего дяди — правда, татарский дядя был Ринат. В десятом классе Рената решила поступать на сценарный факультет ВГИКа. Она принесла во ВГИК свои рассказы. Сейчас сама Рената называет их "очень странными". И она поступила — с первого раза... Одна из самых успешных работ Литвиновой — сценарий к фильму "Страна глухих".



Целебные достоинства алоэ люди оценили весьма давно. Ученые предполагают, что сок этого растения входил в состав снадобий, которыми бальзамировали тела усопших фараонов. Еще античные врачи Плиний и Диоскорид знали и ценили лечебные свойства алоэ. Именно из-за этого растения Аристотель советовал Александру Македонскому завоевать остров Сокотра, где туземцы из произраставшего там алоэ готовили сгущенный сок. Арабы считали алоэ символом терпения — за стойкость к засухе, неприхотливость. Выпаренный из алоэ сок так и называется — сабур (в переводе с арабского значит "терпение").

## ЭТО ИНТЕРЕСНО

Зачем листу алоэ тонкий слой воска? Ну конечно, для уменьшения испарения. Ведь родина алоэ — жаркие африканские пустыни, где нужно очень экономить влагу. Ученые с помощью сложных пересчетов установили, что 1 кв. дм поверхности листьев алоэ испаряет 0,16 г воды за сутки. Если же снять с них кожицу с восковым налетом, за сутки улетит с того же квадратного дециметра 2,5 г воды. Как видите, разница в 15 с лишним раз! Мясистые листья алоэ накапливают много воды, когда растение способно ее добывать из почвы. А с помощью воскового налета растение экономно расходует драгоценную влагу. Это позволяет алоэ долго оставаться живым и зеленым среди почти безжизненной, выжженной солнцем пустыни.

# АЛОЭ

Уже много веков медики разных стран мира пользуются сабуром, который представляет собой сок из листьев алоэ, сгущенный путем выпаривания на солнце или огне. Внешний вид сабура разный, в общем это твердые черно- или зеленовато-бурые стекловидные куски неправильной формы с характерным запахом и очень горьким вкусом. Неодинаковость объясняется тем, что сабур получают из сока разных видов алоэ (как раз сабур из алоэ древовидного считается не самым хорошим, но вполне приемлемым). В сабуре обнаружены алоины — смесь антрагликозидов, эфирное масло и другие вещества. Сабур обладает слабительным действием, которое обуславливается содержащимися в нем антрагликозидами, раздражающими рецепторы слизистой оболочки кишечника и рефлекторно усиливающими его перистальтику.

Для лечения малокровия фармацевтическая промышленность выпускает сироп алоэ с железом. Его готовят из сока алоэ и сахара с добавлением раствора хлорида закисного железа. Сок алоэ обладает выраженной бактерицидной активностью — губительно действует на стафилококков, стрептококков, кишечную, дизентерийную, брюшнотифозную палочки и многие другие болезнетворные микроорганизмы. Благодаря этому сок алоэ и приготавливаемую на его основе эмульсию ис-

древовидное, или столетник, — *Aloe arborescens* Mill. — вечнозеленое древовидное растение суккулентного облика из семейства алоэвых.

пользуют для лечения ожогов (в том числе возникающих после лучевой терапии и при передозировке солнечных ванн), трофических язв, инфицированных ран, абсцессов, флегмон, эпидермитов, гнойничковых поражений кожного покрова.

Широкое применение в медицинской практике получил экстракт алоэ из биостимулированных листьев. Как оказалось, в срезанных листьях этого растения, выдержанных в течение 12 суток в темноте при температуре +4-8°C, накапливаются биогенные стимуляторы, активно усиливающие обменные процессы в тканях человека, способствуя заживлению разного происхождения.

## РЕЦЕПТЫ НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЫ

Сабур используется в качестве слабительного средства в дозе от 0,01 до 0,1 г (в виде сухого экстракта). Сабур назначают внутрь при ионических и хронических запорах. В малых дозах он улучшает пищеварение и усиливает желчеотделение. Слабительное действие наступает через 8-10 ч после приема. **ДЛЯ АНТРАГЛИКОЗИДОВ АЛОЭ НЕОБХОДИМО НАЛИЧИЕ ЖЕЛЧИ В КИШЕЧНИКЕ, ПОЭТОМУ НЕ СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ПРЕПАРАТ САБУРА БОЛЬНЫМ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧНОГО ПУЗЫРЯ.**

- Сок алоэ в малых дозах применяется как средство, возбуждающее аппетит.
- Сок, консервируемый спиртом, рекомендуют назначать при анацидном гастрите и колите по 1 ч. ложке 2 раза в день за 30 мин до еды.
- В гинекологической практике тампон, смоченный свежим соком алоэ, вводят во влагалище при эрозии шейки матки.
- Трехкратное вливание сока в ноздри по 5-8 капель с промежутками 3-5 ч приостанавливает развитие острого ринита. После закапывания массировать крылья носа. В домашних условиях сок получают из комнатных растений. Для его приготовления крупные листья измельчают, пропускают через мясорубку, отжимают сок, фильтруют через несколько слоев марли и кипятят 3 мин. Используют сразу же, так как при хранении он теряет свою активность.
- Компрессы с соком алоэ при дерматите головы лучевого происхождения снимают боль, улучшают восстановление ткани и рост волос.

Продолжение рецептов народной медицины читайте в следующем номере



Существует предание, что алоэ было домашним амулетом: в Египте и на Ближнем Востоке существовал обычай вывешивать алоэ на дверях и окнах. Полагали, что это растение способствует процветанию дома и его обитателей, их долголетию. И, видимо, справедливо. Алоэ без воды может держаться несколько лет и даже цвести.

## ВЕНГЕРСКИЙ КРОССВОРД

Необходимо вычеркнуть все предложенные слова из сетки кроссворда. Не допускается пересечение линий. Повороты могут быть в любом направлении. Все вычеркнутые слова имеют законченную форму и не имеют продолжения.

НАБРОСОК  
НАВОДЧИК  
НАГЛОСТЬ  
НАКЛЕЙКА  
НАКРУТКА  
НАСМЕШКА  
НАУТИЛУС  
НЕЗНАЙКА

НАВОЛОЧКА  
НАКЛАДНАЯ  
НАМОРДНИК  
НАПИЛЬНИК  
НАРУЧНИКИ  
НАЧАЛЬНИК  
НЕБОСКРЁБ  
НЕВАЛЯШКА

НЕДОТРОГА  
НЕЗАБУДКА  
НОМИНАЦИЯ  
НАБЕРЕЖНАЯ  
НАБЛЮДЕНИЕ  
НАВОДНЕНИЕ  
НАДЁЖНОСТЬ  
НАКОВАЛЬНЯ

НАПРЯЖЕНИЕ  
НАПУТСТВИЕ  
НАРКОМАНИЯ  
НАСЛЕДСТВО  
НАСТРОЕНИЕ  
НАЧАЛЬСТВО  
НЕУВЕРНОСТЬ  
НЕДОСТАТОК

НЕПРИЯТЕЛЬ  
НОВОБРАНЕЦ  
НОСТАЛЬГИЯ  
НАБАЛДАШНИК  
НАДЗИРАТЕЛЬ  
НАПРАВЛЕНИЕ  
НАСТУПЛЕНИЕ  
НЕВЕСОМОСТЬ

НЕПОНИМАНИЕ  
НЕРАВЕНСТВО  
НЕРАЗБЕРИХА  
НЕФТЕПРОВОД  
НОВОСТРОЙКА  
НОСТРАДАМУС  
НАВАРИСТОСТЬ



ляет алоэ долго оставаться живым и зеленым среди почти безжизненной, выжженной солнцем пустыни.

многие другие болезнетворные микроорганизмы. Благодаря этому сок алоэ и приготовленную на его основе эмульсию ис-

Компрессы с соком алоэ при дерматите головы лучевого происхождения снимают боль, улучшают восстановление ткани и рост волос.

Продолжение рецептов народной медицины читайте в следующем номере

## ВЕНГЕРСКИЙ КРОССВОРД

Необходимо вычеркнуть все предложенные слова из сетки кроссворда. Не допускается пересечение линий. Повороты могут быть в любом направлении. Все вычеркнутые слова имеют законченную форму и не имеют продолжения.

НАБРОСОК  
НАВОДЧИК  
НАГЛОСТЬ  
НАКЛЕЙКА  
НАКРУТКА  
НАСМЕШКА  
НАУТИЛУС  
НЕЗНАЙКА  
НОВГОРОД

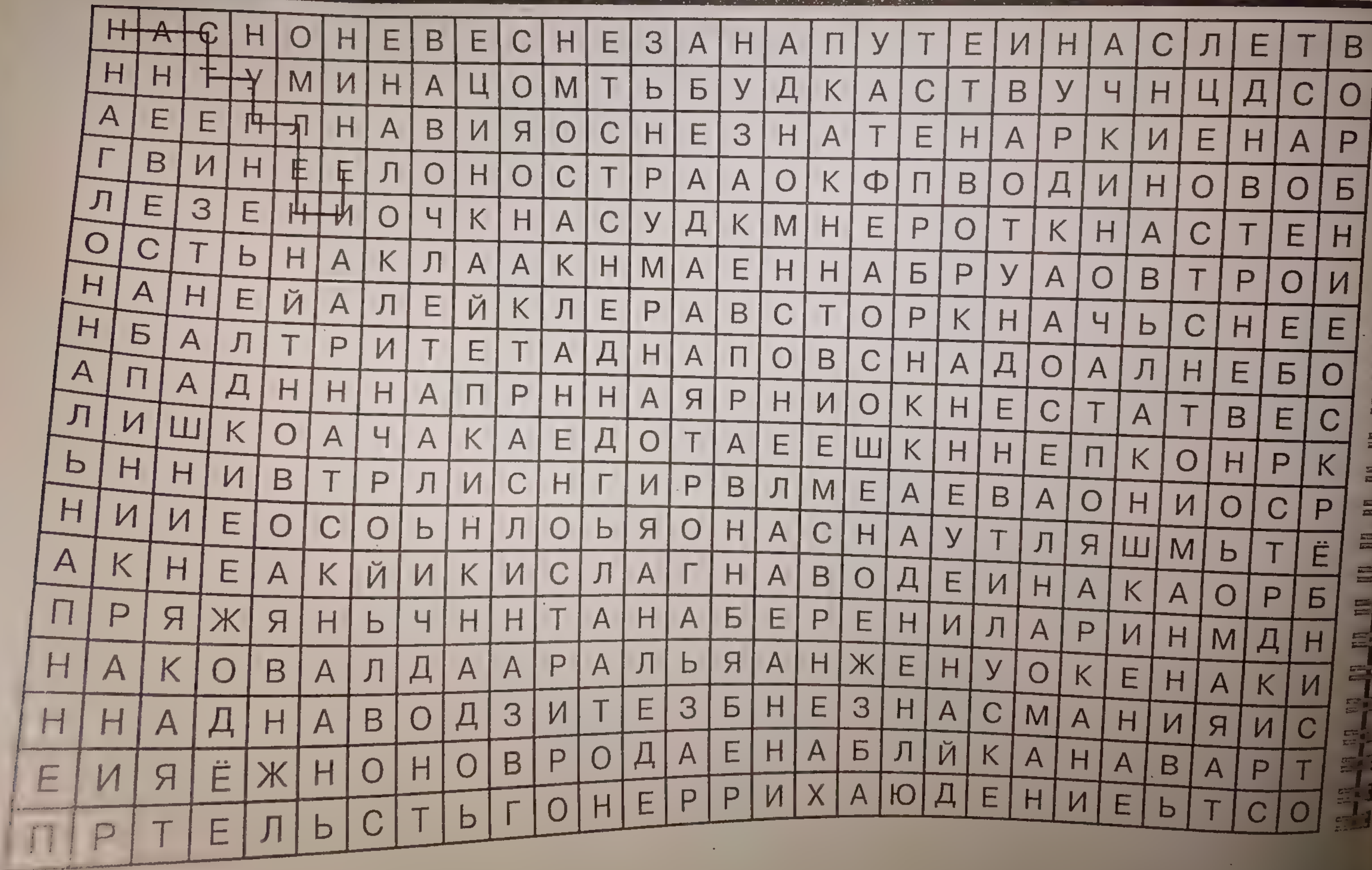
НАВОЛОЧКА  
НАКЛАДНАЯ  
НАМОРДНИК  
НАПИЛЬНИК  
НАРУЧНИКИ  
НАЧАЛЬНИК  
НЕБОСКРЁБ  
НЕВАЛЯШКА  
НЕВЕЗЕНИЕ

НЕДОТРОГА  
НЕЗАБУДКА  
НОМИНАЦИЯ  
НАБЕРЕЖНАЯ  
НАБЛЮДЕНИЕ  
НАВОДНЕНИЕ  
НАДЁЖНОСТЬ  
НАКОВАЛЬНЯ  
НАПРАСЛИНА

НАПРЯЖЕНИЕ  
НАПУТСТВИЕ  
НАРКОМАНИЯ  
НАСЛЕДСТВО  
НАСТРОЕНИЕ  
НАЧАЛЬСТВО  
НЕВЕРНОСТЬ  
НЕДОСТАТОК  
НЕЗНАКОМКА

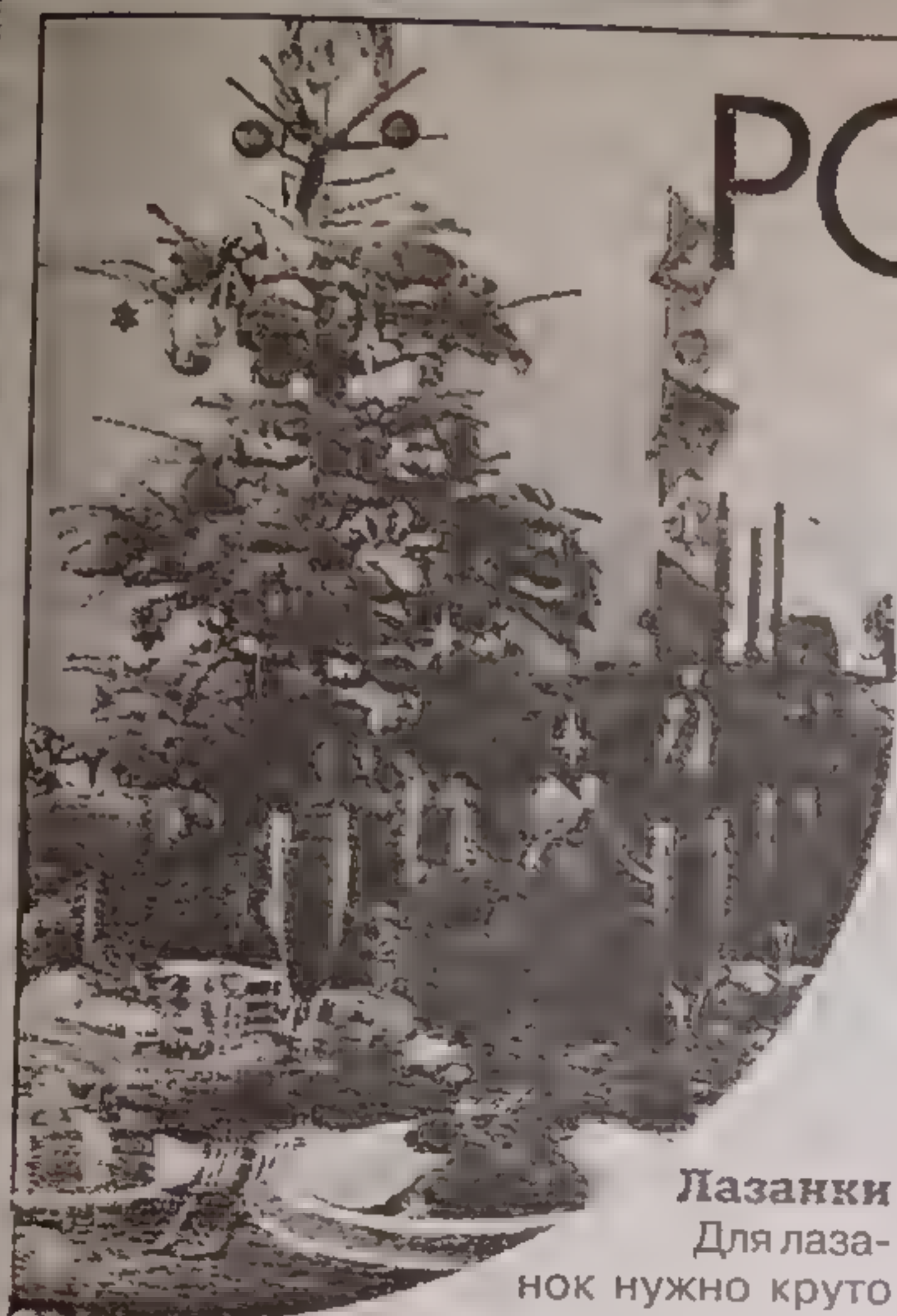
НЕПРИЯТЕЛЬ  
НОВОБРАНЕЦ  
НОСТАЛЬГИЯ  
НАБАЛДАШНИК  
НАДЗИРАТЕЛЬ  
НАПРАВЛЕНИЕ  
НАСТУПЛЕНИЕ  
НЕВЕСОМОСТЬ  
НЕЙТРАЛИТЕТ

НЕПОНИМАНИЕ  
НЕРАВЕНСТВО  
НЕРАЗБЕРИХА  
НЕФТЕПРОВОД  
НОВОСТРОЙКА  
НОСТРАДАМУС  
НАВАРИСТОСТЬ





# РОЖДЕСТВЕНСКИЙ УЖИН В КРУГУ СЕМЬИ



Лазанки

Для лазанок нужно круто замешать тесто из пшеничной, ржаной или гречневой муки, тонко раскатать, нарезать на кусочки, сварить, процедить или вынуть ложкой, постным маслом с луком или сметаной.

## Колядки русские

400 г муки, 400 г фарша, 150 г воды

Из ржаной муки готовят пресное тесто, затем раскатывают его, разрезают на квадраты, загибают "конвертиком". Получается корзиночка, которую наполняют фаршем и выпекают. Начинка может быть самая разная:

- с творогом (300 г творога растирают с 8 яйцами и 100 г сахара);
- с картофелем (отваривают картофель, разминают его, как на пюре, сдабривают яйцами, молоком, сметаной);
- с вареньем (только к клюквенному, брусничному, клубничному варенью непременно добавьте немного муки).

Праздник Рождества — особенный праздник, который одинаково радует и детей, и взрослых. К этому торжественному и радостному дню тщательно готовятся. В дом приносят свежее сено — в память о яслях, в которых родился Иисус. Понятно, что в наши современные квартиры сено не принесешь, да и достать его в городах не так просто. Проявите фантазию — вместе с детьми смастерите небольшие ясли и водрузите их в центр праздничного стола. Ну, и, конечно, же не забудьте об исконно русских рождественских блюдах, рецепты которых мы предлагаем:

## Щука фаршированная

1 щука (около 1 кг), 2 л воды, 1 морковь, корень петрушки и сельдерея, 5 зерен черного перца, 2 лавровых листа. Фарш: 50 г белого батона, 2 желтка, 1/2 стакана молока, 1 головка репчатого лука, 20 г жира, 20 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех.

Щуку очистить от чешуи, отрезать плавники, хвост. Надрезать кожу вокруг головы, оттянуть и с помощью острого ножа, отделяя кожу от мяса, снять ее до хвоста. У хвоста обрезать. Шкуру отложить, если повреждена — зашить. Удалить внутренности, жабры, глаза. Тщательно промыть, мясо отделить от костей. Из овощей, головы, костей и приправ сварить бульон, посолить. Приготовить фарш: батон намочить в молоке, отжать. Репчатый лук мелко нарезать и потушить на сливочном масле. Мясо рыбы, отжатый батон и репчатый лук пропустить через мясорубку два раза, добавить желтки, соль, черный молотый перец, мускатный орех, перемешать. Кожу наполнить фаршем, зашить, завернуть во влажную марлевую салфетку, залить процеженным теплым бульоном и, медленно подогревая, довести до кипения.

Варить на слабом огне 1 час. Осторожно переложить на блюдо. Нарезать куски шириной в 1 см. Украсить ветками петрушки, сельдерея или листьями зеленого салата, кружками яиц. Из рыбного бульона можно приготовить желе и залить им готовую фаршированную щуку непосредственно на блюде. Для этого 1 ст. л. пищевого желатина заливают 1/2 стакана холодной кипяченой воды и оставляют на час для набухания. Затем добавляют в 2-3 стакана теплого, но не горячего рыбного бульона и доводят до кипения, но не кипятят. Поставить застывать на холод.

## Драчена

4 яйца, 0,5 стакана молока, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. пшеничной муки, 30 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу

Взбивают желтки, отделенные от белков, с мукой, солью и сметаной, затем понемногу вливают молоко, продолжая взбивать. В пену взбивают белки и смешивают с желтками, мукой и сметаной. Сковороду смазывают маслом (или расстилают лист бумаги, смазанный маслом), выливают смесь и запекают в горячей духовке. Драчену подают в горячем виде, политой маслом и посыпанной зеленью.

## Рыбный салат

1,5 стакана риса, 500 г любого рыбного филе, черный и красный молотый перец, 1 головка репчатого лука, 2 кубика мясного или рыбного бульона, 1/2 стакана маринованных овощей (грибы, тыква, кабачки и др.), майонез, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Отварить рис в большом количестве воды, добавив в воду щепотку красного перца, чтобы рис приобрел желтоватый оттенок. Отцедить, сбрызнуть растительным маслом, посолить, слегка посыпать перцем. Перемешать. Переложить в смазанную жиром форму для выпечки с трубой по центру. Утрамбовать, чтобы рис не рассыпался, когда будет выниматься. Поставить в холодильник до следующего дня. Приготовить из бульонных кубиков бульон и в кипящий бросить куски рыбного филе. Варить 15-20 минут. Отцедить, остудить. На круглом блюде выложить рисовый круг, в отверстие вложить отварное рыбное филе, залить майонезом и, чтобы майонез был более острым, в него добавить щепотку молотого черного или красного перца. Украсить измельченными маринованными овощами. Можно также смешать все компоненты, добавить натертое на крупной терке яблоко, кусок твердого желтого сыра, измельченные грецкие орехи.

## Кутья из пшеничных зерен

1 кг пшеницы (зерна), 1 ч. л. соли, 50 г меда, 1,5 л молока.

Перебирают зерна пшеницы, промывают, замачивают в холодной воде на 2-3 часа, заливают молоком, добавляют соль и варят до готовности. Остужают, добавляют мед, подают в глиняных чашках.

# СНЕЖНЫЙ КАЛЕНДАРЬ-КОСКОП

ПО ГОРИЗОНТАЛИ

## ПО ВЕРТИКАЛИ

1. Внучка Деда Мороза.
3. "Ты теперь далеко-далеко, между нами ... и ..." (песен.).
4. Лассо.
7. Русская народная сказка.
9. Большой веер.



# СНЕЖНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

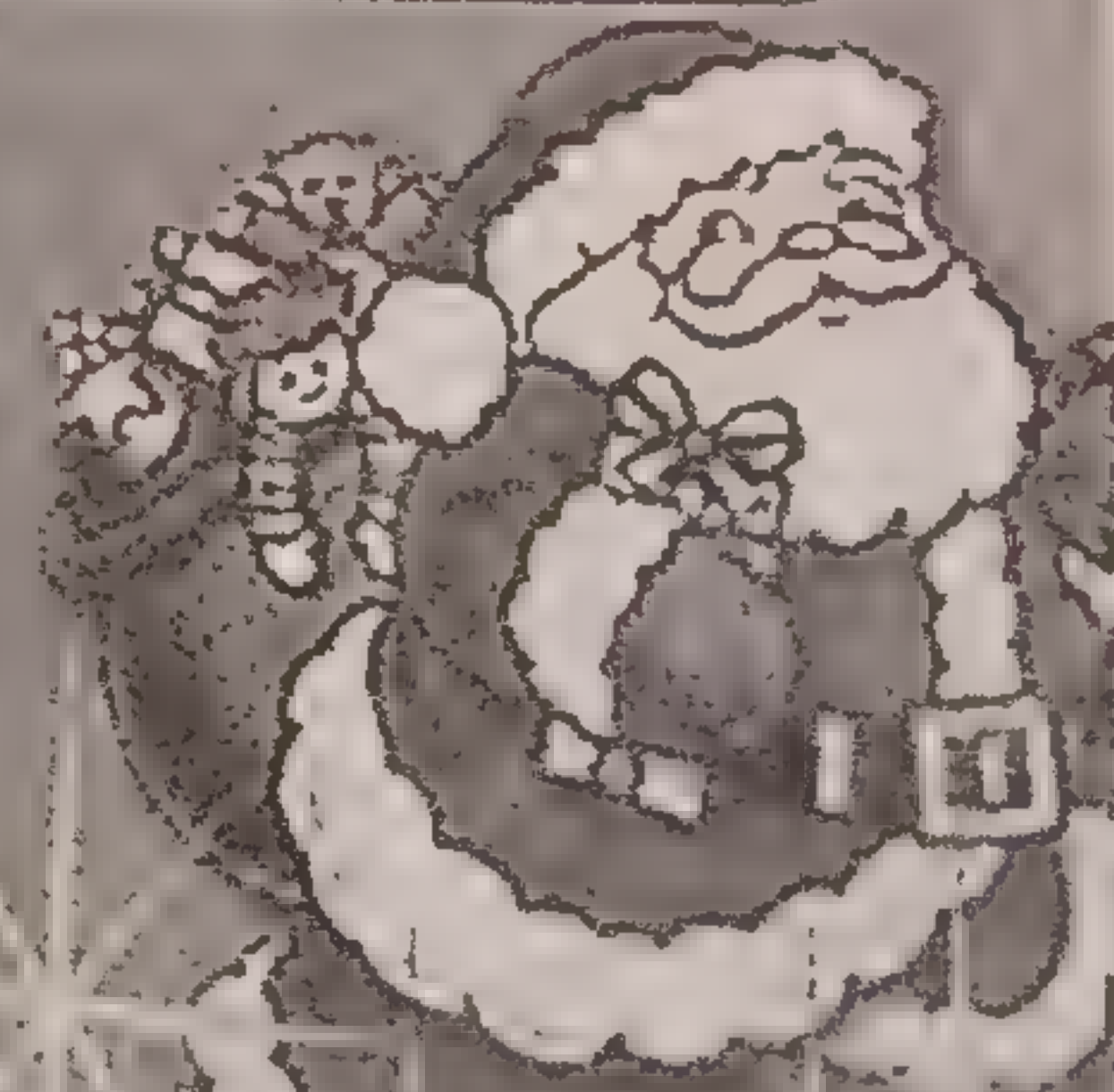
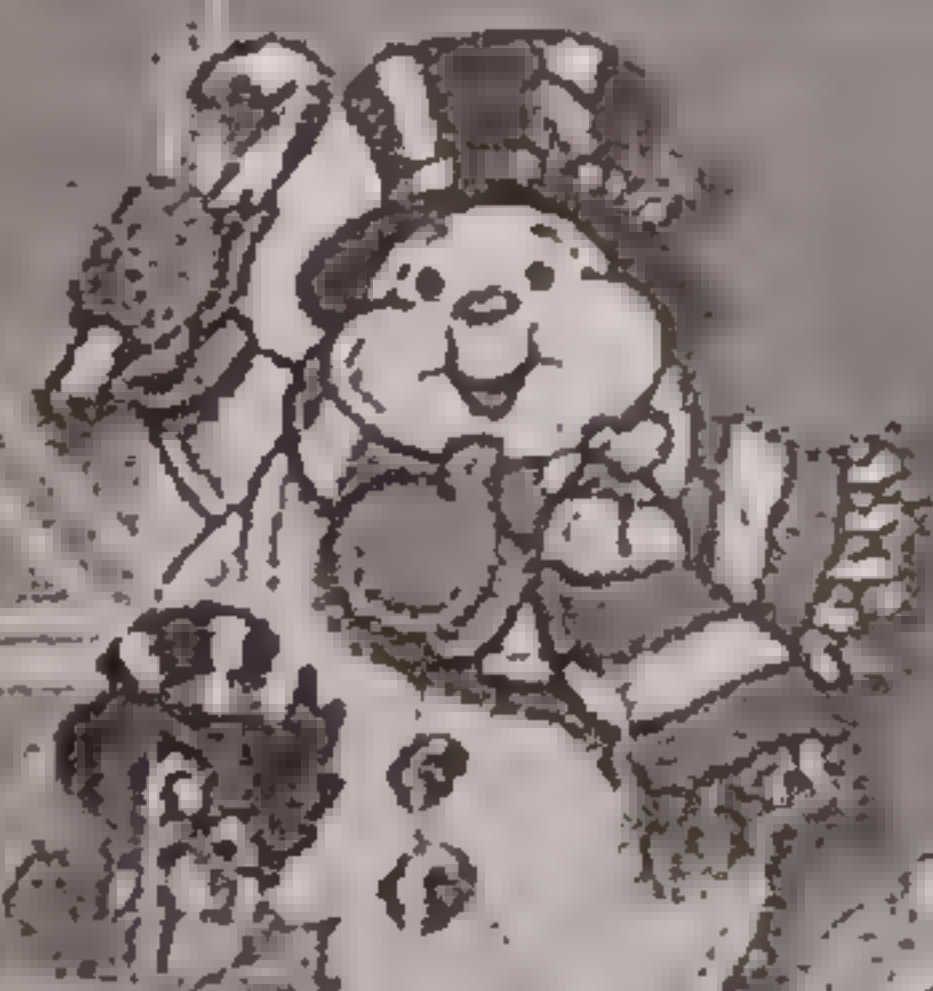
## ПО ГОРИЗОНТАЛИ

2. Стройматериал для дворца Снежной Королевы.
3. Супермороз.
5. Елочное украшение.
6. Поет ..., акает — мохнатый лес баюкает".
8. "Карнавальная ..." (к/ф).
10. Для новогоднего маскарада нужны и маска, и ...
12. Застывшие дождевики.
15. "Без глаз, без рук, а рисует" (жанр).
16. Порой и он мимо елочки рысцою пробежал (песен.).
17. Медвежья, еловая ...
22. Маскарадный костюм.
23. Движущаяся огромная ледяная гора.
25. И звери заспорили: ... шуба теплее?
26. Атрибут новогоднего праздника.
27. Месяц-студень (др.русский календарь).
28. Тост Полиграфа Шарикова: "Желаю, чтобы ...!"
29. "Мороз, красный ..." (Некрасов).
31. Месяц-бокогрей по-древнерусски.
34. Горит огнями на елочке.
35. "Снежный болван" (Даль).

## ПО ВЕРТИКАЛИ

1. Внучка Деда Мороза.
3. "Ты теперь далеко-далеко, между нами ... и ..." (песен.).
4. Лассо.
7. Русская народная сказка.
9. Большой веер.
11. Колдун, чародей, волшебник.
12. Говорят, под Новый ... все мечты сбываются.
13. Кресло Снежной Королевы.
14. Лиственное дерево.

18. Ей, маленькой, холодно зимой (песен.).
19. Святки и праздник Рождества. Все дни до Крещения (Даль).
20. Каково в ..., таково и в кармане (пословица).
21. Месяц-сечень (др.русский календарь).
22. Жилище Снежной Королевы.
24. Головной убор этой (п.22) Королевы.
28. "Пой, гармоника, ... назло" (песен.).
30. На них катался в тот зимний день Кай (сказка).
32. "Какой же русский не любит быстрой ...?" (Гоголь).
33. "Обратись лицом к седому небу, по ... гадая о судьбе (Есенин).





Какой только не была кукла Барби — и невестой, и спортсменкой, и туристкой, и топ-моделью. Остался только один неиспользованный вариант — Барби-шпалоукладчица!

— Мужики, такси вызывали?  
— Да.  
— Понимаете, у меня машина сломалась, давайте я вас пешком домой провожу...

К старости медицинская карточка превращается в увлекательный роман.

Молдавские рабочие такие ловкие, что штукатурят стены прямо по старым обоям...

Не перестают люди думать о завтрашнем дне: какое оно будет, завтрашнее дно?

— Да, Серега, тяжело быть программистом. Приходишь отдохнуть к людям в гости, а тебе сразу показывают домашний компьютер и просят разобраться с его проблемами.

— Тяжело?! Да ты только представь, каково проктологам!..

Гадалка раскладывает карты и говорит клиентке:

— О! До пятидесяти лет вы будете страдать от нехватки денег.

— А потом?

— А потом привыкнете.

— Почему, когда ты разговариваешь с Богом, это названо молитвой, а когда Бог с тобой — шизофренией?

Неинтеллигентный человек за оскорбление бьет морду, а интеллигентный — лицо.

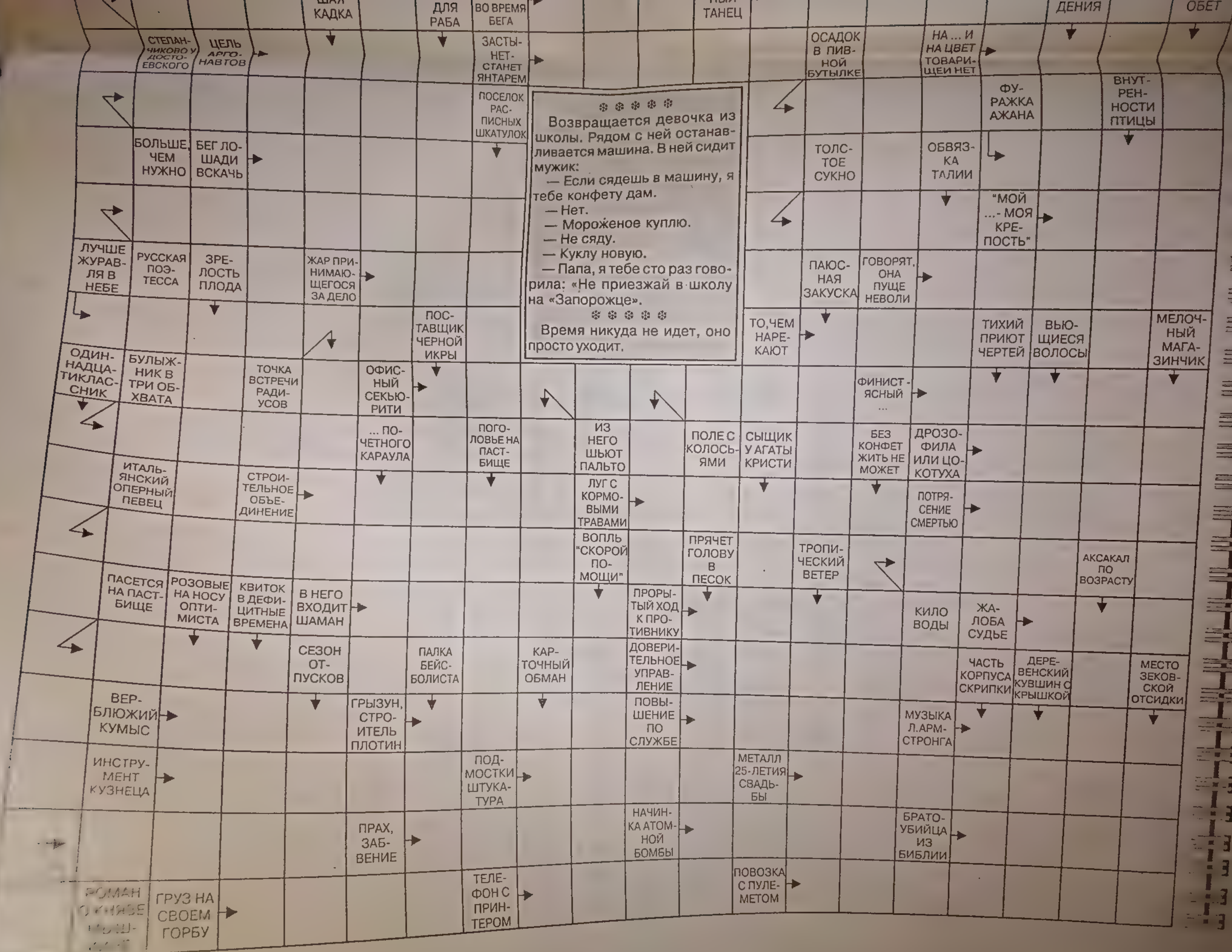
— А у меня жена — телепат, заранее знает, когда я раньше времени с работы приду. На столе всегда винишко, коньячок, закусон, и окна открыты — проветривает...

Происшествия. В деревне Кукуево столкнулись «Лексус» и «Ламборджини». Прибывшие на место сотрудники ДПС два часа фоткались на их фоне на память.

Да... Не многие мужчины умеют правильно подать руку даме, вылезавшей из погреба с мешком картошки.

|                                   |                                          |                         |                                          |                                        |                                       |                                       |                                                                |                         |                           |                                      |                                     |                                     |                                       |                                           |                                      |                                        |                                  |
|-----------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| ОТСТОЙ<br>В СТА-<br>КАНЕ          |                                          |                         |                                          |                                        |                                       | СТЕК-<br>ЛЯШКИ<br>ДЛЯ ВЫ-<br>ШИВКИ    |                                                                | ЗИМНЯЯ<br>ИН-<br>ФЕКЦИЯ |                           | СТРАХО-<br>ВОЙ<br>ИЛИ СЕК-<br>РЕТНЫЙ |                                     | ВЗЯТАЯ<br>ПРЫГУ-<br>НОМ С<br>ШЕСТОМ |                                       |                                           |                                      |                                        |                                  |
| КАЖДЫЙ<br>ЭЛЕ-<br>МЕНТ<br>РАДУГИ  | ПЛЕЩЕТ<br>О БЕРЕГ<br>КРУТОЙ              |                         | ЭСТРАД-<br>НАЯ ЧЕ-<br>ЧЕТКА              | МЕРА<br>ВЕСА<br>СЛОНА                  | ДЛИННЫЙ<br>И УЗКИЙ<br>ПОЛУ-<br>ОСТРОВ | СТЕП-<br>НАЯ<br>ЛИСИЦА                |                                                                | ИГРА С<br>МЯЧОМ         |                           |                                      |                                     |                                     | ДОКАЗЫ-<br>ВАЕТ<br>ПРОКУРОР<br>В СУДЕ |                                           | ФРУК-<br>ТОВЫЙ<br>НАПИ-<br>ТОК       |                                        | ЗАМЕ-<br>ШАНО<br>НА ДРОЖ-<br>ЖАХ |
|                                   |                                          |                         |                                          | АКВА-<br>РЕЛЬНЫЕ<br>ДЛЯ РИ-<br>СОВАНИЯ |                                       |                                       |                                                                |                         |                           | НА ОС-<br>ТЫВШЕМ<br>МОЛОКЕ           |                                     | БОЕВОЙ<br>НАПОР                     |                                       |                                           |                                      |                                        |                                  |
| ПРИ-<br>ПЛОД В<br>СВИНАР-<br>НИКЕ |                                          |                         |                                          |                                        |                                       | САБЛЕ-<br>ЗУБЫЙ<br>ХИЩНИК             |                                                                | ВРАЧ ИЗ<br>МОРГА        |                           |                                      |                                     |                                     | НА НЕГО<br>РАБОТАЛ<br>БАЛДА           |                                           | ОБСУЖ-<br>ДЕНИЕ<br>ЦЕНЫ НА<br>БАЗАРЕ |                                        | ЗАДАНИЕ<br>НА ПЯ-<br>ТИЛЕТКУ     |
| ОРУЖИЕ<br>КАРА-<br>ТИСТА          |                                          | ВЫПАВ-<br>ШАЯ<br>ДОЛЯ   |                                          | ВЛАС-<br>ТИТЕЛЬ-<br>САМО-<br>ДУР       |                                       |                                       |                                                                |                         |                           | БО-<br>ГАТАЯ<br>ЕДА                  |                                     | "ФАЗЕН-<br>ДА"<br>ГОРОЖА-<br>НИНА   | ВСЕ-<br>МИРНОЕ<br>НАВОД-<br>НЕНИЕ     |                                           |                                      |                                        |                                  |
| ВОЛОСОК<br>НА КРАЮ<br>ГЛАЗА       |                                          |                         |                                          |                                        |                                       |                                       | РАСТЕ-<br>НИЕ-<br>РОДНЯ<br>КАПУСТЫ                             |                         | ПОРТРЕТ<br>ОТ<br>"КОДАКА" |                                      | СРЕДА<br>ОПУСТИВ-<br>ШИХСЯ<br>ЛЮДЕЙ |                                     |                                       | ТРОФЕЙ<br>ИЗ НЕВО-<br>ДА РЫ-<br>БАКОВ     |                                      | ДУХОВ-<br>НЫЙ НАС-<br>ТАВНИК<br>ИНДУСА |                                  |
|                                   |                                          |                         |                                          | СПЕЦ С<br>КИНОКА-<br>МЕРОЙ             | СУПРУГА<br>ОДИС-<br>СЕЯ               | РИСУНОК<br>ШТРИ-<br>ХАМИ              |                                                                |                         |                           |                                      |                                     |                                     | СНЕЖ-<br>НАЯ<br>БУРЯ                  |                                           |                                      |                                        |                                  |
|                                   | ПАРЛА-<br>МЕНТ<br>УКРА-<br>ИНЫ           |                         | ИСКУС-<br>СТВО ФИ-<br>ГУРОК ИЗ<br>БУМАГИ |                                        |                                       |                                       |                                                                |                         |                           |                                      | ВЕДУ-<br>ЩИЙ ЗА-<br>СТОЛЬЯ          |                                     | НУЖНА<br>ДЛЯ<br>ШИТЬЯ                 | ЗЛОСТ-<br>НЫЙ<br>ОБМАН-<br>ЩИК            |                                      |                                        |                                  |
|                                   |                                          |                         |                                          | НЕБОЛЬ-<br>ШАЯ<br>КАДКА                |                                       | НАРУЧ-<br>НИКИ<br>ДЛЯ<br>РАБА         | ТЕЧЕТ<br>РУЧЬЕМ<br>ВО ВРЕМЯ<br>БЕГА                            |                         |                           | СТРАСТ-<br>НЫЙ<br>ТАНЕЦ              |                                     |                                     |                                       |                                           | ЛИЧНЫЕ<br>УБЕЖ-<br>ДЕНИЯ             |                                        | МОНА-<br>ШЕСКИЙ<br>ОБЕТ          |
|                                   | СТЕПАН-<br>ЧИКОВО У<br>ДОСТО-<br>ЕВСКОГО | ЦЕЛЬ<br>АРГО-<br>НАВТОВ |                                          |                                        |                                       | ЗАСТЫ-<br>НЕТ-<br>СТАНЕТ<br>ЯНТАРЕМ   |                                                                |                         |                           |                                      |                                     | ОСАДОК<br>В ЛИВ-<br>НОЙ<br>БУТЫЛКЕ  |                                       | НА ... И<br>НА ЦВЕТ<br>ТОВАРИ-<br>ЩЕЙ НЕТ |                                      |                                        |                                  |
|                                   |                                          |                         |                                          |                                        |                                       | ПОСЕЛОК<br>РАС-<br>ПИСНЫХ<br>ШКАТУЛОК | *****<br>Возвращается девочка из<br>школы. Рядом с ней останав |                         |                           |                                      |                                     |                                     |                                       | ФУ-<br>РАЖКА<br>АЖАНА                     |                                      | ВНУТ-<br>РЕН-<br>НОСТИ<br>ПТИЦЫ        |                                  |





\*\*\*\*\*  
Возвращается девочка из школы. Рядом с ней останавливается машина. В ней сидит мужик:  
— Если сядешь в машину, я тебе конфету дам.  
— Нет.  
— Мороженое куплю.  
— Не сяду.  
— Куклу новую.  
— Папа, я тебе сто раз говорила: «Не приезжай в школу на «Запорожце».  
\*\*\*\*\*  
Время никуда не идет, оно просто уходит.





# ВСЯ ПРАВДА О ВИСОКОСНОМ ГОДЕ

После теракта в московском метро и техногенной катастрофы в "Трансвааль-парке" многие обреченно вздохнули: чего-то подобного и следовало ожидать — год-то високосный, а они всегда считались опасными и приносящими различные беды. А уж 29 февраля и вовсе значилось днем всех несчастий, ибо в этот день "скот падает, деревья засыхают", начинаются поварьные болезни и "заводятся" семейные раздоры. В канун и в последний день високосного года даже произносились специальные молитвы. Например, за 10 минут до наступления нового високосного года, следовало произнести: "Едет конный, едет пеший, а мне год успешный. Облачу себя в свят-одежду, святым крестом крещусь, со старым годом прощусь, с високосным встречаюсь, в свят-одежды облачаюсь. Ключ, замок, язык. Аминь. Аминь. Аминь". А в последнюю ночь года читалась такая молитва: "Ангелы годовые, ангелы святые, словом своим не дайте, делом своим не пускайте из високосного уходящего в новый год приходящий. Не пускайте к рабам (имена членов семьи) ни черных дней, ни злобных людей, ни слезы горючей, ни хвори болячей. 12 ангелов, встаньте на защиту (имена членов семьи). Слово крепко, к году легко. Аминь. Аминь". Помогали ли эти молитвы, сказать трудно, но некоторую успокоенность в душу вносили.

## О ЧЕМ ГОВОРIT ИСТОРИЯ?

Понятие "високосный год" появилось еще во времена Римской империи. Юлианский календарь, введенный на территории империи Юлием Цезарем после его экспедиции в Александрию, фактически повторял древний александрийский. Разница состояла лишь в дате начала года — египтяне встречали Новый год весной. Цезарь, соблюдая римскую традицию, первым днем года установил 1 января. В соответствии с этим календарем, длительность года принималась равной 365,25 дням. Обычный год равнялся 365 дням, а для учета накапливающейся ошибки каждые четыре года вводился дополнительный день — 29 февраля. Такие годы и получили название високосных. Но александрийский и, соответственно, римский годы оказались длиннее астрономического примерно на 11,2 минуты. Каждые 128 лет календарь "убегал" вперед на целый день. За полтора тысячелетия разница составила более 10 дней и стала заметна не только астрономам (изменились, например, дни равноденствия). Римская церковь посчитала недопустимым столь значительное отклонение от истинных значений Рождества Христова и других важных церковных дат. В середине XVI в. христианские ученые по по-

Касьяна считали "опальным" святым и рассказывали о нем другую легенду: "Св. Касьян сначала был светлым ангелом, почему Бог не имел нужды таить от него свои планы и намерения. Но затем святой этот соблазнился на обещания и уловки нечистой силы и, перейдя на сторону дьявола, шепнул ему, что Бог намерен свергнуть всю сатанинскую силу с неба в преисподнюю. Но потом Касьяна стала мучить совесть, он раскаялся в своем предательстве и пожалел о прежнем житие на небе и о своей близости к Богу. Тогда Господь внял мольбам грешника и сжалился над ним, но из осторожности все-таки не приблизил его к себе, а приставил к нему ангела-хранителя, которому и приказал заковать Касьяна в цепи и бить его по три года тяжелым молотом в лоб, а на четвертый отпускать на волю". В Новгородской губернии существовала еще одна версия того, почему день Касьяна празднуется только раз в четыре года: святой Касьян три года подряд в свои именины был пьян и только на четвертый год унялся и праздновал своего ангела в трезвом виде. Причем крестьяне не только не любят, но и боятся этого святого: "Касьян на что взглянет — все вянет", если взглянет на скотину — околает скотина, взглянет на человека —

чем в обычные, просто на них обращают больше внимания, их как бы ждут и готовятся к худшему. Только сегодня люди опасаются високосных лет уже не по невежеству, а как бы по традиции, потому что "так делали в старину", "так положено", "раз народ приметил, значит, это верно". Суеверия продолжают жить среди нас и проявляться в отношении людей к свадьбе в мае, к "пятнице, 13" или к "Дню трех семерок". Таким образом, мы опасаемся некоей скрытой угрозы, которой на самом деле не существует, или стремимся найти какое-то чудо, волшебство в простом сочетании цифр, которое, якобы, способно сделать нас счастливыми. Зачастую мы даже не отдаем себе отчета в том, что, рассуждая подобным образом, мы уподобляемся детям, верящим в сказки.

## МОЖНО ЛИ ИГРАТЬ СВАДЬБУ В ВИСОКОСНОМ ГОДУ?

Многие влюбленные пары уверены, что играть свадьбу в високосный год означает обречь свой брак на развал. Что же делать, если жениться охота, а ждать 2009-го мочи нет? Если обратиться к истории, можно увидеть презабавную картину. Действительно, раз в четыре года молодые люди не тревожили свах, и в доме родителей невесты не слы-

ны забыли провести Фералии. В Риме начался мор, а по ночам души целыми толпами выходили из могил и громким плачем оглашали улицы. Как только им принесли жертвы, они вернулись в землю, и мор прекратился. Легенда о февральских смертях дошла и до наших дней, претерпев изменение содержания.

## ДЕТИ МОРОЗНОГО ФЕВРАЛЯ

Беременной женщине категорически запрещалось в високосный год стричь волосы до родов под угрозой рождения умственно отсталого ребенка. Ребенка, рожденного в високосный год, следовало обязательно окрестить. Крестными родителями могли быть только самые близкие, кровные родственники. Кто-то верит во все это, кто-то нет. Не считают все же перестраховаться. Считается что хуже дня рождения, чем 29 февраля, не бывает. Вроде как человека, родившегося в этот день, ждет печальная судьба: он будет всю жизнь несчастен, его ждет ранняя смерть, тяжелая болезнь или увечье. В утешение тем, кто празднует настоящий день рождения раз в четыре года, остается только "мог бы и вообще не родиться". Бу-



и, соответственно, римский годы оказались длиннее астрономического примерно на 11,2 минуты. Каждый 128 лет календарь "убегал" вперед на целый день. За полтора тысячелетия разница составила более 10 дней и стала заметна не только астрономам (изменились, например, дни равноденствия). Римская церковь посчитала недопустимым столь значительное отклонение от истинных значений Рождества Христова и других важных церковных дат. В середине XVI в. христианские ученые по поручению Папы Павла III начали готовить реформу календаря. Задача состояла в том, чтобы каждые 128 лет убирать "лишний" день. Однако введение 128-летнего периода существенно усложнило бы систему вычислений важных церковных дат. В конце концов физик и астроном Луиджи Лилио предложил формулу "прореживания" високосных годов. В соответствии с ней, годы, оканчивающиеся на 00, не следовало считать високосными, за исключением тех, которые делятся на 400. Таким образом, "лишний" день убирается не через 128, а в среднем через 125 лет. Эта система, максимально приближенная к привычному юлианскому календарю, и была одобрена 26 февраля 1582 г. Папой Григорием XIII. Новый календарь получил название "григорианский". А поскольку в нашей стране григорианский календарь был введен лишь в 1918 г., в России было на 3 високосных года больше, чем в Западной Европе и Америке.

## 29 ФЕВРАЛЯ — ДЕНЬ КАСЬЯНА

Разобравшись с "лишним" днем, попробуем выяснить, чего же такого страшного таит в себе всего одна цифра. Дело, оказывается, в том, что 29 февраля — день Касьяна. А в ряду святых угодников, чтимых православными, он занимает совершенно исключительное место. Это хоть и святой, но нелюбимый, "немилостивый". Касьян, один из последователей Христа, отказался помочь землепашцу вытащить завязшую телегу, о чем его просил Христос. Это сделал шедший рядом Николай. И тогда Христос сказал: "Благое дело ты сделал, Николай. Будут люди поминать тебя два раза в году — в мае и декабре. А тебя, Касьян, за то, что ты не помог, будут поминать только раз в четыре года". Кстати, в некоторых русских областях Касьян даже не считается святым, и самое его имя слышит позорным. А в Кадниковском уезде Вологодской губернии

ковать Касьяна в цепи и бить его по три года тяжелым молотом в лоб, а на четвертый отпускать на волю". В Новгородской губернии существовала еще одна версия того, почему день Касьяна празднуется только раз в четыре года: святой Касьян три года подряд в свои именины был пьян и только на четвертый год унялся и праздновал своего ангела в трезвом виде. Причем крестьяне не только не любят, но и боятся этого святого: "Касьян на что взглянет — все вянет", если взглянет на скотину — окелеет скотина, взглянет на человека — будет тому человеку великое несчастье. "Глаз Касьяна" считается настолько опасным, что 29 февраля крестьяне не советуют даже выходить из избы. Ну а в Вологодской губернии и вовсе полагали, что во власти этого святого "спустить ветер на землю и наслать на людей и на скотину мор". Такое отношение к странному святому и определило отношение русского народа к "лишнему" Касьянову дню и к високосному году в целом.

Впрочем, не только у нас високосные годы считаются плохими. В Англии, например, существует поверье, что в високосный год все не так, все шиворот-навыворот: "В високосный год и конский боб не туда растет". А в Шотландии только в високосный год не мужчины сватаются к женщинам, а наоборот.

## СТОИТ ЛИ БОЯТЬСЯ ВИСОКОСНОГО ГОДА?

На самом деле, все эти суеверия означают лишь одно: простой народ издревле крайне настороженно относился к високосным годам, потому что попросту не понимал, зачем они нужны. А поскольку жизнь простого крестьянина в действительности была крайне тяжелой, то и "особые" года он ассоциировал со своими несчастьями, вина во всем високосный год. Так и закрепилась за этими годами дурная слава, которая дожила и до наших дней.

Казалось бы, современный, цивилизованный человек должен понимать, что такие суеверия — это продукт чудовищной невежественности, облеченный в фольклорную форму сказания, былины или легенды. Однако очень многие до сих пор продолжают верить в то, что високосный год чем-то отличается от прочих, хотя эти "предания" явно относятся к разряду мифов, осложняющих человеческую жизнь.

Давно установлено: в високосные годы происходит не больше катастроф,

давая подобным образом, мы уподобляемся детям, верящим в сказки.

## МОЖНО ЛИ ИГРАТЬ СВАДЬБУ В ВИСОКОСНОМ ГОДУ?

Многие влюбленные пары уверены, что играть свадьбу в високосный год означает обречь свой брак на развал. Что же делать, если жениться охота, а ждать 2009-го мочи нет? Если обратиться к истории, можно увидеть презабавную картину. Действительно, раз в четыре года молодые люди не тревожили свах, и в доме родителей невесты не затевалась праздничная кутерьма. Но это совсем не значит, что влюбленные не могли венчаться. Что самое примечательное, свататься ходили... девушки. Оказывается, високосный год был годом невест, которые могли сами выбрать себе жениха! Первоначально обычай женского сватовства имел одно условие: чтобы "всякая дама, которая идет свататься, надевала нижнюю сорочку из багряной фланели и чтобы кромка ее была хорошо видна, иначе мужчине придется заплатить за нее штраф". Отказать невесте в сватовстве могли только в самых редких случаях, но упоминаний о них не сохранилось.

## ИМЕНИНЫ СМЕРТИ

Существует еще одно суеверие, связанное с високосным годом. Оно гласит, что в високосном году умирает больше людей, чем в другие годы ("смертушка повыкосит!"). Считается, что в високосный умирает много "засидевшихся" стариков и болезненных людей. Почему в високосный год "кто-нибудь да умрет"? Есть такая замысловатая легенда. Один из христианских святых колотит чертей цепями без передыху 4 года. В новый год он поднимает глаза, и земля утешает его. Утешившись, он начинает с особым остервенением стегать чертей, которые, соответственно, вредят тому, что его утешило: траву (и пожары уничтожают посевы), зверей (и начинается мор) или людей. Другое предание принадлежит древнему римскому празднику, называемому Фералии и проводившегося 21 февраля — в этот день для душ умерших готовили трапезу и приносили в дар черепицу с увядшим венком, хлеб, размоченный в вине, немного потку соли. Но душам не нужны обильные яства и подарки, им важнее память живущих. Поэтому самое главное — помолиться им от всего сердца и не забывать о них. Однажды во время вой-

мы близкие, кровные родственники. Кто-то верит во все это, кто-то нет. Некоторые не то что бы верят, но предпочитают все же перестраховаться. Считается, что хуже дня рождения, чем 29 февраля, не бывает. Бродя как человек, родившегося в этот день, ждет печальная судьба: он будет всю жизнь несчастен, его ждет ранняя смерть, тяжелая болезнь или увечье. В утешение тем, кто празднует настоящий день рождения раз в четыре года, остается только "мог бы и вообще не родиться". Бывают случаи, когда родившие мамочки умоляют работников загсов не записывать дитя 29-м февраля. Детей 29 февраля на свете около 4 миллионов — это всего 0,0686% населения Земли. Шанс родиться в високосный год у ребенка примерно 1 к 1500. Одно норвежское семейство умудрилось даже попасть в книгу рекордов Гиннеса: трое детей появились на свет именно 29 февраля, причем в разные високосные годы. Остается только гадать, каких усилий это совпадение стоило родителям. Те, кто родился в лишний день февраля, обычно празднуют свое рождение каждый год, хотя раз в четыре года "более основательно". Немецкий профессор Хайнрих Хемме разработал свою систему високосных дней рождения.

## ВСЕ ЗАВИСИТ ОТ ТОГО, В КАКОЙ ЧАС ВЫ РОДИЛИСЬ.

от 0.00 до 6.00 — в невисокосный год отмечайте 28.02.

от 6.00 до 12.00 — два года после високосного отмечайте 28.02, на третий — 1.03.

от 12.00 до 18.00 — в первый год после високосного празднуйте 28.02, во второй и третий — 1.03.

от 18.00 до 24.00 — отмечайте 1.03.

Не забывайте, что есть и другая примета: в этот день появляются на свет избранные и счастливицы.

## КАК БОРОТЬСЯ С СОБСТВЕННЫМИ СТРАХАМИ?

Ну а что делать, если умом вы все это прекрасно понимаете, а страх преодолеть не можете, и никакие разумные доводы не помогают? В этом случае, советуем вам обратиться не к разуму, а к вере. Если вы верите в звезды и гороскопы, то вы должны согласиться с тем, что судьба человека зависит от расположения светил на небе, а вовсе не от того, високосный или обычный год на дворе. Если вы верите в нумерологию, то 2008 год, напротив, может стать особенно счастливым для вас и для вашего любимого человека.





\*\*\*\*\*

Не пейте на работе по утрам крепкий кофе, а то не уснете до обеда!

\*\*\*\*\*

— У меня недавно был случай. Невесту со свадьбы отвезли прямо в роддом.

— Это ерунда. Вот у нас был случай — жениха со свадьбы отвезли прямо на другую свадьбу!

\*\*\*\*\*

— Алло, это секс по телефону?

— Да-а... (гнусавый, хриплый голос).

— А почему такой голос?

— Выходной...

\*\*\*\*\*

Мюллер выглянул в окно. По улице шел Штирлиц, ведя на поводке крохотную зеленую с оранжевыми полосками шестиногую собачонку.

«Странно, — подумал Мюллер, — этого анекдота я еще не знаю...»

\*\*\*\*\*

Лучше молчать и пусть все подозревают в тебе идиота, чем заговорить и развеять последние сомнения!

\*\*\*\*\*

— Скажите, в чем Вы храните свои сбережения?

— В мечтах...

\*\*\*\*\*

— Боже, сделай так, чтобы я жил как в сказке.. Блин, да не в этой!!!

\*\*\*\*\*

— Господа, сколько раз я просил: если играете на похоронах, то хотя бы лица делайте грустные. Николай, это касается вас в первую очередь! Да, и почему вы в ладоши хлопаете?

— Я тарелки дома забыл!

\*\*\*\*\*

Падает большой самолет.

Один пассажир говорит:

— Это же надо так ухитриться — набрать полный самолет неудачников.

\*\*\*\*\*

Муж влетает в свою квартиру и кричит: — Жена! Дом горит. Что в первую очередь тащить-то?

Жена не успевает ничего сказать, как раздаётся глухой хор голосов:

— Шифоньер!

— А это еще кто говорит? — изумился муж.

— Это мы, пиджаки.

\*\*\*\*\*

Объявление: «Потерялась собака породы водолаз. Приметы — черная, крупная, с белым пятном на груди, акваланг оранжевый».

|                                                                                                                        |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                            |                                                                 |                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| НА ДЕРЕВЕНСКОМ ПРАЗДНИКЕ ЧАСТУШКИ ПЕЛ <b>АНТОШКА</b> . В ЕГО РУКАХ ТАЛЬЯНОЧКА, ОБЫЧНАЯ ...                             | НАД УХОМ ЛЕТАЕТ, ПРОТИВНО <b>ЖУЖЖИТ</b> , И БОЛЬНО КУСАЕТСЯ ГНУСНЫЙ ...                                                               | АНДРЮША ТАЛАНТЛИВ, — СТИХИ <b>СОЧИНИВ</b> , ОН К НИМ ПОДБИРАЕТ КРАСИВЫЙ ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ОСТАЛСЯ ПОЗАДИ <b>ПЕРРОНЧИК</b> . НЕСПЕШНО ТРОНУЛСЯ ...                                                                                    | НА ПРИЛАВКЕ СЕЛЬСКИЙ <b>СЫРОВАР</b> СВОЙ СЪЕДОБНЫЙ РАЗЛОЖИЛ ... | ЧТОБ УДИВИТЬ ДРУГИХ СУЛТАНОВ, ОДИН ВЛИЯТЕЛЬНЫЙ <b>СУЛТАН</b> ПОСТРОИЛ В СПАЛЬНЕ НАСТОЯЩИЙ, ВВЕРХ БЬЮЩИЙ СТРУЯМИ, ... |
| ДЛЯ ВСЕЙ СТРАНЫ С ТЕЛЕЭКРАНА РЕЦЕПТЫ ПОВАР <b>РАЗДАЕТ</b> . СЕГОДНЯ ЗРИТЕЛЕЙ ОН УЧИТ, КАК ПРИГОТОВИТЬ ...              | В ОФИС НАС СЕМЕНЫЧ НЕ ПУСКАЕТ, ПОТОМУ ЧТО ТРЯПКОЙ ПОЛ <b>ПРОТЕР</b> . ПРОПУСКА ПРИДИРЧИВО СВЕРЯЕТ, ОН — НЕЗАМЕНИМЫЙ НАШ ...           | НАС ШЕФ-ПОВАР УДИВИЛ: ЧТОБЫ ВКУСНЕЕ КОФЕ БЫЛ, ОН ДОБАВИЛ В ЧАШКИ <b>НАМ</b> ЧУДНЫЙ ТАЛЛИННСКИЙ ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ФОРМА НРАВИТСЯ МОРСКАЯ, ВСЯ КРАСИВАЯ ТАКАЯ! БЕСКОЗЫРКА, БРЮКИ КЛЕШ, — ШИРЕ В МИРЕ НЕ НАЙДЕШЬ — И МАТРОССКАЯ <b>РУБАШКА</b> , ПОЛОСАТАЯ ... | ОХРИП Я И ГОРЛО <b>БОЛИТ</b> , НАВЕРНОЕ, ЭТО ...                | ЧИТАЯ УЧЕБНИК, КУСАЕТ <b>СУХАРИК</b> СТУДЕНТ БИОФАКА, ХУДЮЩИЙ ...                                                    |
| В ОБЩЕСТВЕННОЙ БАНЕ В КАБИНКУ МОЮ КАКАЯ-ТО ВЛЕЗЛА <b>НАХАЛКА</b> . В ИТОГЕ ПРОПАЛИ В ТОТ ДЕНЬ У МЕНЯ КАЛЬСОНЫ, ШАМПУНЬ | В ЗООПАРКЕ ПОБЫВАЛ МАЛЬЧИК <b>СТЕПА</b> , ТАМ ПОНРАВИЛАСЬ ЕМУ ...                                                                     | *****<br>Харизма — это нечто таинственное, что есть у лысых толстых и скучных миллиардеров...<br>*****<br>— Какая несправедливость, скажу я вам, творится на белом свете! В некоторых странах мужчины могут иметь несколько жен, а нам выдают одну и то под роспись.<br>*****<br>— Раскаяться никогда не поздно, а согрешить можно и опоздать.<br>*****<br>Собрание жильцов дома. Председатель:<br>— ...А у входа поставим охранника с автоматом, и он будет решать, кто жилец, а кто не жилец... |                                                                                                                                            | ПО РЕКЕ, ПО ВОЛЕ <b>ВОЛН</b> ПЛЫЛ КУДА-ТО УТЛЫЙ ...             | К                                                                                                                    |
| РАЗБЕЖАЛИСЬ ЗВЕРИ, ПТИЦЫ, СОЛНЦЕ СЖИГАЛОСЬ ЗА <b>ТУЧИ</b> . КАТАСТРОФА! ДЕД АНТИПИН РАЗМОТАЛ СВОИ ...!                 | Я БОЛЬШЕ НЕ БУДУ МАЛЬЧИШЕК РОЖАТЬ. ДЕВЧОНОК МНЕ ТОЖЕ <b>НЕ НАДО</b> . ВЕДЬ ЕСТЬ НЕПОСЛУШНЫЙ СЫНОК У МЕНЯ... ДА, БЫСТРО РАСТЕТ МОЕ ... | С РЕЧЕВКАМИ ЗА РЯДОМ РЯД,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | У МЕНЯ ЕСТЬ СТО ПОДРУГ                                                                                                                     |                                                                 |                                                                                                                      |



ЗВЕРИ, ПТИЦЫ,  
СОЛНЦЕ  
СПРЯТАЛОСЬ  
ЗА ТУНИ.  
КАТАСТРОФА!  
ДЕД АНТИПИН  
РАЗМОТАЛ  
СВОИ ...!

ДЕВЧОНОК МНЕ ТОЖЕ  
НЕ НАДО. ВЕДЬ ЕСТЬ  
НЕПОСЛУШНЫЙ СЫНОК  
— У МЕНЯ... ДА, БЫСТРО  
РАСТЕТ МОЕ ...

Собрание жильцов дома. Председатель:  
— ...А у входа поставим охранника с автома-  
том, и он будет решать, кто жилец, а кто не  
жилец...

ПО РЕКЕ, ПО  
ВОЛЕ ВОЛН  
ПЛЫЛ КУДА-ТО  
УТЛЫЙ ...

→ Ч

К

А

Р

И

К

ОБЪЯВЛЕН  
СТОЛИЦЕЮ  
БЫЛ **ТЕГЕРАН**  
В СТРАНЕ, ЧТО  
ИМЕЕТ  
НАЗВАНЬЕ ...

В ПОЛИКЛИНИКУ  
НЕСЕТ  
КУРИЦУ  
**СТАРУШКА:**  
— ПРИБОЛЕЛА,  
ГОВОРIT,  
У МЕНЯ ...

ПУШКИН ДУМАЛ  
НАПРЯЖЕННО,  
НЕРВНО  
ДЕРГАЛ  
**БАКЕНБАРДЫ:**  
ЭТУ ПАРТИЮ  
ОН ТОЖЕ  
ПРОИГРАЛ  
ЧЕЧЕНЦУ В ...

С РЕЧЕВКАМИ  
ЗА РЯДОМ **РЯД**,  
ШАГАЕТ  
ДРУЖНО НАШ ...

У МЕНЯ ЕСТЬ  
СТО ПОДРУГ  
И ОДИН  
НАДЕЖНЫЙ ...

→

→

→

→

→

→

→

СТОЛЯР  
ОДИН КУСОК  
**ДОСКИ**  
ЗАЖАЛ В  
ЖЕЛЕЗНЫЕ ...

Я ВАС УВОЛЬНЯЮ, ХОТЯ  
ПОНИМАЮ,  
НА ЭТОМ ЗАКОНЧИТСЯ  
ВАША **КАРЬЕРА**.  
НО ТО, ЧТО ВЫ СДЕЛАЛИ,  
НЕПОПРАВИМО,  
И ЗДЕСЬ УВОЛЬНЕНИЕ —  
КРАЙНЯЯ ...

С РЕБЕНКОМ В СУМКЕ  
**ПОУТРУ**  
В ЛЕС УСКАКАЛА ...

ПО ПАРКУ Я ВЧЕРА  
ГУЛЯЛА,  
ТАМ ХУЛИГАНА  
УВИДАЛА:  
В РУКЕ ПОЧАТАЯ  
**БУТЫЛКА**,  
НА РОЖЕ НАГЛАЯ ...

УБЕЖАЛА  
В ДАЛЬНИЕ  
**ЛЕСА**  
РЫЖАЯ  
И ХИТРАЯ ...

\*\*\*\*\*  
— Ваш банк дает кредиты под честное слово?  
— Без проблем...  
— А если я не верну?  
— Вам будет стыдно перед Всевышним,  
когда предстанете.  
— Когда это еще будет...  
— Вот если пятого не вернете, шестого и  
предстанете.  
\*\*\*\*\*  
Жадность — лучшее средство от женщин  
\*\*\*\*\*  
— Простите, а вы не могли бы сесть на  
иглу? — спрашивает медсестра пациента.  
— ???  
— Просто я уколы еще никогда не делала.

НЕ МЕРЗНИ,  
ОДЕНЬСЯ,  
**ГОЛУБЧИК**,  
В ПРИХОЖЕЙ  
ОВЕЧИЙ ...

ВЗЯВ ДВУХ  
БАЛЕРИН,  
ЗАКРИЧАЛ  
**ТАНЦОВЩИК:**  
КУТИТЬ ЕДЕМ  
К «ЯРУ»!  
НУ,  
ГДЕ ЖЕ ...!

МЫ С СЕСТРОЮ В  
МИКРОСКОП  
НАБЛЮДАЕМ **ОБА**.  
ИЗУЧАЕМ, КАК ЖИВЕТ  
ПОД СТЕКЛОМ ...

СОСЛУЖИВЦЫ КУПИЛИ  
ЗА ПОЛТИННИК **БУКЕТ**,  
ПОТОМУ ЧТО К ПЕТРОВУ  
СОБРАЛИСЬ НА ...

— А СЕЙЧАС ДЛЯ ВАС  
СЮРПРИЗ! —  
УЛЫБНУЛСЯ **КУЛИНАР**.  
ОН ИЗ КУХНИ БЛЮДО  
ВНЕС,  
А НА НЕМ ЛЕЖАЛ ...

ПОДСКАЖИТЕ  
МНЕ СКОРЕЕ,  
ГДЕ БЕРЕЗОВАЯ **РОЩА**?  
ТАМ ЖЕНА ГУЛЯЕТ  
С СЫНОМ,  
НУ, А ВМЕСТЕ  
С НИМИ ...

УТРОМ В ЖЭК БИЗНЕСМЕН  
ПОЗВОНИЛ  
И ВЗВОЛНОВАННО ВСЕХ  
ПОПРОСИЛ:  
В РЕСТОРАН МОЙ  
ВОРВАЛСЯ **ПОГРОМЩИК**,  
ВЫБИЛ ОКНА,  
МНЕ НУЖЕН ...

→ С

Т Е К О Л Ь Щ И К

ПРАЗДНИК.  
ВСЕ ЛЮДИ СМЕЮТСЯ,  
**ПОЮТ**.  
ВЕЧЕРОМ НЕБО  
УКРАСИТ ...

БЕЗУМНО РАД  
МОЙ БРАТ  
**АНДРЮШКА**,  
ВЕДЬ У НЕГО  
В РУКАХ ...

СКАЖИ ПОСКОРЕЕ  
МНЕ  
«ДА» ИЛИ «**НЕТ**»?  
Я ДОЛЖЕН УЗНАТЬ  
ТВОЙ  
ПОСЛЕДНИЙ ...

КАЗАЧКИ ПЕРЕПУГАЛИСЬ,  
УЖАС, СУЩИЙ **КАРАУЛ**!  
КТО НАПЬЕТСЯ, БУДЕТ  
ВЫПОРОТ! —  
ПРИГРОЗИЛ  
ИМ ...

МИР РАСТИТЕЛЬНЫЙ  
В КРЫМУ  
ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ  
**ТАКОЙ!**  
Я В ДЕНДРАРИИ  
ВЧЕРА  
ДАЖЕ ВСТРЕТИЛА ...

С ГОРЫ НА  
СЕЛЕНИЕ  
КАМЕНЬ **УПАЛ**.  
ВТОРОЙ,  
ТРЕТИЙ...  
СОТЫЙ...  
ТАК ЭТО Ж ...!

ВСЕ ИЗОРВАНЫ  
ОБОИ  
И ИЗГРЫЗАН  
МОЙ **САПОГ**.  
ДЕЛО В ТОМ,  
ЧТО  
ПОСЕЛИЛСЯ  
В ДОМЕ  
МАЛЕНЬКИЙ ...



# ПРОСТО АНЕКДОТ

— Что бы вы сделали, если бы, проехав на своем автомобиле более километра, вдруг обнаружили, что ключ от него забыли в гараже? — спрашивает инструктор автошколы.

— Я бы нажал на тормоз и вышел из машины, чтобы поглядеть на того идиота, который ее толкает.

Объявление: «Требуется собака-поводырь, куплю не глядя».

Вовочка — отцу:

— Я вчера на улице нашел 1200 долларов и отнес их в милицию! А что бы ты сделал на моем месте?

— То же, что и ты. Соврал.

— А вы знаете, как отличить Снегурочку от Деда Мороза?

— Посмотрите внимательно на тулупы. У кого пуговицы застегиваются слева направо, а у кого — наоборот.

В самолете пассажир смотрит в иллюминатор и в испуге подзывает к себе стюардессу:

— Мы что, сбились с курса?

— Нет, с чего вы это взяли?

— Но под нами снег, тайга, а должны быть Гавайи.

— Да не, все нормально, просто это новые русские Новый год празднуют...

В автомастерской:

— Скажите, можно что-нибудь сделать с этой машиной? — спрашивает заказчик.

— Разумеется! — отвечает мастер. — Нужно только снять с него передний и задний бамперы и вложить между ними новый автомобиль...

— Незамужняя?

— Да. Дважды.

— Куда бы я ни пошел, я беру жену с собой! Но ей всегда удается найти дорогу домой...

Проверка счетчиков на холодную и горячую воду показала, что жильцы не только не пользуются горячей водой, но и закачи-

Прошли выборы в Госдуму. Встречаются два депутата, один — прокурор, второй — бизнесмен. Бизнесмен говорит:

— Слушай, у меня есть собственный бизнес, да и коллеги помогли деньгами, я на эти средства и предвыборную кампанию провел. А ты — на какие шиши?

Прокурор отвечает:

— Отпускные получил.

— Ничего себе у вас в прокуратуре отпускные!

— Так это смотря кого отпустишь...

— Почему народ не идет к избирательным урнам?

— Некогда ему. В других урнах роется...

— Ну что, махнем на юг?

— Да я давно уже на него махнул. С моей-то зарплатой!..

— Скажите, а почему на фотографиях вашего фотоателье все так непринужденно смеются?

— Если бы видели нашего фотографа, вы бы так не удивлялись...

Если раньше парень на новой иномарке — реальный пацан, то сейчас, девушки, будьте осторожны, если парень на новой иномарке — на нем висит 5-летний кредит.

Стоматолог:

— Вот и все, пациент, вот ваш зуб!

Больной:

— Спасибо, доктор, а вот ваша ручка от кресла...

Прикиньте, сколько было бы книг, если бы идея о Гарри Поттере пришла в голову Дарье Донцовой!

Падает большой самолет. Один пассажир говорит:

— Это же надо так ухитриться — набрать полный самолет неудачников.

В прачечной. Клиентка:

— Посмотрите, что вы натворили!

Заведующая:

— А что вы возмущаетесь?! Я не вижу ничего плохого. Наоборот, отлично выстиранные белые кружева.

— Какие кружева??? Это был пододеяльник!

Повар студенческой столовой ходит

# КЛЮЧВОРД

Разгадайте ключворд, заменив числа на буквы, при условии, что каждому числу соответствует своя буква

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 25 |    | 24 |    | 25 | 24 | 10 | 1  |    |
| 1  | 2  | 8  | 7  | 9  | 4  |    | 16 | 24 |
| 13 |    | 18 |    | 12 | 16 | 5  | 9  | 20 |
| 7  | 2  | 10 | 12 | 1  | 2  |    | 9  | 5  |
| 19 |    | 19 |    | 2  |    | 6  | 5  | 6  |
| 5  |    | 21 | 18 | 3  | 13 | 5  | 11 | 10 |
| 26 | 7  | 17 |    | 4  |    | 27 |    | 19 |
|    | 1  |    | 4  | 5  | 6  | 7  | 11 | 13 |
|    | 1  |    | 7  | 6  | 5  | 9  | 4  | 7  |
| 11 | 7  | 9  | 11 | 7  | 9  |    | 5  |    |
| 1  |    |    | 12 |    | 2  | 12 | 15 | 5  |
| 10 | 15 | 12 | 4  | 7  |    | 10 |    | 9  |
| 19 |    | 11 |    | 18 | 7  | 14 | 23 | 4  |
| 10 |    | 9  |    | 7  |    | 7  | 16 | 7  |
| 14 |    | 12 | 13 | 9  | 7  |    |    | 2  |



нужно только снять с него передний и задний бамперы и вложить между ними новый автомобиль...

— Незамужняя?  
— Да. Дважды.

— А куда он я ни пошел, я беру жену с собой! Но ей всегда удается найти дорогу домой...

Проверка счетчиков на холодную и горячую воду показала, что жильцы не только не пользуются горячей водой, но и закачивают ее обратно в водопровод.

жир говорит:  
— Это же надо так ухитриться — набрать полный самолет неудачников.

В прачечной. Клиентка:  
— Посмотрите, что вы натворили!  
Заведующая:  
— А что вы возмущаетесь?! Я не вижу ничего плохого. Наоборот, отлично выстиранные белые кружева.  
— Какие кружева??? Это был пододеяльник!

Повар студенческой столовой ходит обедать домой.

## ОТВЕТЫ НА СКАНВОРДЫ ТЕКУЩЕГО НОМЕРА

СТР. 1

|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
| П | О | Л | А | Р | О |
| И | Л | А | Е | Д | И |
| С | Т | А | В | Р | И |
| Т | А | М | Л | А | Д |
| И | Ч | В | Е | С | Т |
| И | Н | А | Г | Р | О |
| С | Т | А | Р | О | С |
| У | Е | Л | Б | А | Т |
| К | А | Р | Н | А | В |
| Н | А | М | Ь | Л | А |
| А | Х | М | А | Т | О |
| И | Л | И | С | А | В |
| С | А | В | И | Ч | Е |
| Т | Н | Е | Л | А | В |
| И | Н | Т | Р | И | Г |
| И | Л | Е | Ж | Н | А |
| К | А | Н | Д | И | Д |
| Т | С | Е | Т | Т | А |
| А | Т | Л | Е | Т | И |
| И | И | Д | Р | А | К |
| А | Л | Е | Н | У | Ш |
| Т | С | И | Н | А | К |
| Р | А | С | Т | Р | А |
| М | С | И | Л | А | Т |
| А | Н | Т | И | Л | О |
| И | О | Р | Т | А | П |

СТР. 6

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Н | А | С | Н | О | Н | Е | В | Е | С | Н | Е | З | А | Н | А | П | У | Т | Е | И | Н | А | С | Л | Е | Т | В |
| Н | И | Т | У | М | И | Н | А | Ц | О | М | Т | Ь | Б | У | Д | К | А | С | Т | В | У | Ч | И | Ц | А | С | О |
| А | Е | Е | Я | П | Н | А | В | И | К | О | С | Н | Е | З | А | Т | Е | Н | А | Р | К | И | Е | Н | А | Р |   |
| Б | И | Н | Е | Е | Р | О | Н | О | С | Т | Р | А | А | О | К | Ф | П | В | О | Д | И | Н | О | В | О | В |   |
| Л | Е | З | Е | Н | И | О | К | Н | А | Г | У | Д | К | М | Н | Е | Р | О | Т | К | Н | А | С | Т | Е | Н |   |
| О | С | Т | Ь | Н | А | К | Д | А | А | К | М | А | Е | Н | А | Б | Р | У | А | О | В | Т | Р | О | И | И |   |
| Н | А | Н | С | И | А | П | Е | Й | К | Л | Е | Р | А | В | С | Т | О | Р | Ж | Н | А | Ч | Ь | С | Н | Е |   |
| М | Б | А | Л | Т | Р | И | Т | Е | Т | А | Д | Н | А | П | О | В | С | Н | А | Д | О | А | Л | Н | Е | Б |   |
| А | П | А | Л | Н | Н | А | П | Р | И | Н | А | Я | Р | Н | И | О | К | Н | Е | С | Т | А | Т | В | Е | С |   |
| Я | И | Ш | К | О | А | Ч | А | К | А | Е | Д | О | Т | А | Е | Е | Ш | К | Н | Е | П | К | О | М | Р | К |   |
| С | Н | И | И | В | Т | Р | Л | И | С | Н | Е | Г | И | Р | В | Л | М | Е | А | Е | В | А | О | Н | И | О |   |
| Н | И | К | Е | Б | Е | О | Н | Л | О | Б | Ь | Я | О | Н | А | С | Н | А | У | Т | Л | Я | Ш | М | Ь | Т |   |
| А | К | Н | Е | А | К | И | И | К | И | С | П | А | Г | Н | А | В | О | Д | Е | И | Н | А | К | А | О | Р |   |
| П | Р | Я | Ж | Я | Н | Ь | Ч | Н | И | Т | А | Н | А | Б | Е | Р | Е | Н | И | Л | А | Р | И | Н | М | А |   |
| Н | А | К | О | В | А | Л | Д | А | А | Р | А | Р | Ь | Я | А | Н | Ж | Е | Н | У | О | К | Е | Н | А | К |   |
| И | Н | А | Д | Н | А | В | О | Д | З | И | Т | Е | З | Б | Н | Е | З | Н | А | С | М | А | Н | И | Я | И |   |
| Е | И | Я | Е | Ж | Н | О | Н | О | В | Р | О | Д | А | Е | Н | А | Б | Л | И | К | А | Н | А | В | А | Р |   |
| П | Р | Т | Е | Л | Ь | С | Т | Ь | Г | О | Н | Е | Р | И | Х | А | Ю | Д | Е | Н | И | Е | Ь | Т | С | О |   |

СТР. 3

СТР. 3

ОЗНАЧЕНИЯМИ В Р

СТР. 11

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   | С | Н |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   | Л | Е | Д |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   | Г |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | С | Т | У | Ж | А |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | Н | Р | Р | Р |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | Ц | Е | П | О | Ч | К | А |   |   |   |   |   |   |
|   |   | Г |   | Ч | А |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | З | И | М | А | К | Н | О | Ч | Ь |   |   |   |   |   |
|   | О |   |   | А |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Г | Р | И | М | А | Г | Р | А | Д |   |   |   |   |   |
|   | Т | О | А | О | Х | Л |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Р | З | А | Г | А | Д | К | А | И |   |   |   |   |   |
|   | В | О | Л | К |   |   |   | Л | А | П | А |   |   |   |
|   | Н | О |   | Е | К | О | А |   |   |   |   |   |   |   |
|   | А |   | Л | О |   |   |   | Я |   |   |   |   |   |   |
|   | Д | О | М | И | Н | О | Л | Е | Д | Н | И | К |   |   |
|   | В | Б | Е | Ч | Ь | Я | В | О |   |   |   |   |   |   |
|   | П | О | Д | А | Р | О | К | Д | Е | К | А | Б | Р | Ь |
|   | Р |   |   | А |   | А |   |   |   | Р | О |   |   |   |
| В | С | Е |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Ь | Ц |   |   | Ф | Е | В | Р | А | Л | Ь |   | Н | О | С |
| Ю |   |   |   | З |   |   |   |   |   |   |   | А |   | Н |
| Г | И | Р | Л | Я | Н | Д | А | С | Н | Е | Г | О | В | И |
| Е |   |   |   | Ы |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

СТР. 12

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| О | С | А | Д | О | К | В | Г | А | В | Ы | С | О | Т | А |
| Ц | В | У | Т | К | Р | А | С | К | И | Е | Н | А | Т | И |
| О | П | О | Р | О | С | Е | П | Е | Н | К | А | Р | Т | С |
| Л | Н | С | А | Т | Р | А | П | Т | П | О | Т | О | П | Л |
| Н | У | Н | Ч | А | К | И | Н | П | Д | И | О | Л | Л | А |
| Р | А | Д | А | Г | Р | А | Ф | И | К | А | П | У | Р | Г |
| Е | Е | О | П | Е | Р | А | Т | О | Р | Ч | Л | Г | У | М |
| С | Е | Л | О | Е | П | О | Т | У | А | Н | Г | О | Р | А |
| И | З | Л | И | Ш | Е | К | С | М | О | Л | А | И | В | К |
| Ц | Г | А | Л | О | П | М | У | Т | Ь | Р | Х | Х | Х | Х |
| А | Х | М | А | Т | О | В | А | Д | Р | А | К | К | Е | П |
| С | И | Н | И | Ц | А | Е | А | О | Х | О | Т | А | И | И |
| В | А | Л | У | Н | С | А | И | Н | И | К | С | О | К | О |
| М | А | У | Н | Т | Р | Е | С | Т | В | Ы | П | А | С | У |
| П | А | В | А | Р | О | Т | Т | И | А | У | Л | И | Т | Р |
| У | С | К | О | Т | Т | Р | А | Н | С | А | П | А | Л | И |
| К | Ч | А | Л | Е | О | В | И | Т | Р | А | С | Т | И | С |
| И | Д | К | Л | Е | Ш | И | Т | Л | Е | С | А | С | Е | Р |
| К | О | Ш | А | Т | Л | Е | Н | У | Р | А | Н | К | А | Н |

СТР. 14

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Г | А | М | О | С | К | И | Т | Ф | О |
| А | Н | Т | Р | Е | К | О | Т | В | А |
| М | И | И | И | И | И | И | И | И | И |
| О | В | А | Х | Т | Е | Р | А | Т | А |
| Ш | Б | Р | О | Н | Х | И | Т | А | И |
| К | А | Л | Ь | О | Ч | Е | Л | И | И |
| М | О | Ч | А | Л | К | А | И | И | И |
| А | Н | Д | Т | З | Ч | Е | Л | И | И |
| О | Н | У | Ч | И | А | К | И | И | И |
| Н | А | Р | О | Т | Р | Я | Д | М | Е |
| Е | С | Д | П | Р | И | И | И | И | И |
| У | Х | М | Л | К | А | И | И | И | И |
| Ш | И | К | Е | Н | Г | У | Р | У | И |
| А | М | Е | Б | А | И | И | И | И | И |
| А | Н | Д | Т | З | Ч | Е | Л | И | И |
| Н | К | Ч | И | А | К | И | И | И | И |
| Е | С | Д | П | Р | И | И | И | И | И |
| О | Т | В | Е | Т | А | И | И | И | И |
| М | Е | С | А | У | Л | И | И | И | И |
| И | Г | Р | У | Р | У | И | И | И | И |

**ВНИМАНИЕ! В СВЯЗИ С ИЗМЕНЕНИЯМИ В РОССИЙСКОМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВЕ ПРИЗОВОЙ ФОНД СКАНВОРДОВ СНЯТ**

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовой информации. Св-во ПИ №ФС8-0031 от 17.03.2005.

Газета отпечатана в ОАО «Слово» по адресу: Саратов, ул. Болотный, 28. Претензии по качеству печати предъявлять по телефону 24-23-31.

Издатель: ИИ Семенов И.Н.  
Главный редактор: Чугаев Вадим  
Выпускающий редактор: Лажнева Ольга

Заказ №1223. Объем: 16 стр. Тираж: 18 000.  
Подписано в печать 29.12.2007 г. в 16.30.  
Выходит по средам. Цена свободная.  
Адрес редакции: 410012, г. Саратов, ул. Кутякова, 100-4.  
Адрес издателя: 410012, г. Саратов, ул. Кутякова, 100-4.  
Телефон в Саратове: 8452/26-50-01.

Телефон в Энгельсе: 8453154-17-96.  
E-mail: stvplus@mail.ru.  
Подписной индекс: 15983.  
В номере использованы материалы прессы, опубликованные в соответствии с законом о СМИ. Материалы, опубликованные в номере, публикуются на правах рекламы.



| Понедельник<br>7 января | Вторник<br>8 января | Среда<br>9 января | Четверг<br>10 января | Пятница<br>11 января | Суббота<br>12 января | Воскресенье<br>13 января |
|-------------------------|---------------------|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|
|-------------------------|---------------------|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|

## КАЛЕНДАРЬ КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ

Уязвимы печень, кости и суставы, зубы и позвоночник. Нежелательно посещать стоматолога. Вероятно обострение аллергии — тщательно выбирайте продукты. Завершайте старые дела, отдавайте долги, подводите итоги за месяц, избегайте темных мест, не общайтесь с теми, кто вам неприятен, не поддавайтесь негативным эмоциям. В этот день не стригите ногти и волосы — это может негативно сказаться на вашем состоянии здоровья.

Уязвимы печень, кости и суставы, зубы и позвоночник. Нежелательно посещать стоматолога. В новогодние организмы ослаблены, поэтому старайтесь не переутомляться, не перенапрягаться и не суетиться. Вечером вероятны травмы. День травмоопасный, могут обостриться психические расстройства, страхи, появиться неадекватная реакция на происходящее. Отгоняйте от себя тягостные думы и думайте о приятном!

Уязвимы печень, кости и суставы, зубы и позвоночник. Нежелательно посещать стоматолога. Вечером уязвимы глаза, нервная система. Хороший день для занятия йогой, работы со своим телом, избавления от дурных привычек. Полезен контрастный душ или ванна с травами. Стройте планы, думайте о хорошем, старайтесь не поддаваться лени и унынию. Сегодня благоприятно о чем-либо договариваться, мириться, восстанавливать справедливость.

Уязвимы суставы, ноги, органы зрения и нервная система. Не переутомляйтесь, избегайте сильных стрессов. Сегодня очень полезны баня и закаливание. Если вы внезапно заболели в этот день, это может означать, что вы плохо контролируете свою агрессию и у вас недостаточно силы воли. Хорошо заниматься йогой, боевыми искусствами, укреплением физического здоровья. Противопоказаны хирургические вмешательства.

Не рекомендуется напрягать зрение, уязвимы нервная система и ноги, особенно голени. Помните: слова, произнесенные сегодня, несут в себе мощный энергетический заряд, и вы, сами того не желая, можете сильно навредить себе и окружающим. Вечером могут обостриться рассеянность, забывчивость, возникнуть непредвиденные ситуации. Вечер благоприятен для посещения бани, сауны и проведения водных процедур.

Уязвимы нервная система, зрение и ноги, особенно голени и ступни. Общайтесь, радуйтесь жизни. Чем больше эмоций и впечатлений вы сегодня получите, тем лучше! Сегодня нельзя ограничивать себя в еде — можете есть все, что захочется, пробовать оригинальные и необычные блюда. Но, если почувствовали отвращение к какому-нибудь продукту — значит, он вреден для вас и сегодня, и в другие дни.

Уязвимы ноги, почки, печень, кожные покровы, кроветворная система, возможны обострения у аллергиков. Благоприятное время для массажа, косметических процедур, ароматерапии. Сегодня обостряются интуиция, чувствительность и восприимчивость. Благоприятное время для произнесения аффirmаций, мантр, молитв, заговоров. Вдыхайте приятные вам ароматы. Займитесь своей внешностью — посетите салон красоты.

## ПРИМЕТЫ И СУЕВЕРИЯ

Рождество — время, когда любое желание, высказанное ровно в полночь, сбывается словно по мановению волшебной палочки. Так что мечтайте и смело просите небеса о сокровенном. Подозреваете, что у вас появилась соперница? Постирайте рубашку супруга в воде с небольшим количеством молока. Одевайтесь в белое, голубое, серое, серебристое. А черные тона, яркие и пестрые цвета лучше не надевать — приносят неудачу.

Праздник каши, наделяющий силой всех, кто отведал не менее семи ложек полезной вкуснятины. Только помните, каши должны быть сладкими, крутыми и обязательно с добавлением изюма, кураги, чернослива, орехов и меда. И еще одно: чтобы каша обрела магические свойства, первым ее должен попробовать мужчина или мальчик, а уж потом — женская часть семьи. В одежде благоприятно сочетание красного и черного цветов.

С 14.30 до полуночи словам любимого верить не стоит. Обещаний своих он не сдержит, вы же будете ждать и надеяться зря. В старину в этот день торжественно поили лошадей из серебряных сосудов — чтобы работали без усталости. Заправьте и вы своего "железного коня" качественным бензином и обязательно потратитесь на мойку. Он будет служить вам верой и правдой не один год. В одежде предпочтите белый, розовый и желтый цвета.

День домочадцев. Хорошо бы провести его всей семьей за чашкой чая, рассказывая истории из жизни дедов и прадедов. За то, что помянули их добрым словом, они избавят вас от проблем, хворей и бед. День подходит для того, чтобы познакомиться любимого человека со своей родней. Если встреча пройдет без сучка без задоринки — значит ваш избранник или избранница идеально впишутся в вашу семью. Хорошо одеваться во все новое и носить кольца.

Чтобы ваш ребенок был бодр и весел, повесьте ему на шею кулон с ониксом. Этот камень избавляет от страхов, защищает от недобрых людей и самое главное — дарует удачу. Мужчины нынче великодушны и щедры. Мечтаете о новой шубке, модных сапожках или французских духах — попросите милую купить их вам именно сегодня. Старайтесь не надевать серые, черные и коричневые одежды, предпочтите нежные зеленые и голубые оттенки.

Всем, кто мечтает править свое материальное положение, совет: утром поставьте на порог своего дома (квартиры) ведро со снегом. Когда он растает, воду не выливайте, а используйте для полива цветов, мытья посуды и полов. Если ваш друг мечтается между вами и другой женщиной, в этот день сопроводите его везде и всюду. Уже завтра он сделает выбор в вашу пользу. Рекомендуется надевать темные одежды, желательно синих и зеленых оттенков.

День Маланьи, предписывающий обильно кормить всех, кто входит в дом. Чем щедрее и вкуснее будут ваши угощения, тем лучше будет материальное положение в новом году. Чтобы уберечь жилище от сглаза, над входной дверью повесьте полотенце, сшитое из яркой разноцветной ткани. А вечером, когда оно соберет на себя весь негатив, выбросьте его и сожгите. Одевайтесь в новые, чистые и блестящие одежды.

## ТОЛКОВАНИЕ СНОВ

Сны ругающие, тяжёлые, неприятные, возможны кошмары. Тревожиться не стоит — сны этого

Сны, как правило, не тяжёлые. Если снится что-то хорошее — к радости, на плохие сны в большинстве случаев не стоит об

Сны редко бывают серьёзными, поэтому, даже если приснилось что-нибудь неприятное, не берите в голову, не стоит ве

Сны являются проверкой ваших сил и энергетик. Если вам снится, что вы с кем-то сражаетесь — будьте внимательны и присмот

Сны очень значимы: во сне могут приоткрыться тайны как прошлого, так и будущего. Могут предупреждать об опасности

Неприятный сон может указывать на имеющееся у вас заболевание. Плакать во сне — знак

Обратите особое внимание на сны: в них может содержаться очень важная информация. Сны



|                                                   |                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                              |                                                                                                                                     |                                                                                                           |                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| стрые цвета лучше не надевать — притянут неудачу. | Сны, как правило, не тяжелы. Если снится что-то хорошее — к радости, на плохие сны в большинстве случаев не стоит обращать внимания. | Сны редко бывают серьезными, поэтому, даже если приснилось что-нибудь неприятное, не берите в голову, не стоит верить этому сну. | Сны являются проверкой ваших сил и энергетик. Если вам снится, что вы с кем-то сражаетесь — будьте внимательны и присмотритесь к окружающим. | Сны очень значимы: во сне могут приоткрыться тайны как прошлого, так и будущего. Могут предупредить об опасности, ждущей в будущем. | Неприятный сон может указывать на имеющееся у вас заболевание. Плакать во сне — знак очищения и здоровья. | Обратите особое внимание на сны: в них может содержаться очень важная информация. Сны могут сулить счастливые перемены. |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ТОЛКОВАНИЕ СНОВ

|                                                                                                                            |                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                              |                                                                                                                                     |                                                                                                           |                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сны ругающие, тяжёлые, неприятные, возможны кошмары. Тревожиться не стоит — сны этого дня обманчивы и пусты, не верьте им. | Сны, как правило, не тяжелы. Если снится что-то хорошее — к радости, на плохие сны в большинстве случаев не стоит обращать внимания. | Сны редко бывают серьезными, поэтому, даже если приснилось что-нибудь неприятное, не берите в голову, не стоит верить этому сну. | Сны являются проверкой ваших сил и энергетик. Если вам снится, что вы с кем-то сражаетесь — будьте внимательны и присмотритесь к окружающим. | Сны очень значимы: во сне могут приоткрыться тайны как прошлого, так и будущего. Могут предупредить об опасности, ждущей в будущем. | Неприятный сон может указывать на имеющееся у вас заболевание. Плакать во сне — знак очищения и здоровья. | Обратите особое внимание на сны: в них может содержаться очень важная информация. Сны могут сулить счастливые перемены. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ

|                                                                                                                               |                                                                                                                         |                                                                                                                          |                                                                                                                                      |                                                                                                                                      |                                                                                                                             |                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Убывающая луна в знаке Козерога. Рекомендуются работы по снегозадержанию. Нельзя сеять, сажать и пересаживать любые культуры. | Новолуние в Козероге в 14.38. Лучше воздержаться от поливов выгоночных растений. Можно пасынковать и обрезать растения. | Растущая луна в знаке Водолея. Крайне неблагоприятный день для посадки и посева на подоконнике. Можно обрезать растения. | Растущая луна в знаке Водолея. Благоприятное время для посева выгоночной зелени, поливов и подкормок зимнецветущих комнатных цветов. | Растущая луна в знаке Рыб. На подоконнике: благоприятное время для посева выгоночной зелени, а также рассады ремонтантной земляники. | Растущая луна в знаке Рыб. Начните подготавливать грунт для выращивания рассады. Можно проводить работы по снегозадержанию. | Растущая луна в знаке Рыб. Хорошее время для начала выгонки на подоконнике шнитт-лука, лукавиц репчатого лука на перо. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Поста нет.</p> <p><b>Рождество Господа и Спаса нашего Иисуса Христа.</b> 2000 лет назад в Вифлееме произошло небывалое событие — родился в мир Богомладенец, Сын Божий. Придя на землю, Он не был встречен почетом, знатностью и богатством. Он родился за городом, в пещере и был положен в ясли, куда кладут корм для животных. Первыми гостями божественного младенца были простые пастухи, которым Ангел возвестило о Рождестве Христовом: «Я возвещаю вам великую радость, которая будет всем людям: ибо ныне родился вам в городе Давидовом Спаситель. Который есть Христос Господь! И вот вам знак, вы найдете Младенца в пеленах, лежащего в яслях».</p> <p><b>Понедельник</b><br/>10 января</p> | <p>Поста нет.</p> <p><b>Попразднество Рождества Христова.</b> Собор Пресвятой Богородицы. Сщмч. Евфимия, еп. Сардийского (ок. 840). Прмч. Исаак II, Оптинского (1938). Сщмчч. Александра и Димитрия пресвитеров (1918). Сщмчч. Николая, Николая пресвитеров и Михаила диакона (1930). Сщмч. Леонида, еп. Марийского, Александра пресвитера и прмщ. Анфисы и Макарии (1937). Сщмч. Григория пресвитера, прмщ. Августы и Марии, мц. Агриппины (1938). Прп. Константина Синадского (VII). Прп. Евареста (IX). Виленской-Остробрамской, именуемых "Трех радостей", "Киккская-Милостивая", и Барловской "Блаженное Чрево" (1392) икон Божией Матери.</p> <p><b>Вторник</b><br/>11 января</p> | <p>Поста нет.</p> <p><b>Ап. первомч. и архидиакона Стефана</b> (ок. 34). Стефан проповедовал в Иерусалиме слово Божие, подкрепляя истинность своих слов знамениями и чудесами. Стефан стал первым мучеником за Христа в 34 году после Р.Х. После этого началось в Иерусалиме преследование христиан, от которого они вынуждены были бежать в разные части Святой Земли и в соседние страны. Так христианская вера стала распространяться в разных частях Римской империи. <b>Свт. Феодора, архиеп. Константинопольского</b> (ок. 686). Святитель Феодор, архиепископ Константинопольский, велиблагочестивую жизнь, был возведен в сан пресвитера и служил в соборе Святой Софии, где был также сосудохрани́телем.</p> <p><b>Среда</b><br/>12 января</p> | <p>Поста нет.</p> <p>Мучеников 20000, в Никомидии в церкви сожженных, и прочих, тамо же вне церкви пострадавших: Гликерия пресвитера, Зинона, Феофила диакона, Дорофея, Мардония, Мигдония диакона, Индиса, Горгония, Петра, Евфимия, мцц. Агафии, Домны, Феофилы и иных (302). Сщмчч. Никодима, еп. Белгородского и Аркадия диакона (1918). Сщмч. Александра пресвитера (1920). Сщмчч. Феоктиста, Леонида пресвитеров (1937). <b>Прп. Игнатия Ломского, Ярославского</b> (1591). Желая безмолвного жития, преподобный побывал в некоторых пустынных монастырях, основал пустынь недалеко от Вологды. Святые мощи его прославились чудотворениями.</p> <p><b>Четверг</b><br/>13 января</p> | <p>Поста нет.</p> <p>Мучеников 14000 младенцев, от Ирода в Вифлееме избитых (I). Прп. Маркелла, игумена обители "Несыпающих" (485). Прп. Василиска Сибирского (1824). Сщмч. Феодосия пресвитера (1938). Мцц. Наталии, Наталии, Евдокии, Анны, Матроны, Варвары, Анны, Евдокии, Евфросинии, Агриппины и Наталии (1942). Прп. Фаддея исп (818). <b>Прп. Лаврентия Черниговского</b> (1950). Церковь прославила давно уже всенародно чтимого святого Лаврентия, праведность которого Господь еще при жизни запечатлел благодатными дарами исцелений телесных и душевных недугов по молитвенному предстательству, предвидения, смирения и любви.</p> <p><b>Пятница</b><br/>14 января</p> | <p>Поста нет.</p> <p><b>Мц. Анисии</b> (285-305). Святая Анисия отпустила на волю своих рабов, распродала свои имения и стала помогать вдовам, сиротам, нищим и заключенным в темницах. И не только деньгами помогала людям святая Анисия, она сама ухаживала за больными, перевязывала раны мученикам, утешала скорбящих. Когда все ее средства истощились, святая Анисия стала жить в бедности. Однако она продолжала посещать заключенных и утешать скорбящих. Сщмч. Зотика пресвитера, сиропитателя (IV). Свт. Макария, митр. Московского (1563). Мц. Марии (1946). Ап. от 70-ти Тимона (I). Мч. Филетера Никомидийского (311). Прп. Феодоры Кесарийской (VIII).</p> <p><b>Суббота</b><br/>15 января</p> | <p>Поста нет.</p> <p><b>Отдание праздника Рождества Христова.</b> Прп. Мелании Римляныни (439). Святая Мелания принимала всех, обращавшихся к ней за вразумлением. Много чудес совершилось по молитвам блаженной. <b>Правв. Иосифа Обручника.</b> Святой Иосиф присутствовал при поклонении пастырей Новорожденному Богомладенцу и при поклонении Ему волхвов. По указанию Ангела он бежал с Матерью Божией и Богомладенцем Иисусом в Египет, спасая Их от гнева царя Ирода. В Египте он жил с Девой Марией и Богомладенцем, зарабатывая на Их пропитание трудом плотника. Давида царя и Иакова, брата Господня. Свт. Петра Могилы, митрополита Киевского (1646).</p> <p><b>Воскресенье</b><br/>16 января</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



№ 16 (247) 19 - 25 апреля

СУДОКУ

# Календарь

ПЛЮС ТВ

19 20 21 22 23 24 25  
ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС



## В ПЛЕНУ ИЛЛЮЗИЙ

С новым соседом Ира познакомилась через полгода после его появления в их дворе благодаря благоволению фортуны, явившейся на сей раз в образе черного кота...

Кот испугался вышедшего из ной минуты: ее терзали сомнения и мучили колебания. Зачем он ее по- мучили колебания. Зачем он ее по- мучили колебания. Зачем он ее по-

|                                 |                                   |                                      |                                  |                                             |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|
| ГОТОВ-<br>КА<br>"АБЫ<br>КАК"    | ДЕЛИ-<br>КАТЕС<br>ИЗ ПЕ-<br>ЧЕНКИ | ГАЛОГЕН<br>ПРОТИВ<br>КАРИЕ-<br>СА    | "АЙ-АЙ-<br>АЙ" -<br>ВЗГЛЯ<br>ДОМ | ЧАСТЬ<br>КНИЖ-<br>НОГО<br>ПРОИЗВЕ-<br>ДЕНИЯ | СТЕПНАЯ<br>БЕС-<br>КРАЙ-<br>НОСТЬ |
|                                 |                                   |                                      |                                  | МУЗЫКА<br>ГОЛО-<br>СОМ                      |                                   |
| ЯДОВИ-<br>ТЫЙ ПА-<br>УЧИЩЕ      | РЕЧЕ-<br>ВОЕ<br>ОРУЖИЕ            | ЖИРАФ-<br>МАЛЫ-<br>ШОК               |                                  |                                             |                                   |
| УШЕД-<br>ШИЙ В<br>РАСКОЛ        |                                   |                                      |                                  |                                             |                                   |
|                                 |                                   | ВЕНЕЦ<br>ПОД-<br>СЧЕТОВ              | ПОБУД-<br>КА ЗА-<br>ТЕМНО        |                                             |                                   |
| РАСПА-<br>ХАННАЯ<br>ЗОНА        |                                   |                                      |                                  | КВАР-<br>ТЕТ<br>МИНУС<br>СОЛО               | ВЕДУ-<br>ЩАЯ<br>БА-<br>ЛЕРИНА     |
| СТРЕЛЬ-<br>БА В<br>УХЕ          |                                   | ДРОЖЬ<br>ПЕРЕД<br>БОССОМ             |                                  |                                             | ПОДЛОЕ<br>СУ-<br>ЩЕСТ-<br>ВО      |
| ШЛЕЯ<br>ДЛЯ<br>БУРЛА-<br>КА     |                                   |                                      |                                  | ГИМА-<br>ЛАЙС-<br>КИЙ<br>КОЗЛИК             | ДРАКА<br>ПО-ШАО-<br>ЛИНЬ-<br>СКИ  |
| ТИХИЕ<br>КОМНА-<br>ТЫ<br>ДВОРЦА | НАМОТ-<br>КА В ЛЕ-<br>БЕДКЕ       | МРАЧНЫЙ<br>СТИЛЬ<br>АРХИ-<br>ТЕКТУРЫ |                                  |                                             |                                   |
|                                 |                                   |                                      | ПОТОК<br>СКВЕР-<br>НО-<br>СЛОВИЯ | СЕР-<br>ДЕЧНЫЙ<br>ЛУЧНИК                    |                                   |
| "БЕДА"<br>ПОД<br>ВРУНГЕ-<br>ЛЕМ |                                   | СТЕНЬ-<br>КА-<br>КАЗАК               | СЕКС С<br>КЕМ ПО-<br>ПАЛО        |                                             |                                   |
| ГОРОД                           |                                   |                                      |                                  |                                             |                                   |



# В ПЛЕНУ ИЛЛЮЗИЙ

С новым соседом Ира познакомилась через полгода после его появления в их дворе благодаря благоволению фортуны, явившейся на сей раз в образе черного кота...

Кот испугался вышедшего из подъезда дога и шмыгнул со скоростью ультразвука прямо под ноги Ирины. Покупки полетели на землю, сама Ирина чуть не свалилась вслед за ними, едва сохранив равновесие, и новый сосед, закрывавший дверцу "Фиата", поспешил показать себя джентльменом.

Сосед оказался не только любезным, но и общительным человеком: отдав рассыпавшиеся пакеты Ирине, он мило пошутил и непринужденно начал разговор. Через пять минут выяснилось, что соседа зовут Сергей Васильевич, что он живет в соседнем подъезде на 3-м этаже, что он имеет непосредственное отношение к издательскому бизнесу и что он давно заметил Ирину:

— А я все думаю: кто это такой симпатичный пробегает по утрам в красном плаще? Как бы познакомиться?

Этой весной Ира действительно часто надевала красный плащик, и потому комплимент был воспринят за самую чистую монету. После обмена анкетными данными Сергей Васильевич пригласил ее "как-нибудь заходить в пятницу, без всяких церемоний — у меня по пятницам всегда собирается народ".

— А я вот возьму и приду, — с замислением сердца заулыбалась Ирина, сочтя предложение банальной любезностью и страстно желая ошибиться.

— Конечно, приходите, — совершенно серьезно ответил мужчина — 10-я квартира. Да вы сразу увидите, куда идти, по огромным дверям.

Знакомство состоялось во вторник, и до пятницы Ира не имела спокой-

ной минуты: ее терзали сомнения и мучили колебания. Зачем он ее позвал? Всерьез или это такая шутка? Идти или не идти? И не будет ли она чувствовать себя чужой среди незнакомых людей? Наконец, Ира поняла, что единственный способ избавиться от терзаний — это принять предложение и нанести визит. Потому что если она не пойдет, то будет мучиться по-прежнему, но уже другими вопросами: а может, надо было пойти? Не сделала ли она ошибки?

Ире было тридцать пять, она работала бухгалтером в рекламном агентстве и сама, без помощи родителей или бывшего мужа, растила 10-летнюю дочь.

В пятницу после обеда она отпрашилась с работы, прибежала домой, переоделась в нарядный костюм, обновила макияж и заново уложила волосы феном. В половине четвертого она стояла на третьем этаже перед массивной дубовой дверью — Сергей Васильевич был прав, ее невозможно было не заметить.

Хозяин открыл дверь почти сразу после звонка. Увидев Ирину, он радушно улыбнулся и со словами "А! Соседка! Добро пожаловать!" пригласил вовнутрь.

Двухъярусная квартира Сергея Васильевича произвела на Иру очень сильное впечатление.

Правда, всю квартиру ей не показали, но ей хватило бесконечного коридора и огромной гостиной, посреди которой стояли длинные столы, покрытые белыми скатертями, и украшенные прелестными букетами живых цветов.

|                                                                 |                                      |                                      |                                  |                                  |                                  |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| ШЛЕЯ<br>ДЛЯ<br>БУРЛА-<br>КА                                     | УХЕ                                  | БОССОМ                               |                                  | ГИМА-<br>ЛАИС-<br>КИЙ<br>КОЗЛИК  | ДРАКА<br>ПО-ШАО-<br>ЛИНЬ-<br>СКИ |
| ТИХИЕ<br>КОМНА-<br>ТЫ<br>ДВОРЦА                                 | НАМОТ-<br>КА В ЛЕ-<br>БЕДКЕ          | МРАЧНЫЙ<br>СТИЛЬ<br>АРХИ-<br>ТЕКТУРЫ | ПОТОК<br>СКВЕР-<br>НО-<br>СЛОВИЯ | СЕР-<br>ДЕЧНЫЙ<br>ЛУЧНИК         |                                  |
| "БЕДА"<br>ПОД<br>ВРУНГЕ-<br>ЛЕМ                                 | СТЕНЬ-<br>КА-<br>КАЗАК               | СЕКС С<br>КЕМ ПО-<br>ПАЛО            |                                  |                                  |                                  |
| ГОРОД<br>ЗНАТ-<br>НЫХ РЫ-<br>САКОВ                              |                                      |                                      |                                  | ЖЕЛТО-<br>ПЕРЫЙ<br>ПЕВУН         | СЛАДКО<br>ЖЕ ЕЕ<br>БРЕМЯ         |
|                                                                 |                                      | КИСЛЯ-<br>ТИНА В<br>МАРИ-<br>НАДЕ    |                                  |                                  |                                  |
| КЛИЧ<br>ДЖИГИ-<br>ТА-ПЛЯ-<br>СУНА                               | ШТУЧКА<br>ДЛЯ<br>ДРЕЛИ               |                                      |                                  |                                  | "ДРУГАЯ<br>ЖИЗНЬ"<br>АКТЕРА      |
| РЕДЬКИ<br>НИЧУТЬ<br>НЕ СЛА-<br>ЩЕ                               | НАРА-<br>БОТКА<br>ВПРОК              | РЕТРО-<br>ТАНЕЦ                      | ЯПОНА<br>СТОЛИ-<br>ЦА №1         |                                  |                                  |
|                                                                 |                                      | ДОЩЕЧ-<br>КИ -<br>КРЫШУ<br>КРЫТЬ     |                                  |                                  |                                  |
| УСТАВ-<br>НОЙ<br>ДОКЛАД                                         | "МНОГО-<br>РУКАВ-<br>НОСТЬ"<br>УСТЬЯ | "ФИШ-<br>КА"<br>БАСНИ                |                                  |                                  |                                  |
|                                                                 |                                      | ЗАНА-<br>ВЕС НА<br>ОКНЕ              | ФУНК-<br>ЦИЯ<br>СВАИ             | СХОДКА<br>ДРЕВ-<br>НИХ<br>РИМЛЯН | СМОЛА -<br>ЧЕРТЕЙ<br>ТРАВЯТЬ     |
|                                                                 | ЯВЛЕ-<br>НИЕ ЧА-<br>ДА НА<br>СВЕТ    | БУТЫЛ-<br>КА<br>СГО-<br>РИЛКОЙ       |                                  |                                  | КОН-<br>ЦОВКА В<br>МУЗЫКЕ        |
|                                                                 |                                      |                                      | "ГУД<br>БАЙ"<br>ПО-НА-<br>ШЕНСКИ |                                  |                                  |
| ПРИСПО-<br>СОБЛЕНИЕ<br>К ДИСТАН-<br>ЦИОННОМУ<br>УПРАВ-<br>ЛЕНИЮ | РАБО-<br>ЧЕЕ<br>МЕСТО<br>ПУГАЛА      |                                      |                                  |                                  |                                  |
|                                                                 |                                      |                                      | УРАНО-<br>ВАЯ В<br>НЕДРАХ        |                                  |                                  |
| УЗНИК<br>СТАТО-<br>РА                                           | БОСС<br>НАД КА-<br>ЗАКАМИ            |                                      |                                  |                                  |                                  |

ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СТР. 4



## ИСТОРИЧЕСКИЕ ДАТЫ ГУБЕРНИИ

19 апреля

**1933 г.** Бюро крайкома ВЛКСМ приняло постановление о сборе средств на строительство авиаэскадрильи "Нижне-Волжский комсомолец".

**1934 г.** Открылся краевой университет культуры. Работа университета протекала в аудиториях СГУ, Дома работников просвещения, клубах заводов и др.

**1935 г.** Образовано физкультурно-спортивное общество "Спартак".

**1941 г.** День рождения Светланы Васильевны Ошеровой (Лаврентьевой) (1941), популярной актрисы Саратовского академического театра юного зрителя им. Ю. П. Киселева, народной артистки России, лауреата Государственной премии им. К. С. Станиславского. В 2000 году удостоена звания "Лучшей актрисы" и театрального приза "Золотой Арлекин".

**1975 г.** В день коммунистического субботника на Соколовой горе заложен парк Победы.

**1984 г.** Начал работу Всероссийский семинар хоровых обществ РСФСР, на который собрались посланцы более 20 областей и автономных республик, чтобы обменяться опытом работы певческих организаций.

20 апреля

**1889 г.** День рождения Бориса Матвеевича Соколова (1889-1930), ученого-этнографа, фольклориста. Жил в Саратове с 1919 по 1923 гг. Был первым директором Саратовского областного музея краеведения, создал в Саратове уникальные музеи: музей этнографии и музей голода.

**1927 г.** Агитпропотдел губкома ВЛКСМ провел в Саратове "Вечер молодого Китая".

21 апреля

**1876 г.** Саратовская городская Дума постановила выделить на медицинскую часть и на устройство городской больницы 200 000 рублей.

**1919 г.** Губком РКП(б) получил телеграмму М. В. Фрунзе о создании Саратовского укрепленного района.

**1978 г.** На заводе технического стекла на три месяца раньше срока завершена реконструкция производства безлодочного вертикального вытягивания оконного стекла.

22 апреля

**1881 г.** День рождения Александра Федоровича Керенского (1881-1970), главы Временного правительства (1917), депутата IV Государственной Думы от Саратовской губернии, председателя фракции трудовиков.

**1884 г.** День рождения Семёна Матвеевича Козолупова (1884-1961), виолончелиста, народного артиста РСФСР, заслуженного деятеля искусств РСФСР. В 1912-1916 годах преподавал в Саратовской консерватории, в 1920-1921 годах занимал пост директора консерватории.

**1936 г.** Образована газета "Перекресток России" Ртищевского района Саратовской области.

**1937 г.** С 22 по 24 апреля в большом зале консерватории с большим успехом прошли концерты русского народного ансамбля им. М. Пятницкого.

**1954 г.** Открылось выездное заседание ученого совета ин-

## СОЦИАЛЬНЫЙ СЕКТОР

## Ответственность врачей ужесточат

Уголовную ответственность врачей за проведение аборт на поздних сроках беременности и вне медучреждений, возможно, ужесточат.

Соответствующий законопроект планируется внести на рассмотрение Госдумы весной 2010 года. Согласно документу, за проведение аборта на сроке беременности более 12 недель при отсутствии медицинских или социальных показаний акушер-гинеколог будет нести уголовную ответственность.

Максимальное наказание за это преступление составит восемь лет лишения свободы.

## Масштабной амнистии не будет

Госдума лишила надежды несколько десятков тысяч арестантов, мечтавших выйти на свободу к юбилею Победы.

Право на свободу получают исключительно ветераны войны и старики, так или иначе имеющие отношение к войне. Амнистия в связи с 65-летием Победы объявляется для участников Великой Отечественной войны, тружеников тыла, которые работали не менее шести месяцев в период с 22 июня 1941 года по 9 мая 1945 года, и жителей блокадного Ленинграда.

Также прощение распространяется на бывших узников концлагерей, гетто, других мест принудительного содержания, созданных нацистской Германией и ее союзниками в период Второй мировой войны. От наказания также освобождаются условно осужденные и осужденные с отсрочкой наказания.

## В области разрушены плотины

В Саратовской области вследствие паводка разрушены плотины. Так, в Питерском районе произошла авария на ГЭС "Агафоновское" (в результате паводка в районе разрушены две плотины). В Балаковском районе зарегистрированы разрушения трех земляных плотин: в с. Пылковка, Новая Елюзань и Комсомольское.

## Кредиты для студентов

В России в ближайшее время планируется запустить программу льготного кредитования студентов. Пока принять участие в этом проекте решили только два банка — Сбербанк и банк "Союз".

Возможность участия рассматривают Россельхозбанк и ВТБ 24, однако решение не принято. Согласно постановлению правительства, новые условия образовательного кредитования предусматривают ряд льгот, в том числе предоставление отсрочки по выплате процентов. Кредиты могут предоставляться на срок до 10 лет. Для привлечения такой ссуды не требуется залогов и поручителей.

## ПРОИСШЕСТВИЯ

## На конезаводе погиб курсант

Несчастный случай произошел 7 апреля на Кудашевском конезаводе в селе Старые Бурасы. Погиб 22-летний курсант одного из юридических вузов Саратова. Парень был убит разрядом тока, когда взял в руки электрический кабель, находящийся под напряжением. Как позже выяснилось, изоляция кабеля была повреждена.

## Инкассатор избил милиционера

Возбуждено уголовное дело в отношении 45-летнего инкассатора одного из банков Саратова. По данным следствия, 12 марта инкассатора задержал в центре города сотрудник милиции. Страж порядка, видя, что мужчина находится в нетрезвом состоянии, потребовал предъявить документы и проследовать с ним в участок. В ответ на это предложение инкассатор неожиданно нанес представителю власти удар головой в лицо, после чего пытался скрыться, но был задержан. Расследование уголовного дела продолжается.

## Спасены трое подростков

В Вольске в районе поселка Большевик трое подростков оказались в Волге на дрейфующей льдине, которую понесло вниз по течению. Быстро эвакуировать мальчишек помог случай: льдину прибило к бетонной стене для погрузки, совместными усилиями спасателей, медиков и пожарных горе-путешественников подняли на берег. После спасения ребята солгали, что рыбачили, а позже признались, что хотели покататься, поэтому прыгали с льдины на льдину, пока одна из них не оторвалась от берега.

## Повар остался без пальцев руки

8 апреля в одном из кафе Саратова произошел несчастный случай. При работе с мясорубкой 23-летний повар повредил руку. Мужчину госпитализировали в больницу. Пострадавшему пришлось ампутировать фаланги пальцев правой кисти.

## Отравилась мастер колбасного цеха

На днях в Балашове в результате отравления пищевой добавкой погибла сотрудница колбасного цеха. Врачи диагностировали у 35-летней пациентки "отравление неизвестным веществом". Спустя 7 часов женщина скончалась. Вскрытие показало, что смерть наступила в результате отравления нитритом натрия. Нитрит натрия —  $\text{NaNO}_2$  — используется как консервант в пищевой промышленности в изделиях из мяса и рыбы.

## Садовод взял заложницу

7 апреля в Саратовском районе задержан дачник, который взял в заложницы свою знакомую и отстреливался от сотрудников милиции. Жительница Саратова получила смс-сообщение от своего знакомого, что знакомый насильно



(1881-1970), главы Временного правительства (1917), депутата IV Государственной Думы от Саратовской губернии, председателя фракции трудовиков.

**1884 г.** День рождения Семена Матвеевича Козолупова (1884-1961), виолончелиста, народного артиста РСФСР, заслуженного деятеля искусств РСФСР. В 1912-1916 годах преподавал в Саратовской консерватории, в 1920-1921 годах занимал пост директора консерватории.

**1936 г.** Образована газета "Перекресток России" пришедшего района Саратовской области.

**1937 г.** С 22 по 24 апреля в большом зале консерватории с большим успехом прошли концерты русского народного хора им. М. Пятницкого.

**1954 г.** Открылось выездное заседание ученого совета института неврологии Академии медицинских наук СССР совместно с ученым советом и кафедрой нервных болезней Саратовского медицинского института, посвященное лечению нервных заболеваний сном.

**1970 г.** В этот день впервые были приняты по каналам полосы газеты "Правда". Саратовские связисты получили прекрасно оборудованный пункт приема газет по фототелеграфу, расположенный в новом помещении типографии издательства "Коммунист".

## 23 апреля

**1919 г.** Городская организация РКСМ отправила на борьбу с Колчаком 39 активистов, в том числе 7 членов горкома комсомола.

**1931 г.** В драматическом театре им. К. Маркса, где собрались представители трудовых коллективов города, состоялось вручение переходящего Красного знамени Республики Нижне-Волжскому краю за успехи в ликвидации неграмотности.

**1981 г.** С 22 по 24 апреля в филармонии и Дворце культуры "Россия" прошли концерты Государственного эстрадного оркестра Армении под руководством народного артиста СССР К. Орбеляна.

## 24 апреля

**1907 г.** На Волге состоялась демонстрация молодежи, занявшей около 200 лодок, соединенных вместе. Молодежь пела революционные песни. Для разгона демонстрации был послан пароход. Полиция арестовала 40 демонстрантов.

**1942 г.** Газета "Коммунист" опубликовала письмо трудящихся области за подписью 427 576 человек, адресованное бойцам, командирам и политработникам Ленинградского фронта, которым саратовцы отправили эшелон с 6 тыс. посылок.

**1965 г.** Образован военный комиссариат Екатериновского района.

**1998 г.** Осветили вновь отстроенную часовню "Живоносный источник" на Театральной площади.

## 25 апреля

**1893 г.** Состоялся второй в нашем городе концерт известного русского тенора, солиста Мариинского театра Н. Н. Фигнера.

**1893 г.** По главной Увекской железнодорожной ветке в оба конца прошли два пробных поезда.

**1952 г.** Саратовская школа бухгалтеров Министерства союзхозов РСФСР реорганизована в сельскохозяйственный техникум.

**1986 г.** В музее им. Радищева открылась выставка художников-журналистов.

## Кредиты для студентов

В России в ближайшее время планируется запустить программу льготного кредитования студентов. Пока принять участие в этом проекте решились только два банка — Сбербанк и банк "Союз".

Возможность участия рассматривают Россельхозбанк и ВТБ 24, однако решение не принято. Согласно постановлению правительства, новые условия образования кредитов предусматривают ряд льгот, в том числе предоставление отсрочки по выплате процентов. Кредиты могут предоставляться на срок до 10 лет. Для привлечения такой ссуды не требуется залогов и поручителей.

## "Фронтальной репортаж"

8 апреля в Саратовском областном музее краеведения открылась выставка "Фронтальной репортаж", посвященная фотокорреспондентам военных лет. Представленная коллекция работ — своего рода фотолетопись Великой Отечественной войны. Она создавалась десятками фотографов, кинооператоров, участниками военных действий.

## К СВЕДЕНИЮ

■ В 2009 году в Саратовской области родились 27 539 детей.

■ Врачи выяснили: чем сложнее диета, тем труднее похудеть.

■ Специалисты установили, что люди, которые выглядят младше своего возраста, живут дольше.

■ На 2014 год намечен беспилотный полет на Меркурий. Это совместный проект российского, европейского и японского космических агентств.

■ В УФСИН по Саратовской области ждут первую партию электронных браслетов для лиц, осужденных на ограничение свободы. Сейчас новый вид наказания в области «отбывают» 14 человек, пятеро из них проживают в Марксе, их перемещение контролируется пока инспекторами.

■ В Ярославле судят восьмерых подростков-канибалов, обвиняемых в ритуальном убийстве четырех своих сверстников. В прошлом году в Питере двое 19-летних готов убили и съели школьницу.

■ Федеральная служба судебных приставов предлагает изымать водительские права за долги.

■ В Ульяновской области семьям, родившим или усыновившим третьего и последующих детей, дают региональный сертификат на 100 тыс. рублей. Правда, пока только гражданам до 35 лет, однако местный парламент планирует увеличить возрастную планку.

■ Россияне стали лидерами по покупке элитного жилья в центре Лондона.

■ Госдума собирается в три раза увеличить акцизы на табачные изделия и полностью запретить рекламу сигарет. Законодатели рассматривают также предложение запретить курение в собственных автомобилях во время движения.

■ В России женщины живут на 13 лет дольше мужчин.

## Отравилась мастер колбасного цеха

На днях в Балашове в результате отравления пищевой добавкой погибла сотрудница колбасного цеха. Врачи диагностировали у 35-летней пациентки "отравление неизвестным веществом". Спустя 7 часов женщина скончалась. Вскрытие показало, что смерть наступила в результате отравления нитритом натрия. Нитрит натрия —  $\text{NaNO}_2$  — используется как консервант в пищевой промышленности.

## Садиком взял заложницу

7 апреля в Саратовском районе задержан дачник, который взял в заложницы свою знакомую и отстреливался от сотрудников милиции. Жительница Саратова получила sms-сообщение от своей матери. Та написала, что знакомый насильно удерживает ее на своей даче, и попросила вызвать милицию. Когда женщина в сопровождении сотрудников милиции прибыла на место, пьяный хозяин дачи начал из ружья отстреливаться от гостей. В конце концов, мужчину уговорили сдаться, при задержании он успел спрятать ружье в сугроб. Заложница не пострадала.

■ Уже в этом году пациент через интернет сможет проверить квалификацию своего лечащего врача — сообщает Минздравсоцразвития РФ.

■ Фельдшеры «скорой помощи» будут совмещать должность водителя. Минздравсоцразвития начал эксперимент в нескольких регионах страны.

■ Избыточное потребление соленых продуктов на 15% увеличивают риск развития опухолей желудка, кишечника и легких, — заявили японские ученые.

■ Ученые Пулковской обсерватории прогнозируют к середине XXI века состояние глубокого похолодания.

■ Именем супруги российского президента Светланы Медведевой в Голландии назван новый сорт тюльпанов.

■ В родовых сертификатах, выдаваемых беременным, появится четвертый талон — для оплаты выхаживания недоношенных детей.

■ День Крещения Руси 28 июля власти решили оставить рабочим днем.

■ Через пять лет будет создан единый архив, посвященный Великой Отечественной войне.

■ Госдума приняла закон, заменяющий обвиняемым в экономических преступлениях содержание под стражей на залог.

■ Депутаты Госдумы предлагают узаконить автоматы для продажи лекарств.

■ Россия занимает 1-е место в мире по числу курящих детей и по темпам роста табакокурения, а также по продажам крепкого алкоголя.

■ Только за последние 15 месяцев свыше 400 млн руб. Россия по требованию Европейского суда по правам человека заплатила своим гражданам за неисполнение решений своих собственных судов.



# Капандбур

## историй

Вспомнил я тут два случая из своей армейской жизни. Перед увольнением в нашей части было принято раздавать работу, после выполнения которой на следующий день демобилизовывали. Было у нас двое солдат: один — электрик, а второй — сварщик. Обоим досталась работа по обустройству территории автомобильного парка. Электрику было сказано: "Как только не будет ни одного столба, на котором не горит фонарь, можешь увольняться". Через день электрик приходит и докладывает, что работа выполнена. Пришли, включили свет — действительно все фонари горят. За такую скорость уволили в тот же день, а на следующий день за забором нашли небольшую кучу столбов. Электрик ночью, пока никто не видел, спилил все столбы, на которых не горели фонари. Задание было выполнено дословно.

Сварщику необходимо было сварить все трубы системы отопления в гаражах. Солдат довольно быстро справился с заданием, но ему не хватило одного метра трубы. На вопрос: "Где взять?", — по армейскому обычаю получил ответ, — "Достань!". Парень думал пару часов, а потом взял лом и приварил его вместо куска недостающей трубы. После покраски отличить было нельзя. Сварщик уволился, а когда наступила зима и все батареи полопались, народ больше месяца искал причину.

Виталий

Случилась эта история в один из студенческих праздников. Моя группа в почти полном составе привалила в общагу веселиться. Знающие люди могут понять, как уместаются 25 человек в комнате размером в 3 квадратных метра. Ну, а на то время в общаге работал молодой, не в меру энергичный комендант, целью жизни которого было устроить из нашего приличного заведения концлагерь. Памятуя об этом, праздник мы проводили тихо — звон стаканов и дружное сопение, но только до поры до времени. Где-то после десятого тоста пошли шутки, песни и танцы. Но дверь была прудусмотрительно закрыта на замок. Проводя вечерний обход, комендант не мог не обратить внимания на доносящийся шум, верный своим идеалам, он ринулся вперед, но был остановлен более крепкой, чем он сам, дверью. После нескольких неудачных попыток достучаться до нас, он решил на отчаянный шаг — залез по росшему под окном дереву (наше окно находилось на 2 этаже) и начал вести пропаганду здорового образа жизни вперемешку с угрозами отчисления из универа. Один из моих одноклассников, оскорбленный таким вмешательством в личную жизнь группы, не долго думая спустился на вахту и позволил в "скорую", сообщив, что некий гражданин залез на вахту, а оттуда и влет на всю улицу, дескать, он

|                                         |                                    |                                   |                                       |                                      |
|-----------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| НАБАТ-<br>НЫЙ<br>КОНУС<br>С ЯЗЫ-<br>КОМ | СКОР-<br>ЧЕННАЯ<br>РОЖИЦА          | РУ-<br>КОЯТЬ<br>+<br>ГАРДА        | НАПИ-<br>САЛ ПРО<br>ГОР-<br>БУНКА     | УПРЯ-<br>МЕЦ В<br>ОТАРЕ              |
| ЖЕ-<br>НУШКА<br>ЛОРДА                   | ПЕРЕ-<br>ДЕЛКА<br>ВСЕЙ<br>СТРАНЫ   |                                   |                                       |                                      |
|                                         |                                    | ПЕЧЕВО<br>СО СЛА-<br>ДЕНЬ-<br>КИМ | ЛОЖ-<br>БИНКА<br>НА<br>КЛИНКЕ         | КАНАЛ<br>В БАЛ-<br>ТИКУ              |
| ПОД-<br>ПОЯСКА<br>ЯМЩИ-<br>КА           | КОЗЬЯ<br>КОЖА<br>МЯГКИХ<br>САПОЖЕК | ВАЗА<br>НА<br>ВЕРЕ-<br>ВОЧКЕ      |                                       |                                      |
|                                         |                                    |                                   | МАР-<br>ТОВСКИЙ<br>ЗНАК<br>ЗОДИАКА    |                                      |
| "ДОГАД-<br>ЛИВЫЙ"<br>КАЗАК<br>(ПЕСЕН.)  |                                    |                                   |                                       | МА-<br>ЛАЙС-<br>КИЙ<br>ПОПКА         |
|                                         |                                    |                                   | ДИТЯ<br>СПОРА                         | МЕНТ<br>ИЗ<br>НЬЮ-<br>ЙОРКА          |
| ЛЕПЕШ-<br>КА-<br>ЗАЕДАТЬ<br>ХАШ         | ПОТРО-<br>ХА<br>"БАУН-<br>ТИ"      | КОСТЮМ<br>НА СОН<br>ГРЯДУ-<br>ЩИЙ |                                       |                                      |
| МАГ-<br>НИТНЫЙ<br>ГИД                   |                                    |                                   |                                       | ЧТО ТЕ-<br>ШУТ НА<br>ТУПОЙ<br>БАШКЕ? |
|                                         | МУСОР<br>ОТ ЦИР-<br>КУЛЯР-<br>КИ   | ОВЧАР-<br>КА ШОТ-<br>ЛАНД-<br>ЦЕВ | ШЛЯПА<br>ГЛАВНО-<br>ГО ВА-<br>ТИКАНЦА |                                      |
|                                         |                                    |                                   |                                       | РОДНОЙ<br>ГРАД<br>ЗЕМФИ-<br>РЫ       |
|                                         | АЗИАТСКИЙ<br>МОГУЧИЙ<br>МОНАРХ     | ЗВУК<br>ОТ<br>СУХИХ<br>ЛИСТЬЕВ    | ЖУК,<br>ЧТО МУ-<br>КУ ЛЮ-<br>БИТ      | ОДЕЖ-<br>НЫЙ<br>ПОКРОЙ               |
|                                         |                                    |                                   |                                       | ДЕВОЧ-<br>КА В ЗА-<br>ЗЕРКА-<br>ЛЬЕ  |
|                                         |                                    |                                   |                                       | ДОЗАР-<br>ПЛАТ-<br>НАЯ<br>ВЫДАЧА     |



сопение, но только до поры до времени. Где-то после десяти-двенадцати часов зазвон стаканов и дружное то-то-то-то пошло шутки, песни и танцы. Но дверь была предостаточно закрыта на замок. Проводя вечерний обход, комендант не мог не обратить внимания на доносящийся шум, верный своим идеалам, чем он сам, дурно. После нескольких неудачных попыток достучаться до нас, он решил на отчаянный шаг — залез по росшему под окном дереву (наше окно находилось на 2 этаже) и начал вести пропаганду здорового образа жизни вперемешку с угрозами отчисления из универа. Один из моих одноклассников, оскорбленный таким вмешательством в личную жизнь группы, не долго думая спустился на вахту и позвонил в "скорую", сообщив, что некий гражданин залез на дерево под его окнами и орет на всю улицу, дескать, он комендант и не позволит кому-нибудь указывать, что он должен делать. Санитары подъехали минут через 5 и, убедившись в верности вызова, быстренько сняли трепыхающуюся и орущую коменданта с дерева, запихнули в машину и уехали. Праздник окончился отлично, позже, разобравшись в произошедшем, коменданта выпустили, но начальство студгородка его уволило за несовместимое с занимаемой должностью поведение. Так-то...

Иван

Было это в самом начале девяностых. Мой приятель открыл магазин зоотоваров и на этой почве завел дружбу со многими счастливыми обладателями экзотических животных. Однажды его друг из "новых русских" попросил с месяц подержать у себя его мартышку. Она, дескать, очень привередлива и ест только бананы и ананасы. Дал он на это дело 100 долларов. А мой приятель, надо признаться, в тот момент испытывал острый недостаток финансов. Поэтому, когда дверь за хозяином захлопнулась, ехидно прошипел своей новой обительнице: "Будут тебе и бананы, и ананасы..." Понятное дело, что весь месяц бедная мартышка сидела на овсянке. Обезьяне, конечно, это не особенно нравилось, к тому же она чертовски растолстела на такой пище. Когда хозяин вернулся, он несколько секунд тупо смотрел на тушку, развалившуюся на диване, а затем повернулся к приятелю с осторожным вопросом: "Сколько я должен доплатить за питание?..."

Дмитрий

Двое приятелей, как следует выпив в хорошей компании, возвращались домой поздно вечером. А путь их лежал мимо городского парка. И вот захотелось им покататься на карусели. Сказано-сделано. Зашли в парк, нашли карусель (такая, знаете ли, где кресла подвешены на цепях), обнаружили рычаг, который карусель эту запускает, и стали спорить, кто первый. Спорили-спорили, наконец, одному из них приходит в голову гениальная идея: "Давай, говорит, к рычагу этому веревку привяжем, на карусель сядем, за веревку дернем и поедем". На их беду, веревку они нашли...

Утром пришедший на работу карусельщик снял их, совершенно измученных и без ботинок (на лету пытались попасть в этот самый рычаг). Еще они кричали, но никто не услышал их глухой ночью...

Алексей

|                                 |                           |                      |                                   |               |                         |                            |                       |                            |
|---------------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------------------|---------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------------|
|                                 | КУЛЯР-КИ                  | ЛАНД-ЦЕВ             | ГО ВА-ТИКАНЦА                     |               |                         | РОДНОЙ ГРАД ЗЕМФИ-РЫ       | ОДЕЖ-НЫЙ ПОКРОЙ       |                            |
|                                 |                           |                      |                                   |               |                         | ЧТО МУ-КУ ЛЮ-БИТ           |                       |                            |
|                                 | АЗИАТСКИЙ МОГУЧИЙ МОНАРХ  |                      | ШУК ОТ СУХИХ ЛИСТЬЕВ              |               |                         | ДЕВОЧ-КА В ЗА-ЗЕРКА-ЛЬЕ    | ДОЗАР-ПЛАТ-НАЯ ВЫДАЧА |                            |
|                                 |                           |                      |                                   |               |                         |                            |                       |                            |
|                                 | РАДАР, СЛУША-ЮЩИЙ МОРЕ    |                      | ВЕСТЬ В ИНКВИ-ЗИЦИЮ               |               | ЦВЕТО-ВАЯ РАЗНИЦА ЛЮДЕЙ |                            |                       |                            |
|                                 |                           |                      |                                   |               | РЫБАЦ-КАЯ ВЕЗУХА        |                            |                       |                            |
| ТАМ НА-ПОКАЗ И ЛЕВ, И ДИКО-БРАЗ | ОСТРАЯ НЕХ-ВАТКА ДОЖДЯ    |                      | РОДОВАЯ ФОРМА СОЖИ-ТЕЛЬСТВА ЛЮДЕЙ |               |                         |                            |                       |                            |
|                                 |                           |                      |                                   |               |                         | ГОЛОВА БОЛЬ-ШИХ ГА-БАРИТОВ | ИЕРАРХ КАТОЛИ-ЧЕСТВА  |                            |
|                                 | ПОВОД СЪЕЗ-ДИТЬ НА КУРОРТ | ДОКА АБОР-ДАЖНЫХ ДЕЛ | ПИЛИ-ГРИМ ДО КОМА-РОВО            | ДОЙЧ-ГОРИЛ-КА |                         |                            |                       |                            |
|                                 |                           |                      |                                   |               |                         | ПРОЯВ-ЛЕНИЕ СОВЕС-ТИ       | ОБЛАКО С ГРО-ЗОЙ      | ПРЕВ-РАЩАЕТ НЕТТО В БРУТТО |
|                                 | ЗАПАР-КА НА СУДНЕ         |                      | ОРУЖИЕ ХУЛИГА-НА                  |               |                         |                            |                       |                            |
|                                 |                           |                      |                                   |               | ТАМ ЛЕВША КУЗНЕ-ЧИЛ     |                            |                       |                            |
|                                 | ВОДНО-ЛЫЖ-НЫЙ ТЯГАЧ       |                      | ТУРОК СПЕЦ-НАЗО-ВЕЦ               |               |                         |                            |                       |                            |
|                                 |                           |                      |                                   |               | ЧИСЛО + МЕСЯЦ + ГОД     |                            |                       |                            |



# В ПЛЕНУ ИЛЛЮЗИЙ

Пожилая опрятная женщина расставляла на столах длинные бокалы из цветного стекла. Сергей Васильевич представил ее Ире как "Павлу Андреевну, мою помощницу по хозяйству", и извинился перед гостями, что еще не все готово, добавив:

— Я виноват, не предупредил вас, что у меня обычно собираются к шести...

— Так мне что — уйти? — растерялась Ира. Визит начался совсем не так, как она представляла себе.

— Да вы что, — замахал руками Сергей Васильевич, нарядный, в кофейного цвета вельветовом пиджаке, с золотистым шейным платком, — вы меня неправильно поняли! Садитесь вот сюда, — он усадил Иру в вишневое кожаное кресло возле камина, — а я сейчас.

Через несколько минут Сергей Васильевич подкатил к камину прозрачный столик на колесиках с бутылками и легкой закуской — маслины, оливки, разные сорта сыра, ветчина.

— Что будем пить?

Выпили шампанского, потом Ира не удержалась от соблазна попробовать мартини. Вопреки ее опасениям, разговор потек непринужденно и даже увлекательно. Ира обратила внимание на картины, украшавшие стены гостиной, и Сергей Васильевич с

видимым удовольствием принялся рассказывать о них. Как оказалось, он был своим человеком в мире искусства,

знаменитых художников не по фамилии, а по имени-отчеству и говорил о них, как о давних знакомых. Ничего этого Ира не знала и отнесла любезность хозяина к счет своим личным достоинствам. Два часа с лишним про-

зал; присутствия бабы в доме не замечено... "Действуй, Ира!" — сказала она себе, решив не терять времени и начать боевые действия прямо с понедельника.

Около девяти утра она уже звонила в заветную дверь с бьющимся сердцем в груди и сборником репродукций в руках. Ира знала, что хозяин дома, т.к. машина стояла перед подъездом, но на сей раз дверь открыли не сразу. Сергей Васильевич был в халате, бледен; лоб замотан мокрым полотенцем.

— Муки похмелья, — честно признался он Ире, ничуть не удивившись ее появлению. Не без затаенной гордости Сергей Васильевич заметил вскользь, что пил с какими-то VIP-персонами на загородной даче, причем персонами настолько важными, что он даже не может назвать их имен ("с моей стороны это было бы нескромно"). Мир большой политики мало интересовал Иру, зато она с удовольствием увидела, что похмельные муки не убавили обычной любезности Сергея Васильевича: он угостил ее кофе, мило заметив:

**ОКОЛО ДЕВЯТИ УТРА ОНА УЖЕ ЗВОНИЛА  
В ЗАВЕТНУЮ ДВЕРЬ С БЬЮЩИМСЯ  
СЕРДЦЕМ И СБОРНИКОМ РЕПРОДУКЦИЙ**

— Я уж сетовал на неудачное начало недели, но тут появились вы, и я воспрянул духом!

— А что, — осторожно спросила она, — какие-то проблемы?

— Представьте, Павла Андреевна заболела гриппом. Ну, квартиру я одна приберу сам,

Апрель для Иры стал месяцем головокружительных надежд. По большому счету сосед не давал никакого повода думать, что он равнодушен к ней, однако его поведение не позволяло твердо увериться и в обратном. Тонких вопросов Ира не задавала и намеками не раскидывалась: когда созреет, придет и все скажет сам.

Так и случилось. В один прекрасный вечер в дверях ее скромной квартиры неожиданно выросла знакомая фигура с букетом в руках. У Иры перехватило дух, но тут же выяснилось, что намерения Сергея Васильевича много скромнее, чем ей хотелось бы.



Разумеется, она с женским любопытством осмотрела все комнаты, заметив не только достоинства интерьера, но и то, что наиболее ценные картины в гостиной отсутствовали. Все по-настоящему ценное хозяин спрятал в сейф, и, скорее всего, банковский, так что ключи соседке он доверил с легким сердцем. Да и для воров квартира утратила интерес: мелюзга не сумела бы справиться с замком, профессионалам же поживиться было нечем, а барахло бы они брать не стали. Эти многозначительные нюансы, хоть и отмеченные Ирой, ничуть не изменили ее отношения к Сергею Васильевичу. Разве такая чепуха может смутить влюбленную женщину? Напевая, она поливала пальмы в кадках и мечтала...

и с бокалом в руке. В кресле у камина сидела худощавая блондинка лет тридцати, с тем же экзотическим загаром и в неглиже; рядом на журнальном столике стояла бутылка с шампанским, бокал и лежала толстенная пачка ярких фотографий.

— Ой, Ирочка, я забыл тебе позвонить! — воскликнул Сергей Васильевич, увидев ошеломленное лицо Иры. — Иди сюда, знакомься, Ирочка, это Галочка-Галчонок, это Ирочка.

Галчонок улыбнулась неестественно белыми зубами и протянула Ире руку в кольцах.

— С возвращением, — пролепетала Ира, с трудом приходя в себя. Внезапно она ощутила себя бесконечно чужой в этом доме. Как она могла подумать, что у нее есть что-то общее с этими людьми?

— Сейчас увидишь, что мы тебе привезли, — заговорчески улыбнулся Сергей Васильевич, подталкивая ее ко второму, свободному креслу у камина. Пока Галчонок бегала в соседнюю комнату за подарком, Ира взяла в руки пляжные фотографии: разумеется, на всех Сергей Васильевич был запечатлен рядом с Галей. Последние сомнения исчезли.

Галя принесла целый мешок стеклянной бижутерии.

— Ира, бери, не стесняйся, — произнес Сергей Васильевич.

Ее еще заставили выпить бокал шампанского и отпустили восвояси. Когда за ней закрылась дверь, Ира расплакалась. Она плакала, пока шла по двору, плакала весь вечер, плакала ночь. Он ничего не обещал, он ничего не делал...



стием приняв рас-  
сказывать о них. Как ока-  
залось, он был своим че-  
ловеком в мире искусства,  
называл знаменитых худож-  
ников не по фамилии, а по  
имени-отчеству и говорил о  
них, как о близких знакомых.  
Ничего этого Ира не знала и  
отнесла любезность хозяина  
за счет своих личных досто-  
инств. Два часа с лишним про-  
летели незаметно: к шести  
стола стараниями Павлы Ан-  
дреевны ломились от снеди,  
вот-вот должны были прийти  
первые гости, и тут Ирина с  
грустью в голосе сообщила  
Сергею Васильевичу, что вы-  
нуждена его покинуть.

— Вы шутите? Все только на-  
чинается! — удивился он.  
— Нет, я серьезно...

Пришлось объяснить причи-  
ну: надо было забрать Вику с  
продленки "Уже темно, я не  
хочу, чтобы дочка ходила одна..."  
— Так в чем проблема? За-  
бирайте ребенка домой и воз-  
вращайтесь! Обычно веселье  
затягивается за полночь...

Тут прозвенел звонок —  
пришел гость, коллега Сергея  
Васильевича, директор како-  
го-то издательства, который,  
едва познакомившись с Ирой,  
присоединился к уговорам хо-  
зяина, упрашивая ее остаться.  
Ире и самой не хотелось ухо-  
дить, но выхода не было.

За выходные Ира столько  
раз подходила к зеркалу, кри-  
тически осматривая свою  
внешность, что это вызвало  
язвительное замечание доче-  
ри. Она вспоминала и пере-  
жевывала каждую реплику,  
каждое движение Сергея Ва-  
сильевича, то воодушевляясь  
сладкими грезами, то остывая.  
Конечно, в социальном плане  
они не ровня; но, в конце кон-  
цов, она тоже не нищая ("эх,  
надо было надеть золотой ку-  
лон с янтарем"), и к тому же  
мать Сергея Васильевича  
уже исполнило лет на 10 ("а если  
ему полтинник, то и на все  
15..."). Он разведен, сам ска-

## В ЗАВЕТНУЮ ДВЕРЬ С БЫЮЩИМ СЕРДЦЕМ И СБОРНИКОМ РЕПРОДУКЦИЙ

— Я уж сетовал на неудачное  
начало недели, но тут появи-  
лись вы, и я воспрянул духом!  
— А что, — осторожно спроси-  
ла она, — какие-то проблемы?

— Представьте, Павла Ан-  
дреевна заболела гриппом. Ну,  
квартиру я еще приберу сам,  
но на кухне последний день  
Помпеи...

— Давайте я вам помогу! —  
встрепенулась Ира, которой  
померещился шанс незамет-  
но, неприметно, с помощью  
тактики мелких услуг вползти  
в жизнь перспективного хо-  
лостяка.

— Да вы что... — вяло сопро-  
тивлялся Сергей Васильевич,  
но воодушевившаяся Ира, не  
слушая его, бодрым шагом на-  
правилась в кухню. Правда, при  
виде груд немытой посуды эн-  
тузиазма на миг поубавилось,  
но Ира представила, что перед  
ней не грязные тарелки и чаш-  
ки, а первый шаг на пути к за-  
конному браку, и, засучив рука-  
ва, взялась за дело. Доволь-  
ный Сергей Васильевич поце-  
ловал ей ручки и повторил свое  
приглашение заходить в пят-  
ницу "без церемоний".

В пятницу она, разумеется,  
пришла, с новой прической и  
в вечернем платье, но уже в  
семь, когда фуршет был в раз-  
гаре. Народу собралась тьма:  
человек пятьдесят, не мень-  
ше. Сергей Васильевич был  
очарователен, как обычно,  
познакомил ее с несколькими  
гостями и наговорил кучу  
комплиментов. Он никак не  
выделял ее среди прочих го-  
стей, но, прощаясь, со значе-  
нием пожал руку, и сердце  
Иры забилося.

Несомненно, между ними  
возникла еще слабая, но от-  
четливая связь; и пусть пока  
она тонка, как нить паутины, Ира  
сделает все, чтобы превратить  
ее в неразрывную цепь.

Ира пришла, с новой прической и  
в вечернем платье, но уже в  
семь, когда фуршет был в раз-  
гаре. Народу собралась тьма:  
человек пятьдесят, не мень-  
ше. Сергей Васильевич был  
очарователен, как обычно,  
познакомил ее с несколькими  
гостями и наговорил кучу  
комплиментов. Он никак не  
выделял ее среди прочих го-  
стей, но, прощаясь, со значе-  
нием пожал руку, и сердце  
Иры забилося.

чер в дверях ее скромной  
квартиры неожиданно вырос-  
ла знакомая фигура с букетом  
в руках. У Иры перехватило  
дых, но тут же выяснилось, что  
намерения Сергея Василье-  
вича много скромнее, чем ей  
хотелось бы.

— Я сегодня вылетаю на две  
недели за границу, и тут Павла  
Андреевна преподносит мне  
сюрприз: увольняется. Ее пе-  
реманили в другой дом, и я  
даже знаю, кто. Она уходит, а я  
не могу оставить без присмот-  
ра цветы и рыбок. Они погиб-  
нут! Если бы меня предупре-  
дили хотя бы накануне, я на-  
шел бы к кому их перевезти  
на два дня, но новость свали-  
лась как снег на голову.

Ирина, оглушенная биением  
сердца, разливала  
чай и осуждала ко-  
варную домра-  
ботницу. Впро-  
чем, что бы он  
не сказал, она бы со  
всем согласилась.

— Вы хотите перенести  
цветы и аквариум ко мне? —  
догадалась Ира.

— Вы знаете, я так думал, по-  
соседски... но цветов у меня  
много, это вас стеснит, и боль-  
шой аквариум негде поста-  
вить. Слушайте, а если я вам  
просто дам ключи от кварти-  
ры? Вас не очень затруднит  
заходить два раза в день, ут-  
ром и вечером?

— Вы доверяете мне ключи  
от квартиры?

— Ира, — Сергей Василье-  
вич накрыл ее руку своей и  
проникновенно посмотрел в  
глаза, — я б вам даже душу  
свою доверил.

В первый раз в чужую квар-  
тиру Ира вошла не без опаски,  
но скоро освоилась и чувство-  
вала себя почти как дома (в  
глубине души надеясь, что ког-  
да-нибудь так и будет).

Ира пришла, с новой прической и  
в вечернем платье, но уже в  
семь, когда фуршет был в раз-  
гаре. Народу собралась тьма:  
человек пятьдесят, не мень-  
ше. Сергей Васильевич был  
очарователен, как обычно,  
познакомил ее с несколькими  
гостями и наговорил кучу  
комплиментов. Он никак не  
выделял ее среди прочих го-  
стей, но, прощаясь, со значе-  
нием пожал руку, и сердце  
Иры забилося.

Ира пришла, с новой прической и  
в вечернем платье, но уже в  
семь, когда фуршет был в раз-  
гаре. Народу собралась тьма:  
человек пятьдесят, не мень-  
ше. Сергей Васильевич был  
очарователен, как обычно,  
познакомил ее с несколькими  
гостями и наговорил кучу  
комплиментов. Он никак не  
выделял ее среди прочих го-  
стей, но, прощаясь, со значе-  
нием пожал руку, и сердце  
Иры забилося.

Сергей Васильевич звонил  
несколько раз ей домой, ин-  
тересовался, как дела, и наме-  
кал на царские подарки по  
возвращении, а Ире хотелось  
ответить словами из мульт-  
фильма "Ну, погоди!": лучший  
мой подарочек — это ты! Но  
она сдерживала себя, с нетер-  
пением ожидая его приезда.

Настал заветный день при-  
лета Сергея Васильевича. Но  
он не звонил, ни домой, ни на  
мобильный, а сама она зво-

## КАЖДЫЕ ПОЛЧАСА ИРА ПОДБЕГАЛА К ОКНУ: НЕ ПОЯВИЛАСЬ ЛИ ЗНАКОМАЯ МАШИНА У ПОДЪЕЗДА?..

нить не решалась. Каждые  
полчаса Ира подбегала к  
окну: не появилась ли знако-  
мая машина у подъезда? Но  
машины не было. Естествен-  
но, Ира начала тревожиться:  
не случилось ли что? Около  
деяти вечера измученная  
тревожным ожиданием Ира  
взяла ключи, накинула дуб-  
ленку и пошла в соседний  
подъезд. Торопливо подняв-  
шись на 3-й этаж, она открыла  
дверь, путаясь от волнения  
ключами, переступила через  
порог и замерла — услышала  
голоса. В квартире кто-то был.  
Дверь в гостиную была откры-  
та, там горел свет. После ми-  
нутного колебания (вдруг  
воры?) Ира, не раздеваясь, на-  
цыпочках подошла к двери и  
увидела... Сергея Василье-  
вича, загоревшего, цветуще-  
го, в белом махровом халате

запечатлен рядом с Ирой. Пос-  
ледние сомнения исчезли.  
Галя принесла целый ме-  
шок стеклянной бижутерии.  
— Ира, бери, не стесняйся, —  
произнес Сергей Васильевич.  
Ее еще заставили выпить  
бокал шампанского и отпусти-  
ли восвояси. Когда за ней зак-  
рылась дверь, Ира расплака-  
лась. Она плакала, пока шла  
по двору, плакала весь вечер,  
плакала ночь. Он ничего не  
обещал, он ни на что не наме-  
кал — и все же он поступил  
подло.

— Дура ты дура, — пожима-  
ла плечами Света, выслушав  
рассказ Иры. — Раскатала губу  
не по чину. Ты думала, что он  
страдает в одиночестве? Та-  
кие мужики бесхозными не  
бывают. Да и он хорош. Ис-  
пользовал тебя, а попросту —  
сэкономил. Думаешь, его дом-  
работница уволилась? Ему  
просто в лом было платить те  
полмесяца, пока его не было  
дома, и он посчитал, что ты  
обойдешься дешевле.

— Что? — вытерла опух-  
шие от слез глаза Ира.

— А что ты думаешь, эти по-  
брякушки они тебе просто так  
подарили?

— Уходи, — прогнала подру-  
гу Ира, раздражаясь очередны-  
ми слезами. — Уйди со своей  
правдой, дай похоронить пос-  
леднюю иллюзию; дай про-  
ститься с молодостью...

... Девочка подошла к маме,  
подняла ее опущенную голо-  
ву и сказала: "Мама, у тебя есть  
я". И мама растерянно посмот-  
рела в грустные, не по годам  
взрослые глаза дочери: не-  
ужели она догадалась? А де-  
вочка поцеловала маму и по-  
вторила: "У тебя есть я. Все  
будет хорошо". И внезапно от-  
легло от сердца: да, все будет  
хорошо, потому что — "и это  
пройдет".

А Сергей Васильевич так и  
не узнал, почему симпатичная  
и полезная соседка из 12-го  
подъезда вдруг перестала с  
ним здороваться.

Зинаида

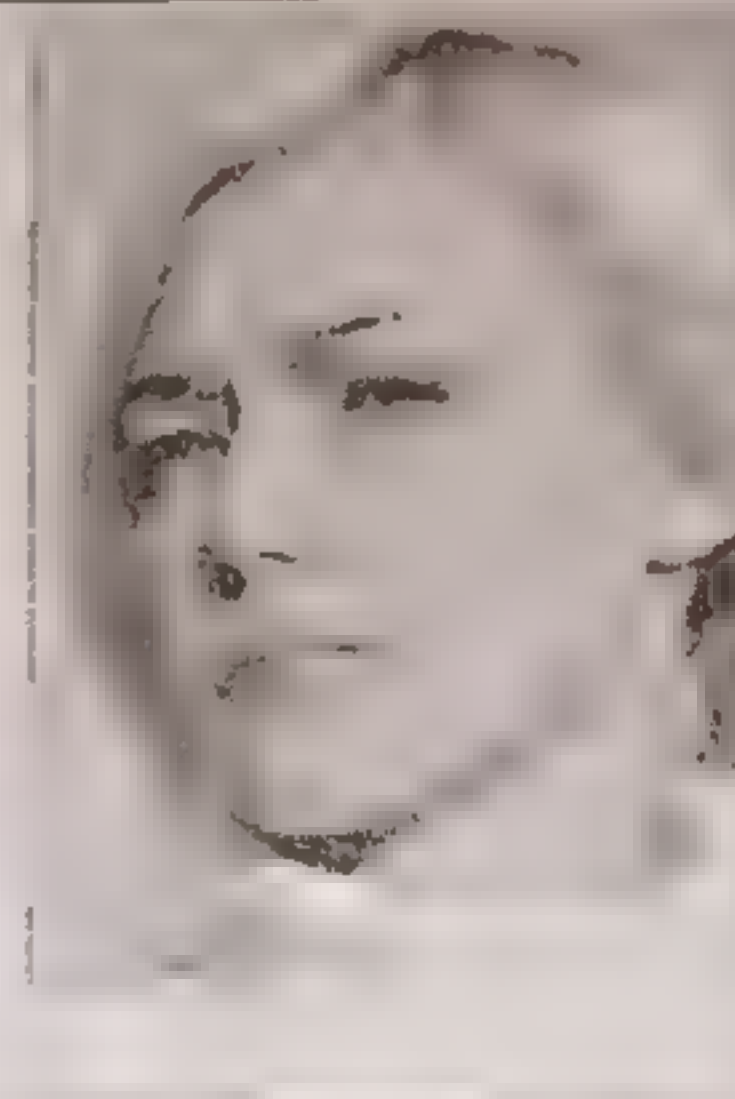




### Ираида Анатольевна Солдатова

Актриса, 19 апреля 1926 г. — 21 апреля 2006 г.

Заслуженная артистка России Ираида (Ирина) Анатольевна Солдатова более полувека отыграла на сцене Театра Российской армии. Вот что вспоминает о ней родная племянница и тоже актриса Любовь Руденко: "80-летний юбилей Ираиды Анатольевны отмечали в театре спектаклем "Деревья умирают стоя". После спектакля она поклонилась зрителям, занавес закрылся, и моя тетя упала замертво... Вот такая потрясающая актерская смерть". В кино Ираиде Солдатовой обычно доставались роли второго плана, но, несмотря на это, зрители знали и любили ее. Многие запомнили актрису по следующим картинам: "Человек родился", "Простая история", "Бэла: Герой нашего времени", "Близкая даль", "Женщины", "Хозяйка детского дома" и др.



### Оксана Александровна Акиншина

Актриса, 19 апреля 1987 г.

Оксана Акиншина — самая молодая из талантливых актрис и самая талантливая из молодых. В кино ее привел Сергей Бодров. Оксанин взгляд — самое запоминающееся в бодровских "Сестрах". Международную известность молодая актриса приобрела после работы в российско-шведском фильме "Лилия навсегда". Еще одним опытом работы с зарубежными режиссерами стала картина "Юг". В настоящий момент в ее творческом багаже почти 20 картин ("Игры мотыльков", "Женщины в игре без правил", "Волкодав из рода Серых Псов", "Избранник", "Стиляги", "Я" и др.). В прессе долгое время обсуждался роман Оксаны со скандальным музыкантом Сергеем Шнуровым. Сегодня она "остепенилась", вышла замуж за бизнесмена, в 2009 году у пары родился сын.

### Юность, опаленная войной

Павел Луспекаев родился в 1927 году в Луганске. Отец его был родом из нахичеванских армян, мать — донской казачкой. В начале 40-х годов Паша окончил Луганское ремесленное училище, а вскоре грянула война. Пятнадцатилетним подростком он попал в один из партизанских отрядов, неоднократно участвовал в боевых операциях в составе партизанской разведгруппы. Во время одного из боев Павла тяжело ранило в руку разрывной пулей, раздробило локтевой сустав. Его отправили в саратовский военный госпиталь, где срочно начали готовить к ампутации руки. Каким-то немислимым усилием воли Паша выплыл из беспомощности и не позволил хирургу дотронуться до своей руки, пока тот не поклялся попробовать обойтись без ампутации. Руку удалось спасти. После выздоровления Павел Луспекаев был определен на службу в штаб партизанского движения 3-го Украинского фронта. В 1944 году, демобилизовавшись из армии, он переехал в Ворошиловград (ныне Луганск).

### Молодой талант

В этом же году Павла Луспекаева зачислили в труппу Ворошиловградского драматического театра. В течение двух лет, пока там находился, сыграл несколько заметных ролей.

Летом 1946 года Луспекаев приехал в Москву и подал документы в Театральное училище им. Щепкина. По свидетельству очевидцев, он был преисполнен решимости обязательно поступить, хотя прекрасно понимал все трудности, которые предстояли.

## УРОКИ МУЖЕСТВА

## ПАВЛА ЛУСПЕКАЕВА

**Красивые, прочно стоящие на земле герои Павла Луспекаева жили жадно, упоенно, стремительно, не сомневаясь и не оглядываясь назад. И в реальной жизни актер мало чем отличался от легендарного таможенника Павла Верещагина из "Белого солнца пустыни"...**

атра, однако, когда он там появился, умудренные мэтры скептически покачали головами: у Луспекаева за четыре года пребывания в столице так и не пропал его южный акцент. И Луспекаеву не оставалось ничего иного, как уехать подальше от Москвы. Так он сначала попал в Тбилисский государственный русский драма-

### Жизнь на экране

В кино Луспекаев дебютировал, еще живя в Грузии. Однако две первые киноработы с его участием ("Они спустились с гор" и "Тайна двух океанов") остались незамеченными. А вот третью картину "Голубая стрела", снятую на киностудии им. Довженко, публика приняла с большей благосклонностью.

В последующие годы отношения актера с кинематографом складывались не самым лучшим образом. Режиссеры считали Луспекаева чисто театральным актером, поэтому если и приглашали его на роль, то ограничивались либо ролями второго плана, либо эпизодами. В начале 60-х он сыграл ряд таких ролей в фильмах: "Рожденные жить", "Балтийское небо", "Душа зовет", "Поезд милосердия", "Иду на грозу", "На одной планете". Исключением стали картины "Капроновые сети" и "Республика ШКИД".

К сожалению, этот стремитель-



фигуру превращается Верещагин в исполнении Луспекаева, было решено изменить финал. Что из этого получилось, зритель прекрасно знает. Картину ожидал настоящий триумф.

### Последние дни жизни

Едва закончив съемки в этом фильме, Луспекаев тут же получил два новых предложения: режиссер Григорий Аронов пригласил его на роль майора НКВД в приключенческой картине "Зеленые цепочки", а Константин Воинов — на одну из главных ролей в музыкальной комедии "Чудный характер". Однако сняться Луспекаев успел только в первой картине. Во время подготовки второй Михаил Козаков уговорил его уйти в другую картину — "Вся королевская рать".



Кадр из фильма "Белое солнце пустыни"



## Молодой талант

В этом же году Павла Луспекаева зачислили в труппу Ворошиловградского драматического театра. В течение двух лет, пока там находился, сыграл несколько заметных ролей.

Летом 1946 года Луспекаев приехал в Москву и подал документы в Театральное училище им. Щепкина. По свидетельству очевидцев, он был преисполнен решимости обязательно поступить, хотя прекрасно понимал все свои огрехи — у него была специфическая южная речь, грубые манеры и недостаток общего образования. Но Павел и не думал сдаваться.

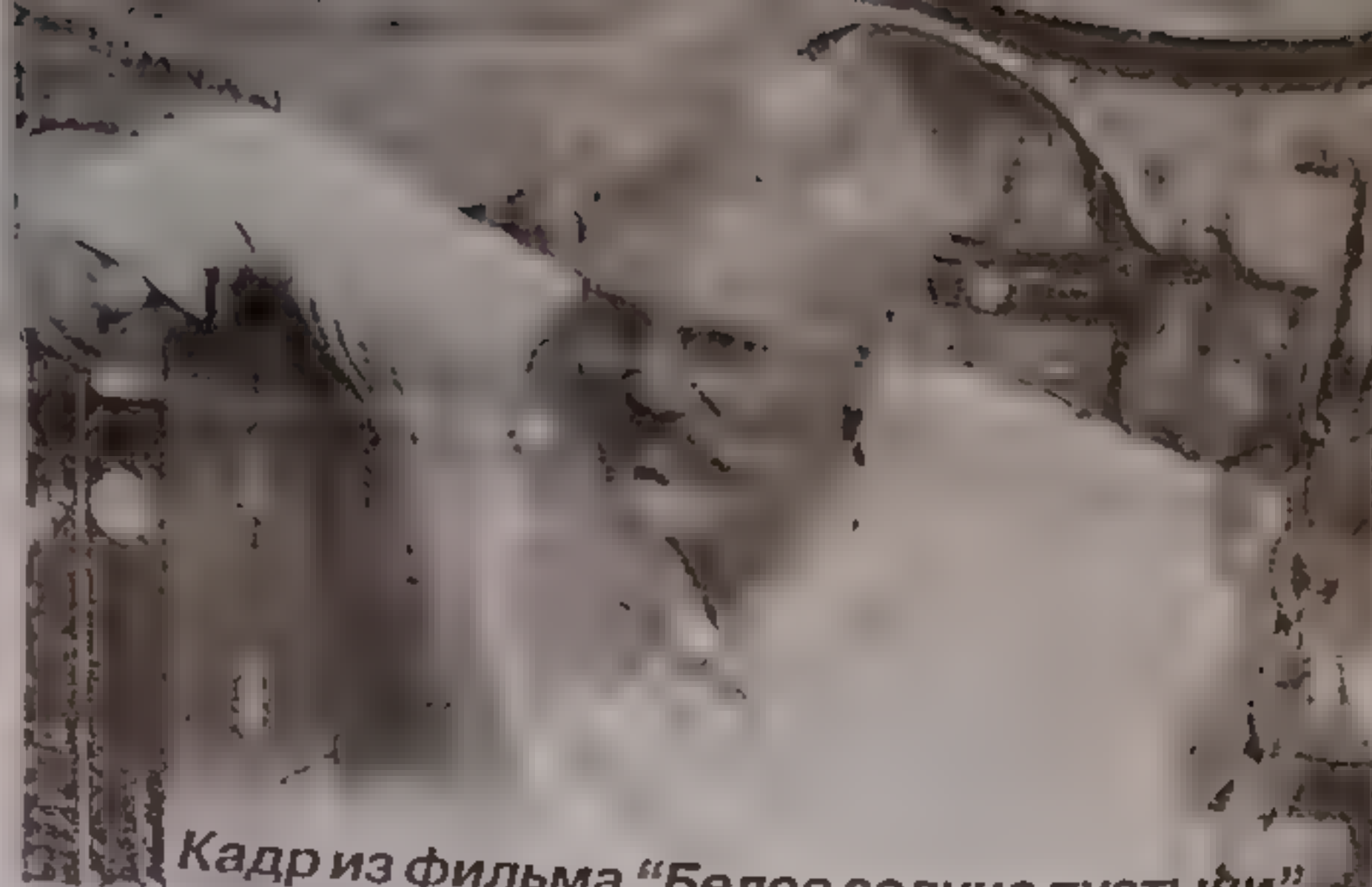
Его темперамент и обаяние буквально очаровали приемную комиссию. На все вопросы Луспекаев находил такие остроумные ответы, что в училище был принят без раздумий.

Уже в первые годы учебы он заметно выделялся среди всех своих сокурсников. Особенно легко Павлу давался такой предмет, как "актерское мастерство". За умение перевоплощаться в любой образ многие преподаватели пестовали его как родного сына.

В "Щепке" Луспекаев познакомился со студенткой Инной Кирилловой, которая училась на два курса старше его. Это была всегда подтянутая, строгая девушка, всем своим внешним видом напоминавшая гимназистку. Их любовь друг к другу была одной из самых трогательных в училище, и в скором времени дело завершилось свадьбой. Венцом этого брака станет дочь, которую счастливые родители назовут Ларисой.

## Театральные подмостки

Окончив училище в 1950 году, Луспекаев очень надеялся на то, что его примут в труппу какого-нибудь столичного театра. Больше всего ему хотелось оказаться в составе прославленного Малого те-



Кадр из фильма "Белое солнце пустыни"

атический театр, затем — в Киевский театр русской драмы. За годы работы в этих театрах Павел Луспекаев снискал славу талантливого артиста со способностью к убедительнейшей импровизации. И критики, и зрители одинаково восхищались его игрой.

В 1959 году популярный актер Кирилл Лавров, работавший в Ленинградском БДТ, приехал к родным в Киев. Кирилл Юрьевич посетил театр Леси Украинки и обратил внимание на Петра Луспекаева. Лавров рассказал о талантливом актере Товстоногову.

Таким образом вскоре Луспекаев оказался в БДТ. В течение первых трех лет пребывания в прославленном театре он испытывал небывалый творческий подъем, выпуская по две новые роли в год. В 1965 году Павлу Луспекаеву было присвоено звание заслуженного артиста РСФСР. Но в этом же году из-за напряженных отношений с Товстоноговым актер покинул БДТ. Недовольство мэтра вызвала невозможность Луспекаева отдавать все свои силы сцене. В то время его надолго уложили в больницу. У Павла Борисовича обострилась болезнь ног, из-за которой врачам пришлось ампутировать у него стопу. Отныне единственным заработком актера стало кино.

## Юрий Борисович Шерстнев

Актер, 24 апреля 1941 г.

Один из ярких исполнителей ролей злодеев — преступников, басмачей, Кощеев и т.д. ("Аты-баты, шли солдаты...", "Бумбараш", "Возвращение Будулая", "Мушкетеры двадцать лет спустя", "Цареубийца", "Ермак", "Город Зеро", "Мастер и Маргарита", "Антикиллер" и др.). Окончил Школу-студию МХАТ им. А. П. Чехова в 1963 году. После окончания школы-студии артиста приглашали во МХАТ, но он уехал в Киев. Два года Юрий Шерстнев играл в Русском драматическом театре им. Леси Украинки в Киеве, затем долгое время в Театре им. Станиславского, потом в театре "Сфера". Ныне — актер Театра на Перовской. Юрий Борисович всерьез увлекается музыкой — играет на трубе, тромбоне, саксофоне, барабане и губной гармонике. Заслуженный артист России.



ния актера с кинематографом складывались не самым лучшим образом. Режиссеры считали Луспекаева чисто театральным актером, поэтому если и приглашали его на роль, то ограничивались либо ролями второго плана, либо эпизодами. В начале 60-х он сыграл ряд таких ролей в фильмах: "Рожденные жить", "Балтийское небо", "Душа зовет", "Поезд милосердия", "Иду на грозу", "На одной планете". Исключением стали картины "Капроновые сети" и "Республика ШКИД".

К сожалению, этот стремительный подъем оказался одним из последних в жизни Луспекаева. У актера вновь возникли проблемы со здоровьем.

## "Белое солнце пустыни"

Главной работой Павла Луспекаева за всю его творческую карьеру стала роль, предложенная ему режиссером Владимиром Мотылем в июле 1968 года, — таможенник Павел Верещагин в "Белом солнце пустыни".

На момент съемок фильма Луспекаев пережил очередную тяжелую операцию — у него ампутировали вторую стопу. Однако, несмотря на это, он дал свое твердое согласие сниматься в фильме. Специально для этого ему были сконструированы специальные сапоги, которые помогли ему, хотя и не в полной мере, заглушить боль при хождении. Натурные съемки проходили в Дагестане (под Махачкалой) и в пустыне возле города Байрам-Али к Туркмении летом-осенью 1968 года и в начале 1969 года.

Стоит отметить, что роль Луспекаева первоначально была несколько короче и гибель Верещагина в конце фильма имела совсем другой оттенок — он погибал, так и не вступив в схватку с врагом. Однако по ходу съемок, когда режиссеру стало ясно, в какую былинную

картину превратился фильм, зритель прекрасно знает. Картину ожидал настоящий триумф.

## Последние дни жизни

Едва закончив съемки в этом фильме, Луспекаев тут же получил два новых предложения: режиссер Григорий Александрович предложил ему роль в фильме "Зеленые цепочки", а Константином Воинов — на одну из главных ролей в музыкальной комедии "Чудный характер". Однако сняться Луспекаев успел только в первой картине. Во время подготовки ко второй Михаил Козаков уговорил его уйти в другую картину — "Вся королевская рать".

До ухода актера из жизни оставалось всего лишь несколько месяцев. И он это, видимо, прекрасно понимал. Вот какой эпизод, относящийся к последним месяцам жизни Луспекаева, вспоминал актер Евгений Весник. Он касался своеобразного талисмана Луспекаева — его палки, на которую он опирался, когда выходил на улицу. Как считал Луспекаев, эта палка всегда должна была быть при нем. "Если я ее потеряю, то обязательно умру", — говорил он Веснику. И надо же было так случиться, что однажды они присели на лавочку и заговорились. В это время мимо проходила какая-то компания молодых людей, и кто-то из них незаметно стянул у Луспекаева его талисман. И через несколько месяцев после этого актер скончался.

Было это в середине марта, когда Луспекаев жил в Москве и снимался в фильме "Вся королевская рать". К середине апреля он успел сняться в двух эпизодах и готовился к третьему, съемки которого были назначены на 18-е. Однако до них он не дождался.

17 апреля в час дня Луспекаев позвонил Козакову. Пожаловался, что ему скучно, что он ждет не дожидается завтрашнего дня, когда возобновятся съемки. Сообщил также, что вчера к нему приезжали старые приятели из Еревана и они хорошо отметили их приезд. На этом разговор закончился. А буквально через час после него Луспекаев скончался. Врачи констатировали разрыв сердечной аорты.

## Михаил Иванович Кононов

Актер, 24 апреля 1941 г. — 16 июля 2007 г.

Дебют Михаила Кононова состоялся в 1961 году в фильме "Наш общий друг", где ему досталась роль Витьки. Популярность среди зрителей Кононову принесли фильмы "Начальник Чукотки", "Большая перемена", "В огне брода нет", "Гостья из будущего" и др. С конца 80-х актер все реже появлялся на экране, объясняя это нежеланием делать себе славу на безвкусице. Одна из последних работ Михаила Кононова — роль в фильме Глеба Панфилова "В круге первом". В этой картине он снялся, уже будучи тяжело больным. Великий актер умер в полной нищете. Проблемы со здоровьем у 67-летнего Михаила Ивановича начались из-за того, что у него попросту не было денег, чтобы приобрести необходимые медикаменты.





# НАРОДНАЯ АПТЕЧКА

## Мед и чеснок от аритмии и одышки

Предлагаю эликсир молодости, который является хорошим средством от одышки. Рекомендую всем, потому что вылечивались даже самые дряхлые старики, которые не могли 50 шагов сделать. Возьмите 1 кг меда, добавьте сок 10 лимонов и 10 головок чеснока, измельченных в мясорубке. Смесь оставьте в закрытой банке на одну неделю. Принимать по 4 чайные ложки ежедневно, подолгу держа во рту лекарство.

Виталий Токарев

## Горчица и соль от ревматизма

У моей мамы был тяжелейший ревматизм: болели руки и ноги. Мама уже нет, а тетради с записями рецептов остались. Надеюсь, они кому-нибудь помогут.

Средство от застарелого ревматизма: налить в чашку 50 мл 40-градусного спирта, растворить в нем 50 г камфары и 50 г горчицы. Взболтать и добавить 100 г сырого яичного белка. Хорошо размешать, чтобы получилась мазь. Втирать один раз в день (желательно перед сном) досуха. Затем тряпкой, отжатой в теплой воде, обтереть больные места.

Нина Якушева

## Избавьте ноги от грибка

Купите в аптеке 20%-ную настойку прополиса или его экстракт. Обмакните ватный тампон и приложите к больным ногтям. Процедуру следует делать ежедневно. Вскоре пораженный ноготь отойдет, а на его месте вырастет здоровый. Противогрибковое действие оказывают и свежие листья рябины. Их нужно тщательно растереть, приложить к пораженным участкам и закрепить бинтом. Повязку менять ежедневно.

Зинаида Панчук

## Водка с перцем от выпадения волос

У меня в возрасте 27 лет стали выпадать волосы, да так сильно, что на макушке в короткий срок образовались плешины. Я обратилась к врачу-кожнику, которая

|                                     |                                      |                                |                                           |                                        |                                     |                          |                                  |                                  |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| КУСАКА<br>НА<br>СЕНЕ                | ПИКАНТ-<br>НАЯ<br>ДОБАВ-<br>КА К ЕДЕ | СОСУД<br>ДОЛ-<br>ГО<br>ТЕПЛА   | АВТО-<br>НОМИЯ<br>С КЫ-<br>ЗЫЛОМ          |                                        |                                     |                          |                                  | НИЗИНА<br>ШУБЫ                   |
| ↓                                   |                                      |                                |                                           | ↓                                      |                                     | СИЛА<br>ПЕЧНОЙ<br>ТРУБЫ  |                                  | КРУШИ-<br>ТЕЛЬ<br>КУЛЬТУ-<br>РЫ  |
|                                     | ПИСАКА<br>ЕЕ<br>ТОЛЬКО<br>МАРАЕТ     | ПЫЛЬ И<br>ВЛАГА                | ОБ-<br>ЛАСТЬ<br>ИССЛЕ-<br>ДОВАНИЯ<br>ЛОРА |                                        |                                     |                          |                                  |                                  |
| ↙                                   |                                      |                                | ↓                                         |                                        |                                     | ВЕЩЬ<br>ДЛЯ<br>ХОРА      |                                  | ЛОХМА-<br>ТЫЙ<br>КРАЙ<br>ЭПОЛЕТА |
|                                     | ВОДИ-<br>ТЕЛЬ<br>ШАЛАНД<br>(ПЕСЕН.)  | ИДОЛ<br>КРАСНО-<br>КОЖИХ       |                                           | ОЛЬГА В<br>РОМАН-<br>ТИЧЕСКИХ<br>РОЛЯХ | ↓                                   |                          | ↓                                |                                  |
| ↙                                   |                                      | ↓                              |                                           | СУХО-<br>МОРЬЕ<br>АЗИИ                 | →                                   |                          |                                  |                                  |
|                                     | КТО ЕСТ<br>ТЕЩИНЫ<br>БЛИНЫ?          | ГРОЗО-<br>ВОЙ<br>КИСЛО-<br>РОД | →                                         |                                        |                                     | ЗАБОТА<br>О СИ-<br>РОТКЕ |                                  | КАПИ-<br>ТАН ОТ<br>Ж.ВЕР-<br>НА  |
| ДРУГ В<br>"МАШИ-<br>НЕ БОЕ-<br>ВОЙ" | ↓                                    |                                |                                           | ПОПЫТ-<br>КА<br>СБИТЬ<br>ЦЕНУ          | →                                   | ↓                        |                                  | ↓                                |
| ↓                                   | НЕЙТ-<br>РОН<br>И КО                 | ПРИ-<br>ВЫЧ-<br>НОСТЬ<br>ЖИЗНИ |                                           | ЗАМЫ-<br>КАТЕЛЬ<br>ДВЕРИ               | →                                   |                          |                                  |                                  |
| ↙                                   |                                      | ↓                              |                                           | КИРПИЧ<br>С МЯКИ-<br>НОЙ               | ЗАДАН-<br>НАЯ ДЛЯ<br>СОЧИНЕ-<br>НИЯ | →                        |                                  |                                  |
|                                     | ПОПАВ-<br>ШАЯ В<br>ПЕРЕ-<br>ПЛЕТ     | НАУЧ-<br>НАЯ ДО-<br>ГАДКА      | ↓                                         |                                        |                                     |                          |                                  |                                  |
| ↙                                   |                                      | ↓                              |                                           | ОДНО-<br>РАЗОВЫЙ<br>С КОФЕ             | ГРУДА<br>СЫПУ-<br>ЧЕГО              |                          | ПОТЕШ-<br>НАЯ<br>РАТЬ<br>ПЕТРА I |                                  |
|                                     | УЧЁНЫЙ<br>С КОЛ-                     | →                              |                                           |                                        | ↓                                   | ОТРАД-<br>НЫЙ            | ↓                                | ТОПТЫ-<br>ГИН                    |



ным ногтем. Процедуру следует делать ежедневно. Вскоре пораженный ноготь отойдет, а на его месте вырастет здоровый. Противогрибковое действие оказывают и свежие листья рябины. Их нужно тщательно растереть, приложить к пораженным участкам и закрепить бинтом. Повязку менять ежедневно.

Зинаида Панчук

#### Водка с перцем от выпадения волос

У меня в возрасте 27 лет стали выпадать волосы, да так сильно, что на макушке в короткий срок образовались плешины. Я обратилась к врачу-кожнику, которая посоветовала не пичкать себя лекарствами, а воспользоваться следующим рецептом: взять 100 г водки, один большой стручок красного горького перца, мелко порезать и залить водкой; затем настоять сутки и втирать в голову в течение месяца. И, действительно, уже через месяц мои плешины заросли волосами. Но я до сих пор изредка втираю в голову настойку водки с перцем. Для профилактики.

Елизавета Бояршинова

#### Серебряная цепочка заменила операцию

У меня на веке был маленький жировик. Сильно он меня не беспокоил, но мне все же хотелось от него избавиться. Случайно на глаза попала статья в газете. Автор рассказывала, как она избавилась от жировика, прикладывая к нему серебряный крестик. Я решила попробовать и в течение двух недель прикладывала к глазу серебряную цепочку. Жировичок исчез и больше не появляется.

Елена Мелешина

#### Пришпорил цикорий

Вкус трав знаю с детства, потому что в годы войны воспитывалась в детском доме. С травами не расстаюсь и по сию пору, выращиваю до 60 различных лечебных растений. Готовлю всевозможные настойки. А написать решил о цикории. Предлагаемый рецепт против шпор я испытал на себе. 25-30 г высушенного растения цикория залить кипятком и выдержать 10 минут. Затем опустить стопы в максимально терпимый горячий настой. Не вытирая, укутать их, предварительно сделав компресс из оставшейся травяной кашицы на ночь. Пользоваться этой кашицей и делать ванны надо до тех пор, пока цикорийная настойка не начнет закисать.

Виктор Степанов

#### Если замучил фурункулез

Купите в аптеке немного горючей серы. Испеките булочку из дрожжевого теста. Серу слегка поскоблите ножом. Возьмите ее чуть — на кончике ножа и съешьте с горячим хлебом. Прodelать так три раза — и фурункулез исчезнет. При фурункулах, а также панариции хорошо помогает и компресс из алоэ.

Лидия Новикова

Ждем ваших писем с полезными оздоровительными рекомендациями по адресу:  
413100, г. Энгельс, пл. Свободы, 12-11.  
Редакция газеты "Календарь + ТВ".

|                                    |                                  |                                |                                   |                                           |                                    |                         |  |                                  |                                 |
|------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|--|----------------------------------|---------------------------------|
|                                    | ПОПАВ-<br>ШАЯ В<br>ПЕРЕ-<br>ПЛЕТ |                                | НАУЧ-<br>НАЯ ДО-<br>ГЛАДКА        |                                           |                                    |                         |  |                                  |                                 |
|                                    |                                  |                                |                                   |                                           | ОДНО-<br>РАЗОВЫЙ<br>С КОФЕ         | ГРУПА<br>СЫПУ-<br>ЧЕГО  |  | ОТРАД-<br>НЫЙ<br>ДОМ<br>(ПЕСЕН.) | ТОПТЫ-<br>ГИН<br>АВСТРА-<br>ЛИИ |
|                                    | УЧЁНЫЙ<br>С КОЛ-<br>БОЙ          |                                |                                   |                                           |                                    |                         |  |                                  |                                 |
|                                    |                                  |                                |                                   |                                           | НИТЬ В<br>ПЕР-<br>ПЕНДИ-<br>КУЛЯРЕ |                         |  |                                  |                                 |
|                                    | ШТА-<br>БЕЛЬ<br>ЛИСТОВ<br>БУМАГИ |                                |                                   |                                           | ЛОБ<br>РУСИЧА                      |                         |  |                                  |                                 |
| ПЕРЕ-<br>РЫВ "НА<br>СИГАРЕ-<br>ТУ" | ТОЛЧЕ-<br>НАЯ<br>КАР-<br>ТОШКА   | ТИХАЯ<br>РЕКА<br>ШОЛО-<br>ХОВА |                                   | АКЦИЗ-<br>НАЯ НА-<br>КЛЕЙКА               |                                    |                         |  |                                  |                                 |
|                                    |                                  |                                |                                   | БЕЛЫЙ<br>КАМЕНЬ<br>ПЕДАГО-<br>ГА          |                                    | КУЛОН<br>ОТ ЗЛЫХ<br>ЧАР |  | КРАЙ-<br>НЯЯ<br>СТЕ-<br>ПЕНЬ     |                                 |
|                                    | ОРУ-<br>ЩИЙ<br>ПЛАКСА            | ГОРНЫЙ<br>ОКА-<br>ТЫШ          |                                   | ЗИНДАН<br>ДЛЯ<br>ДЖИННА                   |                                    |                         |  |                                  |                                 |
|                                    |                                  |                                |                                   | ГЛАЗНАЯ<br>ШТОРКА<br>В ЗАРОСЛЯХ<br>РЕСНИЦ |                                    | ГОРИЛ-<br>КА<br>ГОГИ    |  | МЕЧЕ-<br>НОСНАЯ<br>АРМИЯ         |                                 |
|                                    | ОЖЕРЕ-<br>ЛЬЕ +<br>ПОД-<br>ВЕСКИ |                                | ЧЕК<br>ПРИ-<br>ХВАТИ-<br>ЗАЦИИ    |                                           |                                    |                         |  |                                  |                                 |
|                                    |                                  |                                |                                   | ХИТО-<br>ВАЯ МА-<br>ШИНА<br>РОССИИ        |                                    |                         |  |                                  |                                 |
|                                    | МУЗОН<br>С<br>ПОВТО-<br>РОМ      |                                | ОЧЕНЬ<br>РЕДКИЙ<br>ЛОВЧИЙ<br>ПТАХ |                                           |                                    |                         |  |                                  |                                 |
|                                    |                                  |                                |                                   | ГРОСС-<br>МЕЙС-<br>ТЕР<br>МИХАИЛ          |                                    |                         |  |                                  |                                 |





**ОВЕН Дела.** Начнется неделя довольно спокойно, однако расслабляться Овнам не следует. За коротким периодом затишья последует время, насыщенное событиями и переживаниями, характер которых, к сожалению, будет зависеть не от вас, а от других людей. **Любовь.** Для решения проблем личного характера воспользуйтесь умением убеждать, настаивать на своем. **Покупки.** Эта неделя благоприятна для приобретения различных товаров для дома. В основном это будут небольшие товары, такие как посуда или другая кухонная утварь.



**ВЕСЫ Дела.** Для Весов наступает время завершения многих дел. Жизнь ставит перед вами новые задачи, так постарайтесь проявить себя с лучшей стороны, когда будете решать их. **Любовь.** В личных отношениях не остается места для недомолвок, загадок, сомнений. Ведите себя более последовательно, будьте спокойны и хладнокровны. **Покупки.** В списке удачных покупок оказались средства личной гигиены и декоративная косметика. Деньги также можно потратить на чистящие и моющие средства для дома.



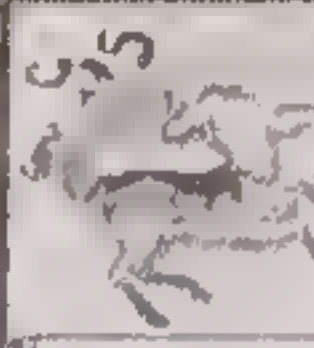
**ТЕЛЕЦ Дела.** Тельцам на этой неделе потребуются аккуратность и серьезность для того, чтобы справиться с накопившимися делами и решить новые задачи. Трудитесь усердно. **Любовь.** В личной жизни вы все чаще будете ловить себя на мысли, что отношения с близкими вас не устраивают. Велик соблазн отправиться на поиски человека, который по достоинству оценит ваши душевные качества. **Покупки.** Эта неделя удачно подходит для покупки мягкой мебели. Сейчас можно также купить постельные принадлежности.



**СКОРПИОН Дела.** Неоднозначная неделя. Труднее всего придется Скорпионам, привыкшим фантазировать, додумывать за других, строить планы, исходя из своих иллюзий, а не реального положения дел. **Любовь.** Влюбленным стоит отправиться в поездку — даже однодневное путешествие принесет массу новых впечатлений. У семейных Скорпионов может появиться отличная возможность наверстать упущенное. **Покупки.** На этой неделе можно приобретать различную электронику и компьютерную технику. Удачной будет и покупка товаров для детей.



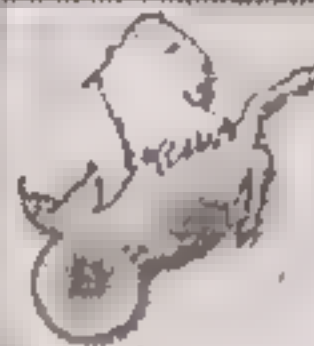
**БЛИЗНЕЦЫ Дела.** Для Близнецов неделя станет периодом подведения итогов. Вы завершаете дела и оцениваете достигнутые результаты. И чем больше работы у вас будет, тем лучше. **Любовь.** С точки зрения личных отношений неделя будет удачной. Вас ждут сильные эмоции, в основном — приятные. Мелкие неудачи, неурядицы и сомнения забываются. Все зависит от вашего самообладания и желания понять близкого человека. **Покупки.** Деньги в течение этой недели можно потратить на средства для отдыха и релаксации.



**СТРЕЛЕЦ Дела.** Неделя потребует от Стрельцов решительных поступков. Будьте энергичны, действуйте, высказывайте и отстаивайте свои идеи — это самый короткий путь к успеху. **Любовь.** В личных отношениях стоит отказаться от связей, которые не приносят радости. Однако ориентироваться при этом нужно исключительно на собственные чувства, а не на советы и подсказки окружающих. **Покупки.** В течение этой недели можно приобретать все необходимое для осуществления своей профессиональной деятельности.



**РАК Дела.** На этой неделе возрастает практичность Раков, поэтому представители данного знака добьются успеха в решении многих вопросов и смогут урегулировать материальные проблемы. **Любовь.** В личной жизни не исключены семейные неурядицы. Используйте любую возможность для того, чтобы получить позитивные эмоции и поделиться ими с близкими: атмосфера в семье зависит именно от вас. **Покупки.** В списке удачных покупок оказалась косметика и парфюмерия, но уже привычных для вас марок.



**КОЗЕРОГ Дела.** События этой недели станут для Козерогов очередным доказательством того, что серьезные перемены в деловой жизни не за горами. Не исключено появление в вашем окружении новых людей, которые вскоре окажутся весьма полезны. **Любовь.** Грядут перемены и в личной жизни. Люди одинокие могут встретить свою любовь. Доверяйте своему сердцу: оно будет самым надежным советчиком. **Покупки.** Деньги можно потратить на спортивные товары, а также художественную литературу и книги для детей.



**ЛЕВ Дела.** Львам на этой неделе придется попотеть. Зато коллеги будут поддерживать вас во всем и охотно возьмут на себя решение тех задач, на которые у вас не остается времени. **Любовь.** В личной жизни не все так гладко. Эта неделя, возможно, принесет крупные разочарования, неуверенность семейными или любовными отношениями. Похоже, вы предъявляете слишком высокие требования близким. **Покупки.** Удачной окажется покупка товаров, необходимых для работы. А вот с покупкой одежды стоит повременить.



**ВОДОЛЕЙ Дела.** Для Водолеев неделя будет довольно напряженной. Старайтесь не менять своих планов, как бы ни складывались обстоятельства. Очень важны ответственность, серьезность, самодисциплина. **Любовь.** В личных отношениях Водолеи ищут то, к чему действительно стремились в последнее время: для одних это — свобода, для других — новые обязательства. **Покупки.** В течение этого периода вы можете успешно заказать мягкую мебель, кровати, кресла и диваны. Не рекомендуется тратить деньги на приобретение отделочных материалов.



**ДЕВА Дела.** Неделя будет интересной, насыщенной событиями. Многие Девы смогут наладить отношения с начальством и коллегами. **Любовь.** В личной жизни возможны перемены. Роман, завязавшийся на этой неделе, не будет мимолетным. Однако многое зависит от вашего поведения. Берегите свою репутацию, не будьте слишком легкомысленны. **Покупки.** Неделя благоприятна для приобретения модной одежды зарубежного производства. Сейчас вы сможете также потратить деньги на покупку различных украшений, в том числе из золота.



**РЫБЫ Дела.** Не очень благоприятная неделя с деловой точки зрения. Рыбы прилагают немало усилий для достижения цели, но возникают все новые и новые проблемы, поэтому получение долгожданного результата снова и снова откладывается. **Любовь.** В личной сфере гармония и взаимопонимание станут не подарком судьбы, а наградой за приложенные усилия и работу над собой. Не жалейте времени на заботу о старших родственниках. **Покупки.** Деньги можно удачно потратить на покупку мебели, мужской и рабочей одежды.



Восход - 06.01  
Заход - 20.55  
Долгота дня - 14.54  
12 лунный день  
Заход - 04.28  
Восход - 17.09

**1911 г.** В Санкт-Петербурге под председательством Н.Е. Жуковского прошел I Всероссийский воздухоплавательный съезд.  
**1940 г.** На московском автозаводе им. КИМа собран первый опытный советский малолитражный автомобиль "КИМ-10".

**1983 г.** В этот день лидер СССР Ю. Андропов пригласил американскую девочку Саманту Смит.  
**2001 г.** Верховный суд РФ разрешил анонимные доносы.

## ИМЕННИКИ

## ПЕРВЫЙ

6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
6.10 Х/Ф "НАЧАЛЬНИК ЧУКОТКИ".  
7.50 СЛУЖУ ОТЧИЗНЕ!  
8.20 ДИСНЕЙ-КЛУБ.  
9.10 ЗДОРОВЬЕ.  
10.10 ПОКА ВСЕ ДОМА.  
11.10 СЧАСТЬЕ ЕСТЬ!  
12.10 ФАЗЕНДА.  
12.50 Д/Ф "СЕВАСТОПОЛЬСКИЕ РАССКАЗЫ. "РУССКАЯ РИВЬЕРА".  
13.40 "УДАРНАЯ СИЛА".  
14.00 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. VII ТУР. "СПАРТАК" (М) - "СПАРТАК" (НАЛЬЧИК). В ПЕРЕРЫВЕ - НОВОСТИ.  
16.00 Х/Ф "НА ДЕРИБАСОВСКОЙ ХОРОШАЯ ПОГОДА, ИЛИ НА БРАЙТОН-БИЧ ОПЯТЬ ИДУТ ДОЖДИ".  
17.50 "ДОСТОЯНИЕ РЕСПУБЛИКИ".  
21.00 ВОСКРЕСНОЕ "ВРЕМЯ".  
22.00 "БОЛЬШАЯ РАЗНИЦА".  
23.00 "ОЖНОЕ БУТОВО".  
0.00 Т/С "ВСПОМНИ, ЧТО БУДЕТ".  
0.50 Х/Ф "ЦЕНА ИЗМЕНЫ".  
2.50 Х/Ф "СИМУЛЯНТ".  
4.30 ДЕТЕКТИВЫ.

## РОССИЯ 1

5.50 Х/Ф "ДВА ДОЛГИХ ГУДКА В ТУМАНЕ".  
7.20 СМЕХОПАНОРАМА.  
7.50 САМ СЕБЕ РЕЖИССЕР.  
8.35 УТРЕННЯЯ ПОЧТА.  
9.10 Х/Ф "ПОСЛЕДНЯЯ МИМЗИ ВСЕЛЕННОЙ".  
11.00, 14.00 ВЕСТИ.  
11.10, 14.15 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 ГОРОДОК.  
12.20 Х/Ф "НЕОКОНЧЕННЫЙ УРОК".  
14.25 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
14.55 ЧЕСТНЫЙ ДЕТЕКТИВ.  
15.25 АНШЛАГ И КОМПАНИЯ.  
16.45 ТАНЦЫ СО ЗВЕЗДАМИ.  
20.00 ВЕСТИ НЕДЕЛИ.  
21.05 Х/Ф "ЧТО СКРЫВАЕТ ЛЮБОВЬ".  
23.00 СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОРРЕСПОНДЕНТ.  
0.00 Х/Ф "ЗМЕИНЫЙ ПОЛЕТ".

## НТВ

5.10 М/С "ЛЕГИОН СУПЕРГЕРОЕВ".  
5.50 Х/Ф "ВТОРАЯ ОШИБКА САПЕРА".  
7.30 ДИКИЙ МИР.  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
8.20 "РУССКОЕ ЛОТО".  
8.45 ИХ НРАВЫ.  
9.25 ЕДИМ ДОМА.  
10.20 QUATTROQUOTE.  
10.50 СПАСАТЕЛИ.  
11.25 "ПЕРВАЯ КРОВЬ".  
12.00 ДАЧНЫЙ ОТВЕТ.  
13.25 ОСОБО ОПАСЕН!  
14.05 "АЛТАРЬ ПОБЕДЫ".  
15.05 СВОЯ ИГРА.  
16.25 Т/С "АДВОКАТ".  
17.20 И СНОВА ЗДРАВСТВУЙТЕ!  
18.20 ЧП

## 19.00 СЕГОДНЯ.

19.55 ЧИСТО СЕРДЕЧНОЕ ПРИЗНАНИЕ.  
20.25 "ГРЯЗНАЯ РАБОТА".  
0.00 АВИАТОРЫ.  
0.35 ФУТБОЛЬНАЯ НОЧЬ.  
1.10 Х/Ф "ЛЕТНЯЯ ЛЮБОВЬ".  
2.55 ОСОБО ОПАСЕН!  
4.10 Х/Ф "УРОК ВЫЖИВАНИЯ".

## СТС-Саратов

6.00 Х/Ф "БЕРМУДСКИЙ ТРЕУГОЛЬНИК".  
7.45 М/Ф "ЛЕТУЧИЙ КОРАБЛЬ". "ПАРОВОЗИК ИЗ РОМАШКОВА".  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ФИНС И ФЕРБ".  
9.00 САМЫЙ УМНЫЙ.  
10.30 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
11.00 ГАЛИЛЕО.  
12.00 СНИМИТЕ ЭТО НЕ МЕДЛЕННО!  
13.00 ОДНИ ДОМА.  
13.30 М/С "ШОУ ТОМА И ДЖЕРРИ".  
14.00 М/С "ПРИКЛЮЧЕНИЯ МИШЕК ГАММИ".  
16.00 "6 КАДРОВ".  
16.30 ДА ЕСЬ МОЛОДЕЖЬ!  
17.00 СМЕХ В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ.  
18.15 ИДЕАЛЬНЫЙ МУЖЧИНА.  
19.15 Х/Ф "АСТЕРИКС И ОБЕЛИКС ПРОТИВ ЦЕЗАРЯ".  
21.15 Х/Ф "АСТЕРИКС НА ОЛИМПИЙСКИХ ИГРАХ".  
23.30 ИСТОРИЯ РОССИЙСКОГО ШОУ-БИЗНЕСА.  
0.30 ВИДЕОБИТВА.  
1.30 Х/Ф "КОРОЛЕВА".  
3.25 Х/Ф "ГРЯЗНОЕ ДЕЛО".  
5.15 МУЗЫКА НА СТС.

## РЕН-ТВ

6.00 "НЕИЗВЕСТНАЯ ПЛАНЕТА". "ТРАНСГИМАЛАИ". ЧАСТЬ 2-Я.  
6.25 Т/С "ХОЛОСТЯКИ".  
8.25 "В ЧАС ПИК". "ЖЕНА БЫВШЕЙ НЕ БЫВАЕТ".  
9.25 ДОРОГАЯ ПЕРЕДАЧА.  
9.55 Х/Ф "КАК БЫ НЕ ТАКИ".  
12.00 НЕ РЕАЛЬНАЯ ПОЛИТИКА.  
12.30 НОВОСТИ УНИВЕРМАГОВ.  
12.45 ПОПАДИ В "ПЯТЕРОЧКУ".  
12.50 УПРАВДОМ.  
12.55 РЕАЦЕНТР: ЗДОРОВЬЕ БЕЗ ЛЕКАРСТВ.  
13.00 НЕДЕЛЯ.  
14.00 "ЗАМЕТКИ ПРЕДСКАЗАМУСА" КОНЦЕРТ МИХАИЛА ЗАДОРНОВА.  
15.50, 2.25 Т/С "ЛИЧНОЕ ДЕЛО КАПИТАНА РЮМИНА".  
18.00 "В ЧАС ПИК". "БЫЕТ - ЗНАЧИТ ЛЮБИТ".  
19.00, 4.30 "ФАНТАСТИКА ПОД ГРИФОМ "СЕКРЕТНО". "ЗАГАДКИ ПАМЯТИ".  
20.00 Х/Ф "КРОВЬ: ПОСЛЕДНИЙ ВАМПИР".  
21.45 Х/Ф "СДЕЛКА С ДЬЯВОЛОМ".  
0.00 МИРОВОЙ БОКС. ВОСХОДЯЩИЕ ЗВЕЗДЫ.  
0.30 "СЕАНС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ".  
5.30 МУЗКАНАЛ.

## ТНТ

7.00 М/С "НАСТОЯЩИЕ МОНСТРЫ".  
8.25 Т/С "САША + МАША".  
8.50 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.

9.50 ЛОТЕРЕИ. "ПЕРВАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ" И "ФАБРИКА УДАЧИ".  
10.00 ШКОЛА РЕМОНТА.  
11.00 БИТВА ЭКСТРА СЕНСОВ.  
12.00 НАША RUSSIA.  
12.50 Х/Ф "ГЛУБОКОЕ СИНЕЕ МОРЕ".  
15.00 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
17.00 Х/Ф "ИНДИАНА ДЖОНС И КОРОЛЕВСТВО ХРУСТАЛЬНОГО ЧЕРЕПА".  
19.30 РЕЙТИНГ ДОВЕРИЯ.  
20.00 Х/Ф "БАВИЛОН Н.Э.".  
22.00 НАША RUSSIA.  
23.00 ДОМ-2.  
0.30 COMEDY WOMAN.  
1.30 СМЕХ БЕЗ ПРАВИЛ.

## ТВ ЦЕНТР

6.05 Х/Ф "ДАЙТЕ ЖАЛОБНУЮ КНИГУ".  
7.50 ФАКТОР ЖИЗНИ.  
8.20 КРЕСТЬЯНСКАЯ ЗАСТАВА.  
9.00 ПРИГЛАШЕНИЕ В ХРАМ.  
9.30 ВИТРИНА.  
9.45 21-Й КАБИНЕТ.  
10.20 НАШИ ЛЮБИМЫЕ ЖИВОТНЫЕ.  
10.55 ВСЕ В САД!  
11.30 СОБЫТИЯ.  
11.45 Х/Ф "КАРЬЕРА ДИМЫ ГОРИНА".  
13.45 СМЕХ С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ.  
14.20 АНАСТАСИЯ ДАВЫДОВА И АНАСТАСИЯ ЕРМАКОВА В ПРОГРАММЕ "ПРИГЛАШАЕТ БОРИС НОТКИН".  
14.50 МОСКОВСКАЯ НЕДЕЛЯ.  
15.25 ПРИГЛАШЕНИЕ В ХРАМ.  
15.45 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА.  
16.05 АФИША.  
16.15 Д/Ф "КОЛА БЕЛЬДЫ МОЛЯТ ИЗ ТУНДРЫ".  
17.00 Х/Ф "АЛЬКА".  
21.00 В ЦЕНТРЕ СОБЫТИЙ.  
22.00 Т/С "КАМЕНСКАЯ. СМЕРТЬ РАДИ СМЕРТИ".  
0.05 СОБЫТИЯ.  
0.25 ВРЕМЕННО ДОСТУПЕН. ГАЛИНА ВОЛЧЕК.  
1.25 ФИЛЬМ ДЕНИСА ЕВСТИГНЕЕВА "МАМА".  
3.35 Х/Ф "УКОЛ ЗОНТИКОМ".  
5.25 МАРШ-БРОСОК.

## РОССИЯ 7

6.30 ЕВРОНЮС.  
10.10 "ОБЫКНОВЕННЫЙ КОНЦЕРТ С ЭДУАРДОМ ЭФИРОВЫМ".  
10.40 Х/Ф "СЛУЧАЙ НА ШАХТЕ ВОСЕМЬ".  
12.10 ЛЕГЕНДЫ МИРОВОГО КИНО.  
12.40 ДОСТОЯНИЕ РЕСПУБЛИКИ.  
13.00 М/Ф "МАРИЯ, МИРАБЕЛА".  
14.10, 1.55 Д/С "ВЕЛИКИЕ ПРИРОДНЫЕ ЯВЛЕНИЯ".  
15.00 ЧТО ДЕЛАТЬ?  
15.50 В. ГУСЕВ. "ОДИН ДЕНЬ ИЗ ЖИЗНИ".  
16.30 Х/Ф "ВОСКРЕСЕНИЕ".  
19.50 Д/Ф "АЛЬ ПАЧИНО".  
20.40 Х/Ф "АМЕРИКАНЦЫ".  
22.20 БАЛЕТ "ЧАЙКОВСКИЙ".  
23.50 Д/С "ИЕРУСАЛИМ - ЦЕНТР МИРА".  
0.45 ДЖЕМ-5.  
1.45 М/Ф "КОММУНАЛЬНАЯ ИСТОРИЯ".

## РОССИЯ 24

00.00 - 19.00 РИК  
\*19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ  
\*19.15 МЫ ПОМНИМ  
\*19.25 ВЕСТИ САРАТОВСКОЙ ЕПАРХИИ.  
\*19.35 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА. ИТОГИ  
\*19.45 МЕСТО ЖИТЕЛЬСТВА.  
20.00 - 21.00 РИК  
\*21.00 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
\*21.10 ВЕСТИ. КИНО  
\*21.20 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА  
22.00 - 00.00 РИК

## ТВ-3

6.00 Д/Ф "ПОМОЩЬ СТОГО СВЕТА".  
7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.40 М/С "ЮХУ И ЕГО ДРУЗЬЯ".  
9.00 М/С "ОТЧАЯННЫЕ БОЙЦЫ БАКУГАН".  
9.30 М/С "ФОСТЕР: ДОМ ДЛЯ ДРУЗЕЙ ИЗ МИРА ФАНТАЗИЙ".  
10.00 М/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВОЙНЫ: ВОЙНЫ КЛОНов".  
11.00 Х/Ф "НЕ МОЖЕТ БЫТЬ!".  
13.00 Х/Ф "ОЗЕРНАЯ ТВАРЬ".  
15.00 Х/Ф "БРОСЬ ВСЕМОГУЩИЙ".  
17.00 Д/Ф "ОХОТА ЗА УТРАЧЕННЫМ КОВЧЕГОМ".  
19.00 Д/Ф "МАШИНА ВРЕМЕНИ".  
20.00 Х/Ф "ТРИНАДЦАТЫЙ ЭТАЖ".  
22.00 Х/Ф "КЛАДБИЩЕ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ-2".  
0.00 Х/Ф "ПРОКОЛ".  
2.30 Х/Ф "СИЯНИЕ".  
5.00 Д/Ф "ПО СЛЕДАМ ИНДИАНЫ ДЖОНСА".

## МУЗ ТВ

5.00, 7.45, 2.30 МУЗТВ-ХИТ.  
6.50 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
9.00 ПРЕМИАЛЬНЫЙ ХИТ.  
10.00 СЕКС-БИТВА  
10.30 БЛОНДИНКА В ШОКОЛАДЕ  
11.00, 23.00 "ПОТЕРЯННЫЕ В ОКЕАНЕ".  
12.00, 22.00 ЗВЕЗДЫ ЗАЖИГАЮТ  
13.00 "РУССКИЙ ЧАРТ". ДА ЕСЬ ДЕМОКРАТИЮ!  
14.00, 1.00 PRO-ОБЗОР  
14.30 СТРАШНО КРАСИВЫЕ.  
15.30 ИСПЫТАНИЕ ВЕРНОСТИ.  
16.00 РУССКИЕ ФАЙЛЫ QUEST PISTOLS  
17.00 "RUSSIA STREET AWARDS".  
18.00 ИГРА "КРОКОДИЛ".  
19.00 V-ПРОКАТЕ  
19.30, 0.00 10 САМЫХ.  
20.00 "ПРЕМИА МУЗ-ТВ-2004". ЛУЧШЕЕ.  
21.00 ЖЕНА НА ПРОКАТ  
0.30 "FAQ". GAME-ОБЗОР  
1.30 ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ.

## РОССИЯ 2

4.55 БАСКЕТБОЛ. НБА. 1/8 ФИНАЛА.  
7.00, 9.00, 12.10, 16.15, 22.10 ВЕСТИ-СПОРТ.  
7.15, 10.20, 19.25 СПОРТИВНАЯ ГИМНАСТИКА. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ. МУЖЧИНЫ.  
9.20 СТРАНА СПОРТИВНАЯ.  
9.45 ИНДУСТРИЯ КИНО.  
12.00, 22.00 ВЕСТИ.RU.  
12.20 ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ФУТБОЛУ. "НА ПУТИ К ФИНАЛУ".  
12.50 ТЕННИС. КУБОК ФЕДЕРАЦИИ. 1/2 ФИНАЛА США - РОССИЯ.  
16.30 ХОККЕЙ. КХЛ. ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ФИНАЛ. "АК БАРС" - ХК МВД.  
22.40 ДЗЮДО. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
23.55 ТЕННИС. КУБОК ФЕДЕРАЦИИ. 1/2 ФИНАЛА. США - РОССИЯ.  
3.55 "МОЯ ПЛАНЕТА".

## ТВ

## 7-ТВ

5.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".  
6.00, 0.35 TV-КЛУБ.  
8.00 Д/С "ДИКИЙ МОЛОДНЯК".  
8.30 МАСКИ-ШОУ.  
9.00 ТАНЦЕВАЛЬНОЕ "ЕВРОВИДЕНИЕ".  
10.00 АКАДЕМИЯ НАХЛЫСТА.  
10.30, 19.00, 22.55 Д/С "СМЕРТЕЛЬНЫЙ УЛОВ: ОХОТА НА КРАБОВ".  
11.30 Х/Ф "В ПОИСКАХ СОКРОВИЩ ТАМПИЕРОВ".  
13.30 Х/Ф "КОД ДЬЯВОЛА".  
15.30 АВТОСПОРТ РОССИИ.  
16.00 Д/С "ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕНЫШЕЙ".  
17.00 Х/Ф "САФАРИ".  
20.00 КЛУБ ПОКОРИТЕЛЕЙ ПРОСТРАНСТВА.  
20.30 КЛЕВОЕ МЕСТО.  
21.00 Х/Ф "ПОДЗЕМЕЛЬЕ ДРАКОНОВ-2".  
23.45 ПОКЕР.  
4.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".

## 5 ПЯТЫЙ КАНАЛ

6.00 Д/С "НЕВЕРОЯТНЫЕ ПОСТРОЙКИ".  
7.00 Д/С "ДРЕВНИЕ ОТКРЫТИЯ".  
8.00 М/Ф "ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ГОША". БРЕМЕНСКИЕ МУЗЫКАНТЫ.  
8.25 Х/Ф "НЕ БОЛИТ ГОЛОВА У ДЯДЛА".  
10.00 "В НАШУ ГАВАНЬ ЗАХОДИЛИ КОРАБЛИ".  
11.00 ШАГИ К УСПЕХУ.  
12.00 ИСТОРИИ ИЗ БУДУЩЕГО С МИХАИЛОМ КОВАЛЬЧУКОМ.  
12.50 Х/Ф "ОСКАР".  
14.30 ВСТРЕЧИ НА МОХОВОЙ.  
15.30 Х/Ф "О БЕДНОМ ГУСАРЕ ЗАМОЛВИТЕ СЛОВО".  
18.30 ГЛАВНОЕ  
19.30 Д/Ф "ВОЗМЕЗДИЕ".  
20.30 Х/Ф "НИКТО НЕ ХОТЕЛ УМИРАТЬ".  
22.40 КАРТИНА МАСЛОМ.  
23.40 Х/Ф "ЧЕРНАЯ КНИГА".  
2.35 Х/Ф "МЕМОАРИ ГЕЙШИ".  
5.20 Д/С "КЕЛЬТСКИЕ ЧУДОВИЩА".



Восход - 06.03  
Заход - 20.53  
Длительность - 14.50  
11 лунный день  
Заход - 04.16  
Восход - 15.39

**1147 г.** Первое летописное упоминание о Москве.  
**1793 г.** В России принят указ о создании на Правобережной Украине православной епархии.  
**1867 г.** Образовано Туркестанское генерал-губернаторство. Его главой назначен генерал К. П. Кауфман.  
**1938 г.** На экраны вышла комедия Григория Александрова "Волга-Волга" с Любовью Орловой и Игорем Ильинским в главных ролях.

**2000 г.** Во время учений российского Черноморского флота учебная крылатая ракета попала в украинское пассажирское судно "Верещагин".

**ИМЕНИННИКИ:** Иван, Яков

**ПЕРВЫЙ**

5.50, 6.10 Х/Ф "ПРИМИТЕ ТЕЛЕГРАММУ В ДОЛГ".  
6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
7.30 ИГРАЙ, ГАРМОНЬ ЛЮБИМАЯ!  
8.10 ДИСНЕЙ-КЛУБ.  
9.00 УМНИЦЫ И УМНИКИ.  
9.40 СЛОВО ПАСТЫРЯ.  
10.10 НЕПУТЕВЫЕ ЗАМЕТКИ.  
10.30 СМАК.  
11.10 "МОЯ РОДОСЛОВНАЯ. АЛЕКСАНДР ЖУЛИН".  
12.10 "ГРЯДКА".  
12.50 Д/Ф "МУЗЫКА ЖИЗНИ".  
13.50 Х/Ф "ТИХАЯ СЕМЕЙНАЯ ЖИЗНЬ".  
15.50 "МИХАИЛ КОНОНОВ. "ВСЕ МИР ПРОТИВ МЕНЯ".  
17.00 Д/Ф "ЖИВОЙ МИР. "ЖИЗНЬ".  
18.00 КТО ХОЧЕТ СТАТЬ МИЛЛИОНЕРОМ?  
19.00 БЕНЕФИС ЛАРИСЫ ГОЛУБКИНОЙ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.15 "ЖЕСТОКИЕ ИГРЫ".  
22.50 ПРОЖЕКТОР ПЕРИСХИЛТОН.  
23.20 Х/Ф "РЭМБО-4".  
1.00 Т/С "ОСТАТЬСЯ В ЖИВЫХ".  
1.50 Х/Ф "ТРИ БЕГЛЕЦА".  
3.40 Х/Ф "ДОРОГА В РАЙ".

**РОССИЯ**

5.25 Х/Ф "ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НЕ ГАРАНТИРУЮ".  
7.10 ВСЯ РОССИЯ.  
7.25 ДИАЛОГИ О ЖИВОТНЫХ.  
8.00, 11.00, 14.00 ВЕСТИ.  
8.10, 11.10, 14.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
8.20 ВОЕННАЯ ПРОГРАММА.  
8.45 СУББОТНИК.  
9.25 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.35 "РОССИЯ ПРОТИВ ГИТЛЕРА. НЕПОКОРЕННЫЙ РУБЕЖ".  
11.20 ПЕРЕДАЧИ ГТРК «САРАТОВ».  
12.15 КОМНАТА СМЕХА.  
13.10 "СТО К ОДНОМУ".  
14.30 "ОСВОБОДИТЕЛИ".  
15.25 "ПОДАРИ СЕБЕ ЖИЗНЬ".  
15.55 "КТО ХОЧЕТ СТАТЬ МАКСИМОМ ГАЛКИНЫМ".  
16.50 "ТЫ И Я".  
17.50 СУББОТНИЙ ВЕЧЕР.  
20.00 ВЕСТИ В СУББОТУ.  
20.40 Х/Ф "КАК ЖЕ БЫТЬ СЕРДЦУ".  
22.50 Х/Ф "КАК ЖЕ БЫТЬ СЕРДЦУ. ПРОДОЛЖЕНИЕ".  
0.45 Х/Ф "БЕОВУЛЬФ".

**НТВ**

5.25 М/С "ЛЕГИОН СУПЕР-ГЕРОЕВ".  
6.15 Т/С "ТЕОРИЯ БОЛЬШОГО ВЗРЫВА".  
7.30 ДЕТСКОЕ УТРО НА НТВ.  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
8.20 "ЗОЛОТОЙ КЛЮЧ".  
8.50 "БЕЗ РЕЦЕПТА".  
9.25 СМОТР.  
10.20 ГЛАВНАЯ ДОРОГА.  
10.55 КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК.  
12.00 КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС.  
13.20 ОСОБО ОПАСЕН!  
14.05 "В ПОИСКАХ ФРАНЦИИ".  
15.05 СВОЯ ИГРА.

16.20 "СУД ПРИСЯЖНЫХ: ГЛАВНОЕ ДЕЛО".  
17.50 ОЧНАЯ СТАВКА.  
18.40 ЧП.  
19.00 СЕГОДНЯ.  
19.25 ПРОФЕССИЯ - РЕПОРТЕР.  
19.55 ПРОГРАММА МАКСИМУМ.  
21.00 РУССКИЕ СЕНСАЦИИ.  
21.50 ТЫ НЕ ПОВЕРИШЬ!  
22.40 Х/Ф "НЕВЕРОЯТНЫЙ ХАЛК".  
0.50 Х/Ф "СТРАХ И НЕНАВИСТЬ В ЛАС-ВЕГАСЕ".  
3.20 Х/Ф "УДАР".

**СТС-Саратов**

6.00 Х/Ф "СЕМЕЙКА АДДАМС. ВОССОЕДИНЕНИЕ".  
7.45 М/Ф "КЕНТЕРВИЛЬСКОЕ ПРИВИДЕНИЕ". "КТО СКАЗАЛ "МЯУ?"  
8.20 М/С "СМЕШАРИКИ".  
8.30 М/С "ФИНЕС И ФЕРБ".  
9.00 Х/Ф "ПОБЕГ НА ГОРУ ВЕДЬМ".  
10.45 М/С "ТОМ И ДЖЕРРИ".  
11.00 ГАЛИЛЕО.  
12.00 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
13.00 ВИДЕОБИТВА.  
14.00 М/С "МАЛЕНЬКИЕ ВОЛШЕБНИКИ".  
15.00 М/С "ЗЕМЛЯ ДО НАЧАЛА ВРЕМЕН".  
16.00 "6 КАДРОВ".  
17.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
19.30 ШОУ "УРАЛЬСКИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ".  
21.00 Х/Ф "АСТЕРИКС И ОБЕЛИКС. МИССИЯ "КЛЕОПАТРА".  
23.00 СМЕХ В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ.  
0.15 "МОДНОЕ КИНО".  
Х/Ф "ДОКАЗАТЕЛЬСТВО СМЕРТИ".  
2.45 Х/Ф "ПОСЛЕДНЯЯ ИСТИНА".  
4.40 Т/С "ЗАЧАРОВАННЫЕ".

**РЕН ТВ**

6.00 "НЕИЗВЕСТНАЯ ПЛАНЕТА". "ТРАНСГИМАЛАИ". ЧАСТЬ 1-Я.  
6.35 Т/С "ХОЛОСТЯКИ".  
8.35 Я - ПУТЕШЕСТВЕННИК.  
9.05 КАРДАННЫЙ ВАЛ.  
9.35 РЕАЛЬНЫЙ СПОРТ.  
10.05 Х/Ф "В АДУ".  
12.00 РЕПОРТЕРСКИЕ ИСТОРИИ.  
12.30 "24" САРАТОВ. ИТОГИ. ИТОГОВЫЙ ВЫПУСК С УЧАСТИЕМ ГУБЕРНАТОРА ОБЛАСТИ Л.ПАТОВА.  
12.40 МУЖСКОЕ ЗДОРОВЬЕ.  
12.50 МУТАБОР.  
13.00 ВОЕННАЯ ТАЙНА.  
14.00 Т/С "ПОБЕГ".  
15.50, 2.45 Т/С "ЛИЧНОЕ ДЕЛО КАПИТАНА РЮМИНА".  
18.00 "В ЧАС ПИК". "ЖЕНА БЫВШЕЙ НЕ БЫВАЕТ".  
19.00 НЕДЕЛЯ.  
20.00 "ЗАМЕТКИ ПРЕДСКАЗАМУСА". КОНЦЕРТ МИХАИЛА ЗАДОРНОВА.  
21.50 ДИНА КОРЗУН, ЕВГЕНИЙ СИДИХИН, НИКОЛАЙ ЧИНДЯЙКИН В КОМЕДИИ "КАК БЫ НЕ ТАКИ".  
0.00 TOP GEAR.  
1.05 "СЕАНС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ".  
4.50 Т/С "ПОБЕГ".  
5.45 МУЗКАНАЛ.

**ТНТ**

7.00 М/С "НАСТОЯЩИЕ МОНСТРЫ".  
8.25 Т/С "САША + МАША".  
9.00 НЕДЕЛЯ ОБЛАСТИ.  
9.30 ТА ЕЩЕ ШТУЧКА.  
10.00 ШКОЛА РЕМОНТА.  
11.00 Д/Ф "ПЛАТА ЗА СКОРОСТЬ-2".  
12.00 КОМЕДИ-КЛАБ. "13.00 COMEDYWOMAN".  
14.00 COSMOPOLITAN.  
15.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
17.00 Х/Ф "ГЛУБОКОЕ СИНЕЕ МОРЕ".  
19.30 ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ.  
20.00 Х/Ф "ИНДИАНА ДЖОНС И КОРОЛЕВСТВО ХРУСТАЛЬНОГО ЧЕРЕПА".  
22.15 НАША RUSSIA.  
23.00 ДОМ-2.  
0.30 COMEDYWOMAN.  
1.30 "СЕКС" С АНФИСОЙ ЧЕХОВОЙ.

**ТВ ЦЕНТР**

6.00 Х/Ф "НА БЕРЕГУ БОЛЬШОЙ РЕКИ".  
7.30 МАРШ-БРОСОК.  
8.00 АБВГДЕЙКА.  
8.30 ПРАВОСЛАВНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ.  
9.00 НОВОСТИ - ВЕСТИ СО ВСЕГО СВЕТА.  
9.30 СОБЫТИЯ. МАРКС.  
9.45 М/Ф "ЗОЛОТАЯ АНТИЛОПА".  
10.20 Х/Ф "ВЕСЕЛОЕ ВОЛШЕБСТВО".  
11.30 СОБЫТИЯ.  
11.45 РЕПОРТЕР.  
12.05 ПАВЕЛ АСТАХОВ В ПРОГРАММЕ "СТО ВОПРОСОВ ВЗРОСЛОМУ".  
12.55 ЛИНИЯ ЗАЩИТЫ.  
13.40 ГОРОДСКОЕ СОБРАНИЕ.  
14.30 СОБЫТИЯ.  
14.45 КЛУБ ЮМОРА.  
15.40 Х/Ф "НАЙТИ И ОБЕЗВРЕДИТЬ".  
17.30 СОБЫТИЯ.  
17.45 ПЕТРОВКА. 38.  
18.00 ВРЕМЯ ДУМАТЬ.  
18.15 ВИТРИНА.  
18.30 АФИША.  
18.40 ДЕЛО ВКУСА.  
19.00 Т/С "МИСС МАРПЛ АГАТЫ КРИСТИ".  
21.00 ПОСТСКРИПТУМ.  
22.10 Х/Ф "БЕЗ ОСОБЫХ ПРИМЕТ".  
0.00 СОБЫТИЯ.  
0.20 Х/Ф "УКОЛ ЗОНТИКОМ".  
2.10 Х/Ф "УТРЕННИЙ ОБХОД".  
4.10 Х/Ф "ЖЕНСКИЕ СЛЕЗЫ".

**РОССИЯ**

6.30 ЕВРОНЬЮС.  
10.10 БИБЛЕЙСКИЙ СЮЖЕТ.  
10.40 Х/Ф "НАШ ДОМ".  
12.20, 1.55 КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН.  
12.50 Х/Ф "ПРИНЦ И НИЩИЙ".  
14.05 М/Ф "МАЛЕНЬКАЯ КОЛДУНЬЯ".  
14.30, 2.25 ЗАМЕТКИ НАТУРАЛИСТА.  
15.00 "ОСТРОВА". М. КОНОНОВ.  
15.40 Х/Ф "ВЕРНАЯ ЖЕНА".  
18.05 КОНЦЕРТ, ПОСВЯЩЕННЫЙ ЛАУРЕАТАМ КОНКУРСА "ЛУЧШИЙ ВРАЧ ГОДА-2010".  
19.35 Х/Ф "НЕ СТРЕЛЯЙТЕ В БЕЛЫХ ЛЕБЕДЕЙ".

22.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
22.20 Х/Ф "КРАСНЫЕ МУРАВЬИ".  
23.50 Д/С "ИЕРУСАЛИМ - ЦЕНТР МИРА".  
0.45 РОКОВАЯ НОЧЬ.

**РОССИЯ**

00.00 - 19.00 РИК  
\*19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
\*19.15 ВЕСТИ. САРАТОВСКОЙ ЕПАРХИИ.  
\*19.25 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.  
\*19.35 ВЕСТИ. ДОРОГА.  
\*19.45 МЕСТО ЖИТЕЛЬСТВА.  
20.00 - 21.00 РИК  
\*21.00 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
\*21.10 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.  
22.00 - 00.00 РИК

**ТВ-3**

6.00 Д/Ф "ОЛЕГ ДАЛЬ. НЕ СОБИРАЮСЬ ЖИТЬ".  
7.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.40 М/С "ЮХУ И ЕГО ДРУЗЬЯ".  
9.00 М/С "ОТЧАЯННЫЕ БОЙЦЫ БАКУГАН".  
9.30 М/С "ФОСТЕР: ДОМ ДЛЯ ДРУЗЕЙ ИЗ МИРА ФАНТАЗИЙ".  
10.00, 19.00 М/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВОЙНЫ: ВОЙНЫ КЛОНОВ".  
11.00 Х/Ф "АВТОМОБИЛЬ, СКРИПКА И СОБАКА КЛЯКСА".  
13.00 Х/Ф "ИНДЕЕЦ В ШКАФУ".  
15.00 Х/Ф "УЧЕНИК МЕРЛИНА".  
20.00 Х/Ф "БРЮС ВСЕМОГУЩИЙ".  
22.00 Х/Ф "КЛАДБИЩЕ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ".  
0.00 Х/Ф "ЗАЗУБРЕННОЕ ЛЕЗВИЕ".  
2.30 ЕВРОПЕЙСКИЙ ПОКЕРНЫЙ ТУР.  
3.30 Х/Ф "БОГ ПРОТИВ САТАНЫ: ПОСЛЕДНЯЯ БИТВА".  
5.00 Д/Ф "ПО СЛЕДАМ ИНДИАНЫ ДЖОНСА".

**МУЗ ТВ**

5.00, 7.45, 2.30 МУЗТВ-ХИТ.  
6.50, 9.45 PRO-НОВОСТИ.  
7.05 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.45 ПРЕМИАЛЬНЫЙ ХИТ.  
10.00, 1.00 СЕКС-БИТВА.  
10.30 БЛОНДИНКА В ШОКОЛАДЕ.  
11.00, 23.00 «ПОТЕРЯННЫЕ В ОКЕАНЕ».  
12.00, 22.00 ЗВЕЗДЫ ЗАЖИГАЮТ.  
13.00 ИГРА «КРОКОДИЛ».  
14.00 V-ПРОКАТЕ.  
14.30 СТРАШНО КРАСИВЫЕ.  
15.30 СТИЛИСТИКА.  
16.00 ЖЕНА НАПРОКАТ.  
17.00 «ПРЕМИА МУЗ-ТВ-2004». ЛУЧШЕЕ.  
18.00 ХИТ-ЛИСТ.  
19.00 PRO-ОБЗОР.  
19.30, 0.00 10 САМЫХ...  
20.00 МАФИЯ.  
21.00 РУССКИЕ ФАЙЛЫ. QUEST PISTOLS.  
0.30 ZOOM.  
1.30 ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ.

**РОССИЯ**

4.00 БАСКЕТБОЛ. НБА. 1/8 ФИНАЛА.  
6.45, 9.00, 12.10, 16.40, 22.10 ВЕСТИ-СПОРТ

7.00 ВОЛЕЙБОЛ, ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. МУЖЧИНЫ. 1/2 ФИНАЛА. "ЛОКОМОТИВ-БЕЛОГОРЬЕ" - "ЛОКОМОТИВ" (НОВОСИБИРСК).  
9.20 БУДЬ ЗДОРОВ!  
9.50 ХОККЕЙ. КХЛ. ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ФИНАЛ. ХК МВД - "АК БАРС".  
12.00, 22.00 ВЕСТИ.RU.  
12.20 ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ФУТБОЛУ. "НА ПУТИ К ФИНАЛУ".  
12.55 "ЗАДАЙ ВОПРОС МИНИСТРУ".  
13.35 ИНДУСТРИЯ КИНО.  
14.05 "НАУКА 2.0. МОЯ ПЛАНЕТА".  
14.55 БАСКЕТБОЛ, ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ЖЕНЩИНЫ. ФИНАЛ.  
16.55 СПОРТИВНАЯ ГИМНАСТИКА. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ. МУЖЧИНЫ.  
19.55 ФУТБОЛ, ЧЕМПИОНАТ ИТАЛИИ. "ИНТЕР" - "АТАЛАНТА".  
22.40 ДЗЮДО. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
23.55 ТЕННИС. КУБОК ФЕДЕРАЦИИ. 1/2 ФИНАЛА. США - РОССИЯ.  
3.15 "МОЯ ПЛАНЕТА".

**7 ТВ**

5.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".  
6.00, 0.35 TV-КЛУБ  
8.00 Д/С "ДЕТКИ В КЛЕТКЕ".  
8.30 МАСКИ-ШОУ.  
9.00 КОРОЛИ ЛЬДА.  
10.00 МАСТЕР-РЫБОЛОВ.  
10.30, 19.00, 22.55 Д/С "СМЕРТЕЛЬНЫЙ УЛОВ: ОХОТА НА КРАБОВ".  
11.30 Х/Ф "БЛИЗНЕЦ".  
13.30 Х/Ф "КНИГА МЕЧЕЙ".  
15.30 АВТОСПОРТ РОССИИ.  
16.00 ТАНЦЕВАЛЬНОЕ "ЕВРОВИДЕНИЕ".  
17.00 Х/Ф "В ПОИСКАХ СОКРОВИЩ ТАМПИЕЛОВ".  
20.00 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.  
20.30 ОСНОВНОЙ ИНСТИНКТ.  
21.00 Х/Ф "КОД ДЬЯВОЛА".  
23.45 ПОКЕР.  
4.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".

**5 ПЯТЫЙ КАНАЛ**

6.00 Д/С «УДИВИТЕЛЬНЫЕ МГНОВЕНИЯ».  
7.00 Д/С «ПОСЛЕДНИЕ ДНИ ЗНАМЕНИТОСТЕЙ».  
ЮРИЙ ГАГАРИН.  
8.00 М/Ф «ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ЛЕОПОЛЬДА».  
«МЕСТЬ КОТА ЛЕОПОЛЬДА». «ИНТЕРВЬЮ С КОТОМ ЛЕОПОЛЬДОМ».  
8.30 КЛУБ ЗНАМЕНИТЫХ ХУЛИГАНОВ.  
8.55 Х/Ф «ВОДОПАД ГРИЗЛИ».  
10.35, 16.30 Х/Ф «ПРОТИВОСТОЯНИЕ».  
16.00 СЕЙЧАС.  
18.30 СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ. «КАРТИНА МАСЛОМ». «ВОЗМЕЗДИЕ».  
20.30 Х/Ф «ИНТЕРДЕВОЧКА».  
23.30 Х/Ф «МЕМОАРИ ГЕИШИ».  
2.25 Х/Ф «ПРОКЛЯТЫЙ СЕЗОН».  
4.40 «НАТ КИНГ КОУЛ. НА БИС». МУЗЫКАЛЬНАЯ ПРОГРАММА.



Восход - 02.00  
Закат - 08.31

**1563 г.** В Москве начала работать типография перво-  
печатника Ивана Федорова и Петра Мстиславца, нача-  
лось печатание первой русской датированной книги —  
"Апостола".  
**1780 г.** Создав Управу благочиния, Екатерина II начала  
полицейскую реформу в России.

**1932 г.** На ленинградском заводе "Коминтерн"  
приступили к изготовлению самой большой в  
мире 500-ваттной радиостанции.  
**1967 г.** На экраны вышел фильм Ролана Бы-  
кова "Айболит-66".

**ПЕРВЫЙ**

5.00, 9.00, 12.00, 15.00,  
18.00, 0.00, 3.00 НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 МАЛАХОВ+.  
10.20 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗА-  
КУПКА.  
12.20 УЧАСТОК.  
13.20 ДЕТЕКТИВЫ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.  
14.20 ПОНЯТЬ, ПРОСТИТЬ.  
15.20 Т/С "ОБРУЧАЛЬНОЕ  
КОЛЬЦО".  
16.20 "СПАЛЬНЫЙ РАЙОН".  
16.50 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУ-  
ДЬЯ.  
18.20 Т/С "СЛЕД".  
19.00 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
20.00 ЖДИ МЕНЯ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 Т/С "БРАК ПО ЗАВЕ-  
ЩАНИЮ".  
22.30 Д/Ф "ВЕЛИКАЯ ВОЙ-  
НА. "СТАЛИНГРАД".  
23.30 Т/С "ШКОЛА".  
0.10 "ПОЗНЕР".  
1.10 ГЕНИИ И ЗЛОДЕИ.  
1.40, 3.05 Х/Ф "АСТРОНАВТ  
ФАРМЕР".  
3.40 "ТАИНСТВЕННЫЕ  
ДЖУНГЛИ".

**РОССИЯ**

11.50 Х/Ф "ДЕНЬ СВАДЬБЫ  
ПРИДЕТСЯ УТОЧНИТЬ".  
13.40 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ  
ЧАСТЬ.  
14.00, 17.00 ВЕСТИ.  
14.30, 17.15 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
14.50 Т/С "КАМЕНСКАЯ".  
16.30 Т/С "КУЛАГИН И  
ПАРТНЕРЫ".  
17.35 Т/С "ЕФРОСИНЯ".  
18.30 Т/С "ДВОРИК".  
19.00 "СЛОВО ЖЕНЩИНЕ".  
20.00 ВЕСТИ.  
20.30 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕ-  
СТИ.  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ,  
МАЛЫШИ!  
21.00 Т/С "АНЖЕЛИКА".  
22.55 Т/С "СОНЬКА ЗОЛОТАЯ  
РУЧКА".  
23.55 ВЕСТИ+.  
0.15 "ГОРОДОК".  
1.05 Х/Ф "СНЕГУРОЧКА ДЛЯ  
ВЗРОСЛОГО СЫНА".

**НТВ**

6.00 Т/С "ТАКСИСТКА".  
7.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕ-  
ГОДНЯ.  
8.30 КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИ-  
НОК.  
9.30 ЧРЕЗВЫЧАЙНОЕ ПРО-  
ИСШЕСТВИЕ.  
10.20 "СРЕДНИЙ КЛАСС".  
11.00 Т/С "СЫЩИКИ".  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.30 Т/С "ВИСЯКИ".  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.30 Т/С "МЕНТОВСКИЕ  
ВОЙНЫ".  
19.00, 23.15 СЕГОДНЯ.  
19.30 Т/С "КОДЕКС ЧЕСТИ".  
21.30 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".  
23.35 ЧЕСТНЫЙ ПОНЕДЕЛЬ-  
НИК.  
0.30 "ШКОЛА ЗЛОСЛОВИЯ".  
1.15 "РОКОВОЙ ДЕНЬ".  
1.45 Х/Ф "РОМАСАНТА: ОХОТА  
НА ОБОРОТНЯ".  
4.00 Х/Ф "СОЙЛЕНТ ГРИН".

**СТС-Саратов**

6.00 М/С "СТАЛЬНОЙ АЛХИ-  
МИК".  
6.55 М/С "СМЕШАРИКИ".  
7.00 М/С "13 ПРИЗРАКОВ  
СРУБИ ДУ".

7.30, 9.30 Т/С "ПАПИНЫ  
ДОЧКИ".  
8.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
8.30 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
9.00, 18.30, 23.40 "6 КАД-  
РОВ".  
10.00 ГАЛИЛЕО.  
11.00 Х/Ф "ТРИ МУШКЕТЕ-  
РА".  
13.00 ХОЧУ ВЕРИТЬ.  
13.30 М/С "ТРАНСФОРМЕРЫ.  
АРМАДА".  
14.00 М/С "НОВЫЕ ПРИ-  
КЛЮЧЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА-  
ПАУКА".  
14.30 М/С "ГАРГУЛЬИ".  
15.00 М/С "НАСТОЯЩИЕ  
ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕ-  
НИЯМИ".  
15.30, 19.00 Т/С "ПАПИНЫ  
ДОЧКИ".  
16.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
16.30 Т/С "РАНЕТКИ".  
17.30 ГАЛИЛЕО.  
19.30 Т/С "ИГРУШКИ".  
20.00 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
21.00 Т/С "МАРГОША".  
22.00 Х/Ф "13-Й РАЙОН".  
0.30 КИНО В ДЕТАЛЯХ  
1.30 Х/Ф "ЗАЛИВ АЛАМО".  
3.35 Т/С "ЗАЧАРОВАННЫЕ".  
5.10 МУЗЫКА НА СТС.

**РЕН-ТВ**

6.00, 15.00 ЧАС СУДА.  
7.00 "24". САРАТОВ. ИТОГИ.  
ИТОГОВЫЙ ВЫПУСК С УЧА-  
СТИЕМ ГУБЕРНАТОРА ОБЛА-  
СТИ П.ИПАТОВА.  
7.30, 13.00 ЗВАНЫЙ  
УЖИН.  
ПРОФИЛАКТИКА.  
12.00, 16.00, 18.00, 23.00  
ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
12.30, 19.40 ПОХУДЕНИЕ  
БЕЗ ЗАПРЕТОВ.  
13.00 ЗВАНЫЙ УЖИН.  
14.00 ДАВАЙ ПОПРОБУЕМ?  
16.30 НОВОСТИ "24".  
17.00 Т/С "NEXТ-2".  
18.30 "ЧЕСТНО". "ДАЛЬНО-  
БОЙЩИКИ".  
19.30 НОВОСТИ "24". САРА-  
ТОВ.  
19.45 "ПОЛИПРОФИЛЬ".  
19.50 ЭНГЕЛЬС. ПАНОРАМА  
НОВОСТЕЙ.  
20.00 Т/С "ЛИЧНОЕ ДЕЛО  
КАПИТАНА РЮМИНА".  
21.00 СПРАВЕДЛИВОСТЬ.  
22.00 "ГРОМКОЕ ДЕЛО".  
"ЧУЖИЕ, ИЛИ НОВАЯ "ЛИ-  
МИТА".  
23.30 НОВОСТИ "24".  
0.00 ТРИ УГЛА.  
1.00 РЕПОРТЕРСКИЕ ИСТО-  
РИИ.  
1.45 Х/Ф "ГРУЗОВИКИ".  
3.40 "ФАНТАСТИЧЕСКИЕ  
ИСТОРИИ". "КУКЛЫ. ИГ-  
РУШКИ САТАНЫ".  
4.10 "ТЕОРИЯ КАТАСТРОФ".  
5.10 "НЕИЗВЕСТНАЯ ПЛА-  
НЕТА". "БЕЗОБРАЗИЕ КРА-  
СОТЫ".  
5.35 МУЗКАНАЛ.

**ТНТ**

**ПРОФИЛАКТИКА.**  
15.30 Х/Ф "ИНДИАНА  
ДЖОНС И ПОСЛЕДНИЙ  
КРЕСТОВЫЙ ПОХОД".  
18.00 Т/С "УНИВЕР".  
19.00 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ  
ВМЕСТЕ".  
20.30 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
21.00 Х/Ф "ЗНАКОМСТВО СО  
СПАРТАНЦАМИ".  
22.20 НАША RUSSIA.  
23.00 ДОМ-2.  
1.00 КОМЕДИ-КЛАБ.

**ТВ ЦЕНТР**

6.00 НАСТРОЕНИЕ.  
7.00 АФИША.  
7.15 ВИТРИНА.  
8.25 Х/Ф "ИСПЫТАТЕЛЬ-  
НЫЙ СРОК".  
10.20 РЕАЛЬНЫЕ ИСТО-  
РИИ. "БИЗНЕС НА СМЕР-  
ТИ".  
10.50 РАБОТА ЕСТЬ!  
11.10, 15.10, 17.50 ПЕТ-  
РОВКА, 38.  
11.30, 14.30, 17.30, 19.50,  
20.30, 23.40 СОБЫТИЯ.  
11.45 ПОСТСКРИПТУМ.  
12.55 ДЕТЕКТИВНЫЕ ИС-  
ТОРИИ.  
13.25 В ЦЕНТРЕ СОБЫТИЙ.  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.  
15.30, 4.30 Т/С "РАССЛЕ-  
ДОВАНИЯ МЕРДОКА".  
16.30 Д/Ф "ВРАЧ ИЗ ОС-  
ВЕНЦИМА".  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ.  
САРАТОВ.  
19.10 ДЕЛО ВКУСА.  
19.20 АФИША.  
19.55 ПОРЯДОК ДЕЯ-  
СТВИЙ. "МЕБЕЛЬНЫЙ НЕ-  
ВРОЗ".  
21.05 Х/Ф "МЫ СТРАННО  
ВСТРЕТИЛИСЬ".  
22.50 МОМЕНТ ИСТИНЫ.  
0.15 КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН.  
0.45 Х/Ф "ТРЕВОЖНЫЙ  
ОТПУСК АДВОКАТА ЛАРИ-  
НОЙ".  
2.35 Т/С "МИСС МАРПЛ  
АГАТЫ КРИСТИ".  
5.30 М/Ф "РУСАЛОЧКА".

**РОССИЯ**

7.00 ЕВРОНЬЮС.  
10.00, 15.30 НОВОСТИ  
КУЛЬТУРЫ.  
10.20 КТО ТАМ...  
10.55 Х/Ф "БОЛЬШИЕ ДЕ-  
РЕВЬЯ".  
12.30 Д/Ф "УДИВИТЕЛЬ-  
НАЯ КАРЕН БЛИКСЕН".  
13.30 МОЙ ЭРМИТАЖ.  
13.55 Х/Ф "ШАГИ ИМПЕ-  
РАТОРА".  
15.10, 2.25 Д/Ф "ЧЕНМЕ.  
СОКРОВИЩНИЦА КОРО-  
ЛЕЙ".  
15.35 М/С "УДИВИТЕЛЬ-  
НЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ  
ХОМЫ".  
16.00 Х/Ф "ЖИЗНЬ И ПРИ-  
КЛЮЧЕНИЯ ЧЕТЫРЕХ ДРУ-  
ЗЕЙ".  
16.25 Д/С "ИСТОРИИ О ДИ-  
КОЙ ПРИРОДЕ".  
17.00 А. ДВОРЖАК. СИМФО-  
НИЯ "ИЗ НОВОГО СВЕТА".  
17.50 Д/Ф "АРХИМЕД".  
18.00, 1.40 АCADEMIA.  
18.45 Д/Ф "ИБИЦА. О ФИ-  
НИКИЙЦАХ И ПИРАТАХ".  
19.05 В ГЛАВНОЙ РОЛИ...  
19.30, 23.30 НОВОСТИ  
КУЛЬТУРЫ.  
19.50 Д/Ф "КОТОРЫЙ  
ЧАС?".  
20.45 "АБСОЛЮТНЫЙ  
СЛУХ".  
21.25 "ОСТРОВА". Н. ЭЙ-  
ДЕЛЬМАН.  
22.05 ТЕМ ВРЕМЕНЕМ.  
23.00 "ТЕАТРАЛЬНАЯ ЛЕ-  
ТОПИСЬ. ОЛЬГА ВОЛКОВА".  
23.50 Д/Ф "ВОССТАНИЕ  
РАЗУМА".  
0.20 ДОКУМЕНТАЛЬНАЯ  
КАМЕРА.  
1.00 И. БРАМС. ДВОЙНОЙ  
КОНЦЕРТ ДЛЯ СКРИПКИ И  
ВИОЛОНЧЕЛИ С ОРКЕСТ-  
РОМ.  
2.45 Д/Ф "ДЖОРДЖ БЕРК-  
ЛИ".

**РОССИЯ**

00.00 - 19.00 - РИК  
\*19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС.  
САРАТОВ.  
\*19.20 ВЕСТИ. ПУТЕШЕ-  
СТВИЯ.  
\*19.40 ВЕСТИ. ЭКОНОМИ-  
КА.  
\*19.50 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.  
20.00 - 21.00 РИК  
\*21.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС.  
САРАТОВ.  
\*21.20 ВЕСТИ. ЭКОНОМИ-  
КА.  
\*21.30 ВКУСНАЯ ЖИЗНЬ  
САЭРОГРИЛЕМ..  
\*21.40 БУДЕМ ЗДОРОВЫ.  
\*21.45 ЧЕТЫРЕ КОМНАТЫ.  
22.00 - 00.00 РИК

**ТВ-3**

6.00 Д/Ф "ЕВГЕНИЙ ПРИ-  
ЕМЫХОВ. ПРОСТАЯ  
СМЕРТЬ".  
7.00 М/С "ЧУДЫ-ЮДЫ В  
ЛАВКЕ".  
7.30 М/С "КУРАЖ - ТРУС-  
ЛИВЫЙ ПЕС".  
8.00 М/С "ПИНКИ И  
БРЕЙН".  
8.30 М/С "БЭТМЕН БУДУ-  
ЩЕГО".  
9.00 Т/С "БАФФИ - ИСТРЕ-  
БИТЕЛЬНИЦА ВАМПИ-  
РОВ".  
10.00 Т/С "ГОРОД ПРИ-  
ШЕЛЬЦЕВ".  
11.00 Т/С "ПО ИМЕНИ БА-  
РОН".  
12.00 Д/Ф "ДРУГАЯ РЕ-  
АЛЬНОСТЬ".  
13.00 Д/Ф "ОХОТНИКИ НА  
МОНСТРОВ".  
14.00 Х/Ф "КЛЯТВА".  
16.00, 2.00 Т/С "НА КРАЮ  
ВСЕЛЕННОЙ".  
17.00 Т/С "ЗАТЕРЯННЫЙ  
МИР".  
18.00, 1.00 Т/С "ПРИ-  
ТВОРЩИК".  
19.00 Т/С "МЕНТАЛИСТ".  
20.00 Д/Ф "УБИВАЮЩАЯ  
ПЛАНЕТА".  
21.00 Д/Ф "ЗАТЕРЯННЫЕ  
МИРЫ. РАПТОР ПРОТИВ  
ТИ-РЕКА".  
22.00 Х/Ф "ХУДЕЮЩИЙ".  
0.00 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ  
ВРАТА: АТЛАНТИДА".  
3.00 Х/Ф "ГАННИБАЛ.  
ВОСХОЖДЕНИЕ".  
5.30 Д/Ф "ПО СЛЕДАМ  
ИНДИАНЫ ДЖОНСА".

**МУЗТВ**

5.00, 0.15 МУЗТВ-ХИТ.  
8.30 ПРЕМИАЛЬНЫЙ ХИТ.  
9.30, 17.05, 20.55 МУЛЬТ-  
ФИЛЬМЫ.  
10.20 ПРО-ОБЗОР.  
10.50 ИГРА «КРОКОДИЛ».   
11.50 «ПРЕМИЯ МУЗ-ТВ-  
2003».   
12.50 СТИЛИСТИКА.   
13.20 ЖЕНА НАПРОКАТ.   
14.20 ХИТ-ЛИСТ.   
15.20 ИСПЫТАНИЕ ВЕР-  
НОСТИ   
15.50 ZOOM.   
16.20 КУХНЯ.   
16.35 V-ПРОКАТЕ.   
17.45 ЗВЕЗДЫ ЗАЖИГАЮТ.   
18.45, 0.00 ПРО-НОВОСТИ.   
19.00 «РАНЕТКИ. LIVE».   
19.30 Т/С «SPLIT. ТАЙНА  
КРОВИ».   
20.00 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-  
АМЕРИКАНСКИ.   
21.30 БЛОНДИНКА В ШО-  
КОЛАДЕ.   
22.00 МАФИЯ.   
23.00 ВКУС ДЕНЕГ.

**РОССИЯ**

5.00 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ  
ИТАЛИИ. "ИНТЕР" -  
"ЮВЕНТУС".  
7.00, 9.00, 12.10, 18.10,  
22.10, 0.30 ВЕСТИ-СПОРТ.  
7.15 ВОЛЕЙБОЛ. ЧЕМПИО-  
НАТ РОССИИ. ЖЕНЩИНЫ.  
1/2 ФИНАЛА. "ЗАРЕЧЬЕ-  
ОДИНЦОВО" - "ДИНАМО"  
(КРАСНОДАР).  
9.20, 18.25, 2.50 ХОККЕЙ.  
КХЛ. ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИО-  
НАТ РОССИИ. ФИНАЛ. ХК  
МВД - "АК БАРС".  
11.25 СРЕЛЬБА ИЗ ПНЕВ-  
МАТИЧЕСКОГО ОРУЖИЯ.  
ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
12.00, 18.00, 22.00  
ВЕСТИ.RU.  
12.20 ЗОЛОТЫЕ МГНОВЕ-  
НИЯ БИАТЛОНА.  
14.05 "МОЯ ПЛАНЕТА".  
15.10, 0.40 ХУДОЖЕСТВЕН-  
НАЯ ГИМНАСТИКА. ЧЕМ-  
ПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
17.25 ИНДУСТРИЯ КИНО.  
22.25 НЕДЕЛЯ СПОРТА.  
23.25 "НАУКА 2.0. МОЯ  
ПЛАНЕТА".

**7-ТВ**

5.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".  
6.00, 8.00, 0.30 TV-КЛУБ.  
8.30 КЛУБ ПОКОРИТЕЛЕЙ  
ПРОСТРАНСТВА.  
9.00, 13.30, 20.00 "33  
КВАДРАТНЫХ МЕТРА".  
9.30 Х/Ф "ТАНЦОВЩИЦА  
"ГОЛУБОЙ ЛАГУНЫ".  
12.30 Д/Ф "ЕВГЕНИЙ МОР-  
ГУНОВ. ШУТКИ БОЛЬШОГО  
ЧЕЛОВЕКА".  
14.00, 20.30 МАСКИ-ШОУ.  
14.30 КЛУБ ПОКОРИТЕЛЕЙ  
ПРОСТРАНСТВА.  
15.00 Х/Ф "ПРИЗРАК КРАС-  
НОЙ РЕКИ".  
17.00 Х/Ф "КОГДА ТЫ ВИ-  
ДЕЛ СВОЕГО ОТЦА ПОСЛЕД-  
НИЙ РАЗ?".  
19.00 Д/Ф "ЭДУАРД ХИЛЬ.  
ВОЗВРАЩЕНИЕ".  
21.00 Х/Ф "КРАСНЫЙ СКОР-  
ПИОН".  
23.00 ОСНОВНОЙ ИН-  
СТИНКТ.  
23.30 ПОКЕР.  
4.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".

**5 ПЯТЫЙ КАНАЛ**

6.00 Д/Ф «МИР ПРИРОДЫ.  
ТЕНИ ПУСТЫННОГО МОРЯ».  
7.05 Д/Ф «ГАМАЛЬ АБДЕЛЬ  
НАСЕР».  
8.00, 11.00, 15.00, 19.00,  
22.00 СЕЙЧАС.  
8.30 Х/Ф «ГОРБУН».  
10.35 Д/С «СПАСТИ ПЛАНЕТУ»  
11.30 Х/Ф «СЛУЧАЙ В  
КВАДРАТЕ 36-80».  
13.05 Д/Ф «БОНИ М. РУС-  
СКАЯ НАРОДНАЯ ГРУППА».  
14.00 Д/Ф «БУРАТИНОВ  
СТРАНЕ ДУРАКОВ».  
15.30, 01.50 ДНЕВНИК НА-  
БЛЮДЕНИЙ.  
16.00 Д/Ф «ПОСЛЕДНЯЯ  
РОЛЬ ГЕОРГИЯ ЮМАТОВА»  
17.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ.  
18.00 ПРОГРАММА ПЕРЕДАЧ  
СВЕТЛАНЫ СОРОКИНОЙ.  
19.30 РЕАЛЬНЫЙ МИР.  
20.00 Д/Ф «САМЫЙ НЕСЧА-  
СТЛИВЫЙ КОСМОНАВТ».  
21.00 СВОБОДА МЫСЛИ.  
22.30 Х/Ф «ТРИДЦАТЬ ТРИ»  
0.15 ШАГИ К УСПЕХУ.  
1.20 НОЧЬ НА ПЯТОМ.  
2.20 Х/Ф «КРАСОТКА-2.  
СБЕЖАВШАЯ НЕВЕСТА».  
4.30 Д/Ф «НАУКА О СОБАКАХ».



Восход - 06.13  
Заход - 20.45  
Долгота дня - 14.32  
Полный день  
Заход - 02.47  
Восход - 09.45

1866 г. Приостановлен выход в свет "за пропаганду материализма" книги И. М. Сеченова "Рефлексы головного мозга".

1933 г. Издательство "Молодая гвардия" по инициативе А. М. Горького приступило к выпуску серии "Жизнь замечательных людей".

1934 г. Первыми Героями Советского Союза стали летчики — спасатели "челюскинцев": А. В. Ляпидевский, С. А. Леваневский, В. С. Молоков, Н. П. Каманин, М. Т. Слепнев, М. В. Водопьянов, И. В. Доронин.

ИЗМЕНЕНИЯ В ПРОГРАММЕ

## ПЕРВЫЙ

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.00, 3.00 НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 МАЛАХОВ +.  
10.20 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
12.20 УЧАСТОК.  
13.20, 4.10 ДЕТЕКТИВЫ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.  
14.20 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.  
15.20 Т/С "ОБРУЧАЛЬНОЕ КОЛЬЦО".  
16.20 Т/С "СПАЛЬНЫЙ РАЙОН".  
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.  
18.20 Т/С "СЛЕД".  
19.00 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
20.00 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 Т/С "БРАК ПО ЗАВЕЩАНИЮ".  
22.30 Д/Ф "ЗВОРЫКИН-МУРОМЕЦ".  
0.20 Т/С "ШКОЛА".  
0.50, 3.05 Х/Ф "ВОДНЫЙ МИР".  
3.20 Т/С "УБЕЖДЕННЫЙ ХОЛОСТЯК".

## РОССИЯ

5.00 УТРО РОССИИ.  
9.05 "СПАСИ ОТ ОСВЕНЦИМА. ПОДВИГ ПОЛИТРУКА КИСЕЛЕВА".  
10.00 "О САМОМ ГЛАВНОМ".  
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.  
11.30, 14.30, 17.15 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 Т/С "БОГАТАЯ И ЛЮБИМАЯ".  
12.45 Т/С "ГРАЖДАНИН НАЧАЛЬНИК-2".  
13.40 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
14.50 Т/С "КАМЕНСКАЯ".  
16.30 Т/С "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".  
17.35 Т/С "ЕФРОСИНЯ".  
18.30 Т/С "ДВОРИК".  
19.00 Т/С "СЛОВО ЖЕНЩИНЫ".  
20.00 ВЕСТИ.  
20.30 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕСТИ.  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
21.00 Т/С "АНЖЕЛИКА".  
22.55 Т/С "СОНЬКА ЗОЛОТАЯ РУЧКА".  
23.55 ВЕСТИ +.  
0.15 "КТО, ЕСЛИ НЕ Я? ВАЛЕРИЙ ПРИЕМЫХОВ".  
1.05 Х/Ф "БЭТМЕН НАВСЕГДА".

## НТВ

6.00 Т/С "ТАКСИСТКА".  
7.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
8.30 КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС.  
9.30 ЧИСТО СЕРДЕЧНОЕ ПРИЗНАНИЕ.  
10.20 "СРЕДНИЙ КЛАСС".  
11.00 Т/С "СЫЩИКИ".  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.30 Т/С "ВИСЯКИ".  
13.30, 18.30 ЧП.  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.30 Т/С "МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ".  
19.00, 23.15 СЕГОДНЯ.  
19.30 Т/С "КОДЕКС ЧЕСТИ".  
21.30 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".  
22.30 ФУТБОЛ. ЛИГА ЧЕМПИОНОВ. ПОЛУФИНАЛ.  
"ИНТЕР" (ИТАЛИЯ) - "БАРСЕЛОНА".  
0.40 Х/Ф "ЛВЯНАЯ ДОЛЯ".

## СТС-Саратов

6.00 М/С "СТАЛЬНОЙ АЛХИМИК".  
6.55 М/С "СМЕШАРИКИ".  
7.00 М/С "13 ПРИЗРАКОВ СКУБИ ДУ".  
7.30, 9.30 Т/С "ПАПИНЫ ДОЧКИ".  
8.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
8.30 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
9.00, 12.40, 18.30, 23.35 "6 КАДРОВ".  
10.00 Т/С "МАРГОША".  
11.00 Х/Ф "13-Й РАЙОН".  
13.00 ХОЧУ ВЕРИТЬ!  
13.30 М/С "ТРАНСФОРМЕРЫ. АРМАДА".  
14.00 М/С "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА-ПАУКА".  
14.30 М/С "ГАРГУЛЬИ".  
15.00 М/С "НАСТОЯЩИЕ ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ".  
15.30, 19.00 Т/С "ПАПИНЫ ДОЧКИ".  
16.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
16.30 Т/С "РАНЕТКИ".  
17.30 ГАЛИЛЕО.  
19.30 Т/С "ИГРУШКИ".  
20.00 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
21.00 Т/С "МАРГОША".  
22.00 Х/Ф "УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СОЛДАТ".  
0.30 ИНФОМАНИЯ.  
1.00 "ГАЛЫГИН.RU".  
1.30 МУЗЫКА НА СТС.

## РЕН-ТВ

6.00, 11.00, 15.00 ЧАС СУДА.  
7.00 НОВОСТИ "24", САРАТОВ.  
7.30, 13.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.  
8.30 Т/С "СОЛДАТЫ-4".  
9.30, 16.30 НОВОСТИ "24".  
10.00 "ЧЕСТНО". "ДАЛЬНОБОЙЩИКИ".  
12.00, 16.00, 18.00, 23.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
12.30 МЕДСОВЕТ.  
13.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.  
14.00 ДАВАЙ ПОПРОБУЕМ?  
17.00 Т/С "NEXT-2".  
18.30, 0.00 "ЧЕСТНО". "МОЙ ПАПА - ЗЛОЙ ОТЧИМ".  
19.30 НОВОСТИ "24", САРАТОВ.  
19.40 РЕАЦЕНТР: ЗДОРОВЬЕ БЕЗ ЛЕКАРСТВ.  
19.45 ПОПАДИ В "ПЯТЕРОЧКУ".  
19.50 BULGAKOFF & ЛИСИЦИНА.  
20.00 Т/С "ЛИЧНОЕ ДЕЛО КАПИТАНА РЮМИНА".  
21.00 СПРАВЕДЛИВОСТЬ.  
22.00 "ГРОМКОЕ ДЕЛО". "ЭСКАЛАТОР СМЕРТИ".  
23.30 НОВОСТИ "24".  
1.00 ВОЕННАЯ ТАЙНА.

## ТНТ

7.00, 8.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
7.35 ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ. УТРО.  
7.45 "ДОКТОР БОРМЕНТАЛЬ".  
7.55 "ВРАЧЕБНАЯ ПРАКТИКА".  
8.30 КОМЕДИ-КЛАБ.  
9.30 Т/С "УНИВЕР".  
10.30 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
11.30 "НИКЕЛОДЕОН" НА ТНТ.  
14.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
14.15 "ПАРАПСИХОЛОГИЯ" С СЕРГЕЕМ ШЕВЦОВЫМ.

14.20 "СТРАНА СТРОЙНЫХ".  
14.30 БИТВА ЭКСТРАСЕНСОВ.  
15.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА.  
16.05 Х/Ф "ЗНАКОМСТВО СО СПАРТАНЦАМИ".  
17.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА. "БАНАНОВЫЙ РАЙ".  
18.00 Т/С "УНИВЕР".  
19.00 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
20.30 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
21.00 Х/Ф "ТРАНСИЛЬМАНИЯ".  
23.00 ДОМ-2.

## ТВ ЦЕНТР

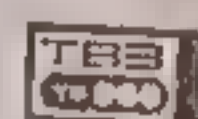
6.00 НАСТРОЕНИЕ.  
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
7.15 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА.  
8.25 Х/Ф "ЕСТЬ ТАКОЙ ПАРЕНЬ".  
10.00 КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН.  
10.35, 11.45 Х/Ф "ГРАФ МОНТЕ-КРИСТО".  
11.30, 14.30, 17.30, 19.50, 20.50, 0.00 СОБЫТИЯ.  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.  
15.30 Т/С "РАССЛЕДОВАНИЯ МЕРДОКА".  
16.30 Д/Ф "КЛАУС БАРБИ. СЛУГА ВСЕХ ГОСПОД".  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.15 ВИТРИНА.  
19.55 ЛИЦОМ К ГОРОДУ.  
21.10 Х/Ф "НА КРЫШЕ МИРА".  
23.05 "СКАНДАЛЬНАЯ ЖИЗНЬ" С ОЛЬГОЙ Б. ЛОУШКА ДЛЯ ЖИЛЬЦА.  
0.35 Д/Ф "В ОЖИДАНИИ КОНЦА СВЕТА".  
1.20 "Я ЛЮБЛЮ РУДНИ" КОНЦЕРТ.

## РОССИЯ

6.30 ЕВРОНЬЮС.  
10.00, 15.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
10.20 В ГЛАВНОЙ РОЛИ...  
10.50 Х/Ф "БОЖЬЯ ДЕЛЯНКА".  
12.50 Д/Ф "КОТОРЫЙ ЧАС?"  
13.40 ЛЕГЕНДЫ ЦАРСКОГО СЕЛА.  
14.05 Т/С "ТЕНИ ИСЧЕЗАЮТ В ПОЛДЕНЬ".  
15.35 М/С "УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ХОМЫ".  
15.55 Х/Ф "ЖИЗНЬ И ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЧЕТЫРЕХ ДРУЗЕЙ".  
16.25 Д/С "ИСТОРИИ О ДИКОЙ ПРИРОДЕ".  
16.55 БЛОКНОТ.  
17.25 ИГРАЕТ В. АФАНАСЬЕВ.  
17.50 Д/Ф "ДЕВЯТЫЙ ВАЛ". ИВАН АЙВАЗОВСКИЙ.  
18.00 ACADEMIA.  
18.45 Д/Ф "ФАУНТЕЙНСКОЕ АББАТСТВО".  
19.05 В ГЛАВНОЙ РОЛИ...  
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
19.50 Д/Ф "МАШИНА БОЛЬШОГО ВЗРЫВА".  
20.55 САТИ. НЕСКУЧНАЯ КЛАССИКА...  
21.35 "БОЛЬШЕ, ЧЕМ ЛЮБОВЬ".  
22.15 "АПОКРИФ".  
23.00 "ТЕАТРАЛЬНАЯ ЛЕТОПИСЬ. ОЛЬГА ВОЛКОВА".  
23.55 Т/С "ЛАРК РАЙЗ ПРОТИВ КЭНДЛФОРДА".  
1.35 Д/Ф "СОБОР СВЯТОГО ПЕТРА И ГОСУДАРСТВО ВАТИКАН".

## РОССИЯ

00.00 - 19.00 РИК  
\*19.00 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.  
20.00 - 21.00 РИК  
\*21.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
\*21.20 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
\*21.30 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА.  
22.00 - 00.00 РИК



## ТВ-3

6.00 Д/Ф "ПРИШЕЛЬЦЫ. НЕОБЪЯВЛЕННЫЙ ВИЗИТ".  
7.00 М/С "ЧУДЫ-ЮДЫ В ЛАВКЕ".  
7.30 М/С "КУРАЖ - ТРУСЛИВЫЙ ПЕС".  
8.00 М/С "ПИНКИ И БРЕЙН".  
8.30 М/С "БЭТМЕН БУДУЩЕГО".  
9.00 Т/С "БАФФИ - ИСТРЕБИТЕЛЬНИЦА ВАМПИРОВ".  
10.00 Т/С "ГОРОД ПРИШЕЛЬЦЕВ".  
11.00 Т/С "ПО ИМЕНИ БАРОН".  
12.00 Д/Ф "УБИВАЮЩАЯ ПЛАНЕТА".  
13.00 Д/Ф "ОХОТНИКИ НА МОНОСТРОВ".  
14.00 Х/Ф "ЦВЕТ ВОЛШЕБСТВА".  
16.00, 3.00 Т/С "НА КРАЮ ВСЕЛЕННОЙ". 61-Я СЕРИЯ.  
17.00 Т/С "ЗАТЕРЯННЫЙ МИР".  
18.00, 2.00 Т/С "ПРИТВОРЩИК".  
19.00, 1.00 Т/С "МЕНТАЛИСТ".  
20.00 Д/Ф "ФАКТОР РИСКА. МАГАЗИНЫ".  
21.00 Д/Ф "ЗАТЕРЯННЫЕ МИРЫ. АРМАГЕДДОН ЗАТЕРЯННОГО МИРА".  
22.00 Х/Ф "КУДЖО".  
0.00 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА: АТЛАНТИДА".  
4.00 Д/Ф "ЗАТЕРЯННЫЕ МИРЫ. РАПТОР ПРОТИВ ТИ-РЕКСА".  
5.00 Д/Ф "ПО СЛЕДАМ ИНДИАНЫ ДЖОНСА".

## МУЗТВ

5.00, 7.10, 0.45 МУЗТВ-ХИТ.  
6.55, 10.35, 18.45, 0.00 PRO-НОВОСТИ.  
8.30 ПРЕМИАЛЬНЫЙ ХИТ.  
9.30, 20.55 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.05, 21.30 БЛОНДИНКА В ШОКОЛАДЕ.  
10.50 МАФИЯ.  
11.50 10 САМЫХ...  
12.20 ИСПЫТАНИЕ ВЕРНОСТИ.  
12.50, 20.00 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ.  
13.45, 23.00 ВКУС ДЕНЕГ.  
14.45, 17.45 ЗВЕЗДЫ ЗАЖИГАЮТ.  
15.45, 19.30 Т/С "SPLIT. ТАЙНА КРОВИ".  
16.15, 19.00 "РАНЕТКИ. LIVE".  
16.45 УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ.  
22.00 РУССКИЕ ФАЙЛЫ. QUEST PISTOLS.  
0.15 ZOOM.

## РОССИЯ

5.00 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ ИТАЛИИ. "КЬЕВО" - "ЛИВОРНО".  
7.00, 9.00, 12.10, 18.10, 22.10, 0.30 ВЕСТИ-СПОРТ.

7.15 ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ФУТБОЛУ. КУРС - ЮЖНАЯ АФРИКА.

7.45 РЫБАЛКА С РАДИШЕВСКИМ.

8.00 НЕДЕЛЯ СПОРТА.

9.15, 18.25 ХОККЕЙ. КХЛ. ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ФИНАЛ. "АК БАРС" - ХК МВД.

11.25 СКОРОСТНОЙ УЧАСТОК.

12.00, 18.00, 22.00 ВЕСТИ.RU.

12.20 ЗОЛОТЫЕ МГНОВЕНИЯ БИАТЛОНА.

14.05, 22.25 "МОЯ ПЛАНЕТА".

15.10, 0.40 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ГИМНАСТИКА. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.

23.30 ФЕСТИВАЛЬ "ПРОРЫВ".

## 7-ТВ

5.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".  
6.00, 8.00, 0.30 TV-КЛУБ.  
8.30 КЛУБ ПОКОРИТЕЛЕЙ ПРОСТРАНСТВА.  
9.00, 13.30, 20.00 "33 КВАДРАТНЫХ МЕТРА".  
9.30, 14.00, 20.30 МАСКИ-ШОУ.  
10.00 ОСНОВНОЙ ИНСТИНКТ.  
10.30 Х/Ф "КОГДА ТЫ ВИДЕЛ СВОЕГО ОТЦА ПОСЛЕДНИЙ РАЗ?"  
12.30 Д/Ф "ЭДУАРД ХИЛЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ".  
14.30, 23.00 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.  
15.00 Х/Ф "КРАСНЫЙ СКОРПИОН".  
17.00 Х/Ф "ИСТОРИЯ ОДНОЙ ЛЮБВИ".  
19.00 Д/Ф "АЛЕКСАНДР БЕЛЯЕВ. БУНТ ИХТИАНДРА".  
21.00 Х/Ф "ТАЙНА МОНАСТЫРЯ".  
23.30 ПОКЕР.

## 5 ПЯТЫЙ КАНАЛ

6.00 Д/Ф "МИР ПРИРОДЫ. ХОЗЯЕВА ХАЙДА ГВАЙИ".  
7.05 Д/Ф "ДЖАВАХАРЛАЛ НЕРУ".  
8.00, 11.00, 15.00, 19.00, 22.00 СЕЙЧАС.  
8.30 Х/Ф "ТРИДЦАТЬ ТРИ".  
10.00 Д/Ф "ОТМЕЛЬ ЭЛИВАЛ".  
11.30 Д/Ф "ПОСЛЕДНЯЯ РОЛЬ ГЕОРГИЯ ЮМАТОВА".  
12.25 Д/С "ОПАСНЫЕ ВСТРЕЧИ. ИДУ НА РЕКОРД".  
13.30 "СОЗРЕЛИ ВИШНИ...".  
14.00 Д/Ф "МЕНЯ ЗОВУТ АРЛЕКИНО". "БАНДЫ 80-Х".  
15.30, 01.40 ДНЕВНИК НАБЛЮДЕНИЙ.  
16.00 Д/Ф "ЕВГЕНИЙ МАТЕВ. ПОСЛЕДНИЙ ГЕРОЙ".  
17.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ.  
18.00 ПРОГРАММА ПЕРЕДАЧ СВЕТАНЫ СОРОКИНОЙ.  
19.30 РЕАЛЬНЫЙ МИР.  
20.00 Д/Ф "ГИТЛЕР СВИДЕТЕЛЬСТВО О СМЕРТИ".  
21.00 СВОБОДА МЫСЛИ.  
22.30 Х/Ф "САМРАТ".  
1.10 НОЧЬ НА ПЯТОМ.  
2.10 Х/Ф "ВЛАСТЕЛИН МИРА".  
4.05 Д/Ф "НАУКА О КОШКАХ".  
5.05 Д/С "ОТКРОЙТЕ, МИЛИЦИЯ! ДРУГАЯ ЖИЗНЬ".



Вход - 06.00  
Заход - 05.51  
Домогатия - 14.46  
10 минутный день  
Заход - 04.02  
Восход - 14.10

**1656 г.** Собор русских церковных иерархов постановил отлучить от церкви всех, кто крестится двумя перстами.  
**1889 г.** В письме брату Александру Антон Павлович Чехов написал фразу, ставшую крылатой: "Краткость — сестра таланта".

**1896 г.** В Нью-Йорке прошел первый в Америке киносеанс.  
**1928 г.** Верховный Суд Канады постановил, что женщины не являются "персонами" (физическими лицами).

**ИМЕНИННИКИ:** Александр, Максим

**ПЕРВЫЙ**

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.00, 3.00 НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 МАЛАХОВ+.  
10.20 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
12.20 УЧАСТОК.  
13.20 ДЕТЕКТИВЫ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.  
14.20 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.  
15.20 Т/С "ОБРУЧАЛЬНОЕ КОЛЬЦО".  
16.20 "СПАЛЬНЫЙ РАЙОН".  
16.50 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУДЬЯ.  
18.20 "ПОЛЕ ЧУДЕС".  
19.10 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
20.00 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 МИНУТА СЛАВЫ.  
23.40 "ГОРДОН КИХОТ".  
0.40 Х/Ф "БЕСПОКОЙНАЯ АННА".  
2.50 Х/Ф "НЕЗАБЫВАЕМЫЙ РОМАН".  
5.00 Т/С "УБЕЖДЕННЫЙ ХОЛОСТЯК".

**РОССИЯ**

5.00 УТРО РОССИИ.  
9.05 МУСУЛЬМАНЫ.  
9.15 МОЙ СЕРЕБРЯНЫЙ ШАР.  
10.10 "О САМОМ ГЛАВНОМ".  
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.  
11.30, 14.30, 17.15 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 Т/С "БОГАТАЯ И ЛЮБИМАЯ".  
12.45 Т/С "ГРАЖДАНИН НАЧАЛЬНИК-2".  
13.40 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
14.50 Т/С "КАМЕНСКАЯ".  
16.30 Т/С "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".  
17.35 Т/С "ЕФРОСИНЯ".  
18.30 Т/С "ДВОРИК".  
19.00 "СЛОВО ЖЕНЩИНЕ".  
20.00 ВЕСТИ.  
20.30 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕСТИ.  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
21.00 ФЕСТИВАЛЬ "ЮРМАЛА".  
22.55 Х/Ф "КАНИКУЛЫ ЛЮБВИ".  
0.50 Х/Ф "КОНТАКТ".

**НТВ**

6.00 Т/С "ТАКСИСТКА".  
7.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
8.30 И СНОВА ЗДРАВСТВУЙТЕ!  
9.30 ОСОБО ОПАСЕН!  
10.20 "СРЕДНИЙ КЛАСС".  
11.00 Т/С "ОБЫЧНЫЕ".  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.30 Т/С "ВИСЯКИ".  
15.30, 18.30, 20.30 ЧП.  
16.30 Т/С "МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ".  
19.00 СЕГОДНЯ.  
19.30 СЛЕДСТВИЕ ВЕЛИ...  
20.55 Х/Ф "ФОРМУЛА ЛЮБВИ".  
22.15 "ЖАННА АГУЗАРОВА. ПОСЛЕДНИЙ КОНЦЕРТ НА ЗЕМЛЕ".  
0.10 ЖЕНСКИЙ ВЗГЛЯД.  
0.55 Х/Ф "ЕЩЕ ОДНА ИЗ РОДА БОЛЕЙН".  
3.40 Х/Ф "НЕСЧАСТЬЯ РИКА".

**СТС-Саратов**

6.00 М/С "СТАЛЬНОЙ АЛХИМИК".  
6.55 М/С "СМЕШАРИКИ".  
7.00 М/С "13 ПРИЗРАКОВ".  
7.30 "УБИ ДУ".  
9.30 Т/С "ПАПИНЫ

8.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
8.30 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
9.00, 12.35, 18.30 "6 КАДРОВ".  
10.00 Т/С "МАРГОША".  
11.00 Х/Ф "УМНЫЙ ДОМ".  
13.00 ХОЧУ ВЕРИТЬ.  
13.30 М/С "ТРАНСФОРМЕРЫ. АРМАДА".  
14.00 М/С "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА-ПАУКА".  
14.30 М/С "ГАРГУЛЬИ".  
15.00 М/С "НАСТОЯЩИЕ ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ".  
15.30, 19.00 Т/С "ПАПИНЫ ДОЧКИ".  
16.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
16.30 Т/С "РАНЕТКИ".  
17.30 ГАЛИЛЕО.  
18.30 "6 КАДРОВ".  
19.30 Т/С "ИГРУШКИ".  
20.00 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
21.00 Х/Ф "УБОЙНЫЙ ФУТБОЛ".  
22.45 ДАЕШЬ МОЛОДЕЖИ.  
23.15 ВИДЕОБИТВА.  
0.15 Х/Ф "ШЕСТЬ ДЕМОНОВ ЭМИЛИ РОУЗ".  
2.30 Х/Ф "КРУТИСЬ-ВЕРТИСЬ".  
4.40 М/С "КОСМИЧЕСКИЕ ОХОТНИКИ НА ДОРКОВ".  
5.05 МУЗЫКА НА СТС

**РЕН-ТВ**

6.00, 11.00, 15.00 ЧАС СУДА.  
7.00 НОВОСТИ "24". САРАТОВ.  
7.30, 13.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.  
8.30 Т/С "СОЛДАТЫ-5".  
9.30, 16.30 НОВОСТИ "24".  
10.00 "ЧЕСТНО". "БЕС В РЕБРО".  
12.00, 16.00, 18.00, 23.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
12.30 МЕДСОВЕТ.  
13.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.  
14.00 ДАВАЙ ПОПРОБУЕМ?  
17.00 Т/С "NEXT-2".  
18.30, 0.00 "ЧЕСТНО". "ГРЯЗНАЯ РАБОТА".  
19.30 НОВОСТИ "24". САРАТОВ.  
19.40 НОВОСТИ УНИВЕРМАГОВ.  
19.55 УПРАВДОМ.  
20.00 ЖАН-КЛОД ВАН ДАММ В БОЕВИКЕ "В АДУ".  
21.55 НЕСПРАВЕДЛИВОСТЬ.  
23.30 НОВОСТИ "24".  
1.00 "СЕАНС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ".  
2.55 ИНГЕБОРГА ДАПКУ-НАЙТЕ В МЕЛОДРАМЕ "ЗИМНЯЯ ЖАРА".  
4.50 "НЕИЗВЕСТНАЯ ПЛАНЕТА". "НЛО: РУССКАЯ ВЕРСИЯ". ЧАСТЬ 3-Я.  
5.15 МУЗКАНАЛ.

**ТНТ**

7.00, 8.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
7.35 "КОСМЕТОЛОГИЯ И ЗДОРОВЬЕ".  
7.45 "МАГНИТ".  
8.30 КОМЕДИ-КЛАБ.  
9.30 Т/С "УНИВЕР".  
10.30 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
11.30 "НИКЕЛОДЕОН" НА ТНТ.  
14.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
14.15 "ПАРАПСИХОЛОГИЯ" С СЕРГЕЕМ ШЕВЦОВЫМ.  
14.20 "МЕСТО ЖИТЕЛЬСТВА".  
14.30 БИТВА ЭКСТРАСЕНСОВ.  
15.45 Х/Ф "УБИЙЦЫ ВАМПИРШ-ЛЕСБИЯНОК".  
17.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА.  
"БАНАНОВЫЙ РАЙ".  
18.00 Т/С "УНИВЕР".  
19.00 Т/С "ИНТЕРНЫ".

19.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
20.00 БИТВА ЭКСТРАСЕНСОВ.  
21.00, 1.00 КОМЕДИ-КЛАБ.  
22.30 НАША RUSSIA.  
23.00 ДОМ-2.

**ТВ ЦЕНТР**

0.30 НЕДЕЛЯ ОБЛАСТИ.  
6.00 НАСТРОЕНИЕ.  
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
7.15 АФИША.  
8.30 Х/Ф "УТРЕННИЙ ОБХОД".  
10.25 ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ВИН.  
11.10, 15.10, 17.50 ПЕТРОВКА, 38.  
11.30, 14.30, 17.30, 19.50, 20.30, 0.00 СОБЫТИЯ.  
11.50 Х/Ф "В ИЮНЕ 41-ГО". 3-Я И 4-Я СЕРИИ.  
13.55 Д/Ф "ОТЦЫ-НЕВИДИМКИ".  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.  
15.30 Т/С "РАССЛЕДОВАНИЯ МЕРДОКА".  
16.30 Д/Ф "НОБЕЛЕВСКАЯ МЕДАЛЬ ДЛЯ МИНИСТРА ГЕББЕЛЬСА".  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.10 СОБЫТИЯ. МАРКС.  
19.20 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА.  
19.55 РЕАЛЬНЫЕ ИСТОРИИ. "ОХОТА НА ЗНАМЕНИТОСТЕЙ".  
21.05 "ЛЮБЛЮ, СКУЧАЮ, ЖДУ..." КОНЦЕРТ ВАЛЕРИЯ ЛЕОНТЬЕВА.  
22.55 НАРОД ХОЧЕТ ЗНАТЬ.  
0.35 Х/Ф "КАРЬЕРА ДИМЫ ГОРИНА".  
2.30 Х/Ф "ПРЕВРАТНОСТИ СУДЬБЫ".  
4.20 Х/Ф "ЕСТЬ ТАКОЙ ПАРЕНЬ".

**РОССИЯ**

6.30 ЕВРОНЬЮС.  
10.00, 15.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
10.20 В ГЛАВНОЙ РОЛИ...  
10.50 Х/Ф "ВРАГ ОБЩЕСТВА".  
12.30 Д/Ф "ХУДОЖНИК".  
13.00 Д/Ф "ЗЕМЛЕТРЯСЕНИЕ В ЛИССАБОНЕ 1755 ГОДА".  
13.55 Х/Ф "ВЫ МНЕ ПИСАЛИ...".  
15.35 В МУЗЕЙ - БЕЗ ПОВОДКА.  
15.55 "ЗА СЕМЬЮ ПЕЧАТЯМИ".  
16.25 Д/С "ИСТОРИИ О ДИКОЙ ПРИРОДЕ".  
16.55 ИГРАЕТ КАМЕРНЫЙ ОРКЕСТР "МОСКОВИЯ".  
17.20 РАЗНОЧТЕНИЯ.  
17.50 Д/Ф "ГАННИБАЛ".  
18.00 Д/С "АКСАКОВЫ. СЕМЕЙНЫЕ ХРОНИКИ".  
18.45 ДОМ АКТЕРА.  
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
19.55, 1.55 СФЕРЫ.  
20.40 Х/Ф "ЗАГАДОЧНЫЕ УБИЙСТВА АГАТЫ КРИСТИ. ОТРАВЛЕННОЕ ПЕРО".  
22.15 ЛИНИЯ ЖИЗНИ.  
23.10 Д/Ф "АНТИЧНАЯ ОЛИМПИАДА. ЗА ЧЕСТЬ И ОЛИВКОВУЮ ВЕТВЬ".  
23.55 "ПРЕСС-КЛУБ XXI".  
0.50 КТО ТАМ...  
1.15 "РОССИЙСКИЕ ЗВЕЗДЫ МИРОВОГО ДЖАЗА".  
2.35 Д/Ф "КАФЕДРАЛЬНЫЙ СОБОР САНТЬЯГО-ДЕ-КОМПОСТА. ЗАВЕТНАЯ ЦЕЛЬ ПАЛОМНИКОВ".

**РОССИЯ**

00.00 - 19.00 РИК.  
\*19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
\*19.15 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.

\*19.25 ВЕСТИ. МОЛОДЕЖЬ.  
\*19.45 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. ЭНГЕЛЬС.  
20.00 - 21.00 РИК.  
\*21.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
\*21.20 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА. ИТОГИ.  
\*21.30 ВКУСНАЯ ЖИЗНЬ САЗОГРИЛЕМ.  
\*21.40 ЧЕТЫРЕ КОМНАТЫ.  
\*21.50 ГИПЕРМАРКЕТ.  
22.00 - 00.00 РИК

**ТВ-3**

6.00, 13.00 Д/Ф "ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. ГУСЬ-ХРУСТАЛЬНЫЙ. ХРУПКАЯ МЕЧТА".  
7.00 М/С "ЧУДЫ-ЮДЫ В ЛАВКЕ".  
7.30 М/С "КУРАЖ - ТРУСЛИВЫЙ ПЕС".  
8.00 М/С "ПИНКИ И БРЕЙН".  
8.30 М/С "БЭТМЕН БУДУЩЕГО".  
9.00 Т/С "БАФФИ - ИСТРЕБИТЕЛЬНИЦА ВАМПИРОВ".  
10.00 Т/С "ГОРОД ПРИШЕЛЬЦЕВ". 34-Я СЕРИЯ.  
11.00 Х/Ф "ПУТЕШЕСТВИЕ К ЦЕНТРУ ЗЕМЛИ".  
14.00 Х/Ф "КЛЭР".  
16.00, 3.45 Т/С "НА КРАЮ ВСЕЛЕННОЙ".  
17.00 Т/С "ЗАТЕРЯННЫЙ МИР".  
18.00, 2.45 Т/С "ПРИТВОРЩИК".  
19.00 М/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВОЙНЫ: ВОЙНЫ КЛОНОВ".  
20.00 Х/Ф "ОТЧАЯНИЕ".  
22.45 Х/Ф "ГАЗОНОКОСИЛЬЩИК-2. ЗА ПРЕДЕЛАМИ КИБЕРПРОСТРАНСТВА".  
0.45 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА: АТЛАНТИДА".  
1.45 Т/С "МЕНТАЛИСТ".  
4.45 Д/Ф "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". ЧАСТЬ 2-Я.  
5.45 Д/Ф "ПО СЛЕДАМ ИНДИАНЫ ДЖОНСА".

**МУЗТВ**

5.00, 7.10, 1.00 МУЗТВ-ХИТ.  
6.55, 10.35, 18.45, 0.00 ПРО-НОВОСТИ.  
8.30 ПРЕМИАЛЬНЫЙ ХИТ.  
9.30, 20.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.05 БЛОНДИНКА В ШОКОЛАДЕ.  
10.50 МАФИЯ.  
11.50 10 САМЫХ...  
12.20 СТИЛИСТИКА.  
12.50 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ.  
13.45 ВКУС ДЕНЕГ.  
14.45 ЗВЕЗДЫ ЗАЖИГАЮТ.  
15.45 Т/С "SPLIT. ТАЙНА КРОВИ".  
16.15 "РАНЕТКИ. LIVE".  
16.45 УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ.  
17.45 "РУССКИЙ ЧАРТ". ДАЕШЬ ДЕМОКРАТИЮ!  
19.00 РУССКИЕ ФАЙЛЫ. QUEST PISTOLS.  
21.30 V-PROKATE.  
22.00 ИГРА "КРОКОДИЛ".  
23.00 "RUSSIA STREET AWARDS".  
0.15 КУХНЯ.  
0.30 СЕКС-БИТВА.

**РОССИЯ**

5.00 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ ИТАЛИИ. "ЛАЦИО"-"РОМА".  
7.00, 9.00, 12.10, 18.10, 22.10, 1.45 ВЕСТИ-СПОРТ.  
7.15 ВОЛЕЙБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. МУЖЧИНЫ. 1/2 ФИНАЛА. "ЗЕНИТ-КАЗАНЬ" - "ДИНАМО".  
9.15 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ ИТАЛИИ. "ИНТЕР" - "ЮВЕНТУС".

11.15 ФУТБОЛ. ОБЗОР МАТЧЕЙ ЧЕМПИОНАТА ИТАЛИИ.  
11.45 РЫБАЛКА С РАДИОШЕВСКИМ.  
12.00, 18.00, 22.00 ВЕСТИ.RU.  
12.20 ЗОЛОТЫЕ МГНОВЕНИЯ БИАТЛОНА.  
14.45 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС. Д. ЧУДИНОВ - Э. ХАНТЕР.  
15.50, 1.55 "МОЯ ПЛАНЕТА".  
18.25 ХОККЕЙ. КХЛ. ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ФИНАЛ. ХК МВД - "АК БАРС".  
22.30 ДЗЮДО. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
23.45 ВОЛЕЙБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. МУЖЧИНЫ. 1/2 ФИНАЛА. "ЛОКОМОТИВ-БЕЛОГОРЬЕ" - "ЛОКОМОТИВ" (НОВОСИБИРСК).  
3.00 ФЕСТИВАЛЬ "ПРОРЫВ".

**7-ТВ**

5.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".  
6.00, 8.00, 0.30 TV-КЛУБ.  
8.30, 12.30 Д/С "ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕНЫШЕЙ".  
9.30, 20.30 МАСКИ-ШОУ.  
10.00, 14.30 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.  
10.30 Х/Ф "ЖЕНА ПО КОНТРАКТУ".  
13.25 Д/С "ДЕТКИ В КЛЕТКЕ".  
14.00 Д/С "ДИКИЙ МОЛОДНЯК".  
15.00 Х/Ф "СОКРОВИЩА ДА ВИНЧИ".  
17.00 Х/Ф "БЛИЗНЕЦ".  
19.00 КОРОЛИ ЛЬДА.  
20.00, 23.00 МЕГАПУТЕШЕСТВИЯ.  
21.00 Х/Ф "КНИГА МЕЧЕЙ".  
23.30 ПОКЕР.  
4.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".

**5 ПЯТЫЙ КАНАЛ**

6.00 Д/Ф "МИР ПРИРОДЫ. НОЧНАЯ ЖИЗНЬ АФРИКАНСКОЙ САВАННЫ".  
7.05 Д/Ф "ВИЛЛИ БРАНДТ. МЕЖДУ ВОСТОКОМ И ЗАПАДОМ".  
8.00, 11.00, 15.00, 19.00 СЕЙЧАС.  
8.30 Х/Ф "СТО СОЛДАТ И ДВЕ ДЕВУШКИ".  
10.30 Д/С "СПАСИ ПЛАНЕТУ".  
11.30 Д/Ф "БОРИС АНДРЕЕВ".  
12.25 Д/Ф "ОПАСНЫЕ ВСТРЕЧИ. ПИТОН АТАКУЕТ".  
13.30 "СЕВЕРНЫЙ СОЧИ. СЕСТРОРЕЦК".  
14.00 Д/Ф "ПОСЛЕДНИЙ ФИЛЬМ ШУКШИНА "КАЛИНА КРАСНАЯ".  
15.30 ДНЕВНИК НАБЛЮДЕНИЙ.  
16.00 Д/Ф "ЛЕОНИД ДЕРБЕНЕВ. ВСЕ МОГУТ КОРОЛИ".  
17.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ.  
18.00 ПРОГРАММА ПЕРЕДАЧ СВЕТАНЫ СОРОКИНОЙ.  
19.30 РЕАЛЬНЫЙ МИР.  
20.00 Д/Ф "НАДЕЖДА ПЛЕВИЦКАЯ КРАСНОБЕЛАЯ ИСТОРИЯ".  
21.00 СВОБОДА МЫСЛИ.  
22.00 Х/Ф "О БЕДНОМ ГУСЯРЕ ЗАМОЛВИТЕ СЛОВО".  
1.05 Х/Ф "ВАМ БУКЕТ".  
3.05 Д/Ф "ДЖИММИ ХЕНДРИКС. НЕЗАКОНЧЕННАЯ ИСТОРИЯ". КЛАССИКА РОКА.



Вход 03.08  
Выход 20.49  
Длительность - 14.41  
9 лунный день  
Заход - 03.44  
Восход - 12.39

1832 г. Указом императора Николая I образовано Российское Министерство иностранных дел.  
1863 г. Состоялось первое заседание Московской городской думы.  
1931 г. Совнарком СССР принял постановление о советском гражданстве.

1964 г. В этот день была организована научно-исследовательская станция "Северный полюс-13".  
1980 г. Канада объявила о своем бойкоте Московских Олимпийских игр.

Именинники: Вадим

# ПЕРВЫЙ

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.00, 3.00 НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 МАЛАХОВ +.  
10.20 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
12.20 УЧАСТОК.  
13.20, 4.10 ДЕТЕКТИВЫ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.  
14.20 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.  
15.20 Т/С "ОБРУЧАЛЬНОЕ КОЛЬЦО".  
16.20 "СПАЛЬНЫЙ РАЙОН".  
16.50 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУДЬЯ.  
18.20 Т/С "СЛЕД".  
19.00 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
20.00 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 Т/С "БРАК ПО ЗАВЕЩАНИЮ".  
22.30 ЧЕЛОВЕК И ЗАКОН.  
23.30 Т/С "ШКОЛА".  
0.20 СУДИТЕ САМИ.  
1.10, 3.05 Х/Ф "ПОДВОДНАЯ ЛОДКА U-571".  
3.20 Т/С "УБЕЖДЕННЫЙ ХОЛОСТЯК".

# РОССИЯ

5.00 УТРО РОССИИ.  
9.05 "КТО ЗАПЛАТИЛ ЛЕНИНУ? ТАЙНА ВЕКА".  
10.00 "О САМОМ ГЛАВНОМ".  
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.  
11.30, 14.30, 17.15 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 Т/С "БОГАТАЯ И ЛЮБИМАЯ".  
12.45 Т/С "ГРАЖДаниН НАЧАЛЬНИК-2".  
13.40 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
14.50 Т/С "КАМЕНСКАЯ".  
16.30 Т/С "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".  
17.35 Т/С "ЕФРОСИНЯ".  
18.30 Т/С "ДВОРИК".  
19.00 "СЛОВО ЖЕНЩИНЕ".  
20.00 ВЕСТИ.  
20.30 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕСТИ.  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
21.00 Т/С "ЛЕГЕНДЫ КОЛДОВСКОЙ ЛЮБВИ".  
22.55 Т/С "СОНЫКА ЗОЛОТАЯ РУЧКА".  
23.55 ВЕСТИ +.  
0.15 "ОСВОБОДИТЕЛИ".  
1.05 Х/Ф "КАК НА ЛАДОНИ".

# НТВ

6.00 Т/С "ТАКСИСТКА".  
7.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
8.30 ДАЧНЫЙ ОТВЕТ.  
9.30 "ПЕРВАЯ КРОВЬ".  
10.20 "СРЕДНИЙ КЛАСС".  
11.00 Т/С "СЫЩИКИ".  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.30 Т/С "ВИСЯКИ".  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.30 Т/С "МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ".  
19.00, 22.30 СЕГОДНЯ.  
19.30 Т/С "КОДЕКС ЧЕСТИ".  
21.30 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".  
22.50 ФУТБОЛ. ЛИГА ЕВРОПЫ. ПОЛУФИНАЛ. "АТЛЕТИКО" (ИСПАНИЯ) - "ЛИВЕРПУЛЬ".  
1.00 ЛИГА ЕВРОПЫ УЕФА. ОБЗОР.  
1.20 Х/Ф "ДА НЕ МОЖЕТ БЫТЬ".  
3.35 ОСОБО ОПАСЕН!  
4.15 Х/Ф "СНЕЖНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ".

# СТС-Саратов

6.00 М/С "СТАЛЬНОЙ АЛХИМИК".  
6.55 М/С "СМЕШАРИКИ".  
7.00 М/С "13 ПРИЗРАКОВ".  
0.00 УБИДУ

7.30, 9.30 Т/С "ПАПИНЫ ДОЧКИ".  
8.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
8.30 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
9.00, 18.30, 0.00 "6 КАДРОВ".  
10.00 Т/С "МАРГОША".  
11.00 Х/Ф "СКАЛОЛАЗ".  
13.00 ХОЧУ ВЕРИТЬ!  
13.30 М/С "ТРАНСФОРМЕРЫ. АРМАДА".  
14.00 М/С "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА-ПАУКА".  
14.30 М/С "ГАРГУЛЬИ".  
15.00 М/С "НАСТОЯЩИЕ ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ".  
15.30, 19.00 Т/С "ПАПИНЫ ДОЧКИ".  
16.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
16.30 Т/С "РАНЕТКИ".  
17.30 ГАЛИЛЕО.  
19.30 Т/С "ИГРУШКИ".  
20.00 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
21.00 Т/С "МАРГОША".  
22.00 Х/Ф "КОММАНДО ИЗ ПРИГОРОДА".  
0.30 ИНФОРМАЦИЯ.  
1.00 "ГАЛЫГИН.RU".  
1.30 Х/Ф "БОРЬБА С ИСКУШЕНИЯМИ".  
3.45 Т/С "ЗАЧАРОВАННЫЕ".  
4.40 М/С "КОСМИЧЕСКИЕ ОХОТНИКИ НА ДОРКОВ".  
5.05 МУЗЫКА НА СТС.

# РЕН-ТВ

6.00, 11.00, 15.00 ЧАС СУДА.  
7.00 НОВОСТИ "24". САРАТОВ.  
7.30, 13.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.  
8.30 Т/С "СОЛДАТЫ-4".  
9.30, 16.30 НОВОСТИ "24".  
10.00 "ЧЕСТНО". "КРОВАВЫЙ СПОРТ".  
11.00 "ЧАС СУДА С ПАВЛОМ АСТАХОВЫМ".  
12.00, 16.00, 18.00, 23.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
12.30 МЕДСОВЕТ.  
14.00 ДАВАЙ ПОПРОБУЕМ?  
17.00 Т/С "NEXТ-2".  
18.30, 0.00 "ЧЕСТНО". "БЕС В РЕБРО".  
19.30 НОВОСТИ "24". САРАТОВ.  
19.40 "ГУБЕРНИЯ 64".  
19.50 ВУЛГАКОВ & ЛИСИЦИНА.  
20.00 Т/С "ЛИЧНОЕ ДЕЛО КАПИТАНА РЮМИНА".  
21.00 СПРАВЕДЛИВОСТЬ.  
22.00 "ГРОМКОЕ ДЕЛО". "СИНДРОМ КАШПИРОВСКОГО".  
23.30 НОВОСТИ "24".  
1.00 ВЕНСАН ПЕРЕС В ФИЛЬМЕ "НОВЫЙ ФРАНКЕНШТЕЙН".  
2.45 ПОКЕР-ДУЭЛЬ.  
3.30 Т/С "МОРСКАЯ ДУША".  
4.30 "ФАНТАСТИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ". "ТАЙНЫ СОВРЕМЕННЫХ ВАМПИРОВ".  
4.55 "НЕИЗВЕСТНАЯ ПЛАНЕТА". "НЛО. РУССКАЯ ВЕРСИЯ". ЧАСТЬ 2-Я.  
5.25 МУЗКАНАЛ

# ТВ-ЦЕНТР

7.00, 8.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
7.35 ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ. УТРО.  
7.45 "ДОКТОР БОРМЕНТАЛЬ".  
8.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
8.30 КОМЕДИ-КЛАБ.  
9.30 Т/С "УНИВЕР".  
10.30 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
11.30 "НИКЕЛОДЕОН" НА ТНТ.  
14.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
14.15 "СЕКРЕТЫ ПРЕДСАЗНАНИЙ" С СЕРАФИМОЙ.  
14.20 "СТРАНА СТРОЙНЫХ".

14.25 "ВРАЧЕБНАЯ ПРАКТИКА".  
14.30 БИТВА ЭКСТРАСЕНСОВ.  
15.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА.  
16.05 Х/Ф "ОЧЕНЬ ЭПИЧЕСКОЕ КИНО".  
17.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА. "БАНАНОВЫЙ РАЙ".  
18.00 Т/С "УНИВЕР".  
19.00 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
20.30 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
21.00 Х/Ф "УБИЙЦЫ ВАМПИРШ-ЛЕСБИЯНОК".  
23.00 ДОМ-2.  
1.00 КОМЕДИ-КЛАБ.

# ТВ-ЦЕНТР

6.00 НАСТРОЕНИЕ.  
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
7.15 АФИША.  
8.30 Х/Ф "ДАЙТЕ ЖАЛОБНУЮ КНИГУ".  
10.15 РЕАЛЬНЫЕ ИСТОРИИ. "ЗВЕЗДНЫЕ БОЛЕЗНИ".  
10.50 ДЕНЬ АИСТА.  
11.10, 15.10, 17.50 ПЕТРОВКА.  
11.30, 14.30, 17.30, 19.50, 20.30, 23.40 СОБЫТИЯ.  
11.50 Х/Ф "В ИЮНЕ 41-ГО". 1-Я И 2-Я СЕРИИ.  
13.55 Д/Ф "КРИМИНАЛЬНЫЙ РЕЙС".  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.  
15.30, 4.35 Т/С "РАССЛЕДОВАНИЯ МЕРДОКА".  
16.30 Д/Ф "АТАМАН КРАСНОВ И ГЕНЕРАЛ ВЛАСОВ".  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.15 ВИТРИНА.  
19.50 СОБЫТИЯ.  
19.55 Д/Ф "ОЧЕРЕДЬ ЗА ЧУДОМ".  
21.05 Х/Ф "ЖЕНСКИЕ СЛЕЗЫ".  
22.55 ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ВИННЫ.  
0.25 Х/Ф "УБИЙЦЫ НА ЗАМЕНУ".  
2.05 ОПАСНАЯ ЗОНА.  
2.35 Х/Ф "НА КРЫШЕ МИРА".  
5.35 М/Ф "АФРИКАНСКАЯ СКАЗКА". "СТРАШНЫЙ, СЕРЫЙ ЛОХМАТЫЙ".

# РОССИЯ

6.30 ЕВРОНЬЮС.  
10.00, 15.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
10.20 В ГЛАВНОЙ РОЛИ.  
10.50 Х/Ф "НОЧЬ ИГУАНЫ".  
12.55 Д/Ф "ПОИСКИ НОВЫХ РАЗМЕРНОСТЕЙ".  
13.50 ПИСЬМА ИЗ ПРОВИНЦИИ.  
14.15 Т/С "ТЕНИ ИСЧЕЗАЮТ В ПОЛДЕНЬ".  
15.35 М/Ф "ПЕСЕНКА МЫШОНКА". "СКАЗКА ЗА СКАЗКОЙ".  
16.00 Х/Ф "ЖИЗНЬ И ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЧЕТЫРЕХ ДРУЗЕЙ".  
16.30 Д/С "ИСТОРИИ О ДИКОЙ ПРИРОДЕ".  
17.00 БИЛЕТ В БОЛЬШОЙ.  
17.50 Д/Ф "ЖАН-ФРАНСУА ЛАПЕРУЗ".  
18.00, 1.55 АКАДЕМИА.  
18.45 Д/Ф "ЛАЛИБЭЛА. НОВЫЙ ИЕРУСАЛИМ В АФРИКЕ".  
19.05 В ГЛАВНОЙ РОЛИ...  
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
19.50 Д/Ф "ЗЕМЛЕТРЯСЕНИЕ В ЛИССАБОНЕ 1755 ГОДА".  
20.45 ЧЕРНЫЕ ДЫРЫ. БЕЛЫЕ ПЯТНА.  
21.25 "ОСТРОВА". А. ПТУШКО.  
22.05 КУЛЬТУРНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ.  
23.00 "ТЕАТРАЛЬНАЯ ЛЕТОПИСЬ. ОЛЬГА ВОЛКОВА".  
23.55 Т/С "ЛАРК РАЙЗ ПРОТИВ КЭНДЛФОРДА".  
1.35 Д/Ф "КАНДИ. БУДДИЗМ СЕГОДНЯ".  
2.40 МУЗЫКАЛЬНЫЙ МОМЕНТ.

# РОССИЯ 24

00.00 - 19.00 РИК.  
\*19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
\*19.20 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.  
\*19.30 ВЕСТИ. ОБРАЗОВАНИЕ.  
\*19.45 ИСЛАМСКАЯ МОЗАИКА.  
20.00 - 21.00 РИК.  
\*21.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
\*21.20 "ГДЕ ТЫ, МАМА?".  
\*21.30 МАРКА ГОДА. САРАТОВ 2010.  
\*21.40 ЧЕТЫРЕ КОМНАТЫ.  
\*21.50 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.  
22.00 - 00.00 РИК

# ТВ-3

6.00 Д/Ф "ИМПЕРАТРИЦА ЕЛИЗАВЕТА. СЕКРЕТЫ ЛЮБОВНОГО ГИПНОЗА".  
7.00 М/С "ЧУДЫ-ЮДЫ В ЛАВКЕ".  
7.30 М/С "КУРАЖ - ТРУСЛИВЫЙ ПЕС".  
8.00 М/С "ПИНКИ И БРЕЙН".  
8.30 М/С "БЭТМЕН БУДУЩЕГО".  
9.00 Т/С "БАФФИ - ИСТРЕБИТЕЛЬНИЦА ВАМПИРОВ".  
10.00 Т/С "ГОРОД ПРИШЕЛЬЦЕВ".  
11.00 Т/С "ПО ИМЕНИ БАРОН".  
12.00 Д/Ф "ЛЕДНИКОВЫЙ ПЕРИОД".  
13.00 Д/Ф "ОХОТНИКИ НА МОНОСТРОВ".  
14.00 Х/Ф "МЕРТВАЯ ЗОНА".  
16.00, 3.30 Т/С "НА КРАЮ ВСЕЛЕННОЙ".  
17.00 Т/С "ЗАТЕРЯННЫЙ МИР".  
18.00, 2.30 Т/С "ПРИТВОРЩИК".  
19.00, 1.30 Т/С "МЕНТАЛИСТ".  
20.00 Д/Ф "ОСОБО ОПАСНО. ЛЕКАРСТВА".  
21.00 Д/Ф "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". ЧАСТЬ 2-Я.  
22.00 Х/Ф "ГАЗОНОКОСИЛЬЩИК".  
0.30 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА: АТЛАНТИДА".  
4.30 Д/Ф "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". ЧАСТЬ 1-Я.  
5.30 Д/Ф "ПО СЛЕДАМ ИНДИАНЫ ДЖОНСА".

# МУЗТВ

5.00, 7.10, 0.15 МУЗТВ-ХИТ.  
6.55, 10.35, 18.45, 0.00 PRO-НОВОСТИ.  
8.30 ПРЕМИАЛЬНЫЙ ХИТ.  
9.30, 20.55 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
10.05, 21.30 БЛОНДИНКА В ШОКОЛАДЕ.  
10.50 МАФИЯ. ЛУЧШЕЕ.  
11.50 СТРАШНО КРАСИВЫЕ.  
12.50, 20.00 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ.  
13.45, 23.00 ВКУС ДЕНЕГ.  
14.45, 17.45 ЗВЕЗДЫ ЗАЖИГАЮТ.  
15.45, 19.30 Т/С "SPLIT. ТАЙНА КРОВИ".  
16.15, 19.00 "РАНЕТКИ. LIVE".  
16.45 УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ.  
22.00 ИГРА "КРОКОДИЛ".

# РОССИЯ 2

5.00 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ ИТАЛИИ. "САМПДОРИЯ" - "МИЛАН".  
7.00, 9.00, 12.10, 18.10, 22.10, 0.40 ВЕСТИ-СПОРТ.  
7.15 РЫБАЛКА С РАДЗИШЕВСКИМ.  
7.25 СКОРОСТНОЙ УЧАСТОК.  
7.55, 14.15 ХОККЕЙ РОССИИ.

9.15 ХОККЕЙ. КХЛ. ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ФИНАЛ. "АК БАРС" - ХК МВД.  
11.25 ТОЧКА ОТРЫВА.  
12.00, 18.00, 22.00 ВЕСТИ.RU.  
12.10 ВЕСТИ-СПОРТ.  
12.20 ЗОЛОТЫЕ МГНОВЕНИЯ БИАТЛОНА.  
15.50, 18.25 "МОЯ ПЛАНЕТА".  
18.55, 0.50 ВОЛЕЙБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. МУЖЧИНЫ. 1/2 ФИНАЛА. "ЗЕНИТ-КАЗАНЬ" - "ДИНАМО".  
20.45 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС.  
22.25 ДЗЮДО. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
23.40 "НАУКА 2.0. МОЯ ПЛАНЕТА".  
2.50 МИНИ-ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. ЦСКА - "МЫТИЩИ".  
4.45 РЫБАЛКА С РАДЗИШЕВСКИМ.

# 7-ТВ

5.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".  
6.00, 8.00, 0.30 TV-КЛУБ.  
8.30 КЛУБ ПОКОРИТЕЛЕЙ ПРОСТРАНСТВА.  
9.00, 13.30, 20.00 "33 КВАДРАТНЫХ МЕТРА".  
9.30, 14.00, 20.30 МАСКИ-ШОУ.  
10.00 КЛЕВОЕ МЕСТО.  
10.30 Х/Ф "КУРИЦА".  
12.30 Д/Ф "ТАТЬЯНА ЛЮЗОНОВА. БУНТ ЖЕЛЕЗНОЙ ЛЕДИ".  
14.30 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.  
15.00 Х/Ф "КОРОЛЬ МУРАВЬЕВ".  
17.00 Х/Ф "ЖЕНА ПО КОНТРАКТУ".  
19.00 Д/Ф "ЖЕСТОКИЙ РОМАНС ЛИДИИ РУСЛАНОВОЙ".  
21.00 Х/Ф "СОКРОВИЩА ДА ВИНЧИ".  
23.00 МАСТЕР-РЫБОЛОВ.  
23.30 ПОКЕР.  
4.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".

# 5 ПЯТЫЙ КАНАЛ

6.00 Д/Ф "МИР ПРИРОДЫ. В ОБЪЯТЯХ ЗМЕЙ".  
7.05 Д/Ф "АТАТЮРК. СТРАТЕГИЯ ЖИЗНИ".  
8.00, 11.00, 15.00, 19.00, 22.00 СЕЙЧАС.  
8.30 Х/Ф "ВСЕ РЕШАЕТ МГНОВЕНИЕ".  
10.30 Д/С "СПАСТИ ПЛАНЕТУ".  
11.30 Д/Ф "ПЕТР ВЕЛЬЯМИНОВ".  
12.25 Д/Ф "ОПАСНЫЕ ВСТРЕЧИ. МАСКИРОВКА ПОД КРОКОДИЛА".  
13.30 "КИРОВСКИЙ ПОТОК".  
14.00 Д/Ф "СТАРШИЙ СЫН. ПОЧТИ КАК В ЖИЗНИ".  
15.30, 01.10 ДНЕВНИК НАБЛЮДЕНИЙ.  
16.00 Д/Ф "БОРИС АНДРЕЕВ".  
17.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ.  
18.00 ПРОГРАММА ПЕРЕДАЧ СВЕТАНЫ СОРОКИНОЙ.  
19.30 РЕАЛЬНЫЙ МИР.  
20.00 Д/Ф "ОПЕРАЦИЯ «УТКА»".  
21.00 СВОБОДА МЫСЛИ.  
22.30 Х/Ф "ЮЖНОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО".  
0.40 НОЧЬ НА ПЯТОМ.  
1.40 Х/Ф "ОШИБОЧНО ОБВИНЕННЫЙ ЛЕСЛИ НИЛЬСЕН".  
3.20 Д/Ф "ВНОВЬ СВОБОДЕН".  
4.20 Д/Ф "ГОЛЛИВУДСКИЕ ПАРЫ. КИДМАН И КРУЗ".  
5.20 Д/С "КЕЛЬТСКИЕ ЧУДОВИЩА".



Восход - 06.10  
Заход - 20.47  
Долгота дня - 14.37  
8 лунный день  
Заход - 03.21  
Восход - 11.10

**1792 г.** Присоединение Царства Польского к России.  
**1880 г.** Основано Дальневосточное морское пароходство.  
**1918 г.** Советское правительство распустило Национальный парламент мусульман Внутренней России и Сибири (Милли меджлис).

**1918 г.** Советское правительство Украины эвакуировалось из Таганрога в Москву.  
**1946 г.** После длительного перерыва вновь начинаются богослужения в Троице-Сергиевой Лавре.

# ПЕРВЫЙ

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.00, 3.00 НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 МАЛАХОВ+.  
10.20 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
11.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
12.20 УЧАСТОК.  
13.20, 4.30 ДЕТЕКТИВЫ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.  
14.20 ПОНЯТЬ, ПРОСТИТЬ.  
15.20 Т/С "ОБРУЧАЛЬНОЕ КОЛЬЦО".  
16.20 Т/С "СПАЛЬНЫЙ РАЙОН".  
16.50 ФЕДЕРАЛЬНЫЙ СУДЬЯ.  
18.20 Т/С "СЛЕД".  
19.00 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
20.00 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 Т/С "БРАК ПО ЗАВЕЩАНИЮ".  
22.30 Д/Ф "ЗВОРЫКИН-МУРОМЕЦ".  
0.20 Т/С "ШКОЛА".  
0.50 Х/Ф "ПОЖИЗНЕННО!".  
2.50, 3.05 Х/Ф "12 ДНЕЙ СТРАХА".

# РОССИЯ

5.00 УТРО РОССИИ.  
9.05 "ЦЕНА ПОБЕДЫ. ГЕНЕРАЛ ГОРБАТОВ".  
10.00 "О САМОМ ГЛАВНОМ".  
11.00, 14.00, 17.00 ВЕСТИ.  
11.30, 14.30, 17.15 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 Т/С "БОГАТАЯ И ЛЮБИМАЯ".  
12.45 Т/С "ГРАЖДАНИН НАЧАЛЬНИК-2".  
13.40 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
14.50 Т/С "КАМЕНСКАЯ".  
16.30 Т/С "КУЛАГИН И ПАРТНЕРЫ".  
17.35 Т/С "ЕФРОСИНЯ".  
18.30 Т/С "ДВОРИК".  
19.00 "СЛОВО ЖЕНЩИНЕ".  
20.00 ВЕСТИ.  
20.30 МЕСТНОЕ ВРЕМЯ. ВЕСТИ.  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
21.00 Т/С "ЛЕГЕНДЫ КОЛДОВСКОЙ ЛЮБВИ".  
22.55 Т/С "СОНЬКА ЗОЛОТАЯ РУЧКА".  
23.55 ВЕСТИ+.  
0.15 "ИЗ ГЕРОЕВ - В ПРЕДАТЕЛИ. ВЛАСОВЦЫ".  
1.05 Х/Ф "ЗЕРКАЛО ДЛЯ ГЕРОЯ".

# НТВ

10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
10.20 "СРЕДНИЙ КЛАСС".  
11.00 Т/С "СЫЩИКИ".  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.30 Т/С "ВИСЯКИ".  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.30 Т/С "МЕНТОВСКИЕ ВОЙНЫ".  
19.00, 23.15 СЕГОДНЯ.  
19.30 Т/С "КОДЕКС ЧЕСТИ".  
21.30 Т/С "ЧАС ВОЛКОВА".  
23.35 "ПОЗДНИЙ РАЗГОВОР".  
0.25 ГЛАВНАЯ ДОРОГА.  
1.00 ЛИГА ЧЕМПИОНОВ УЕФА. ОБЗОР.

# СТС-Саратов

1.35 Х/Ф "ДЕНЬГИ РЕШАЮТ ВСЕ".  
3.25 ОСОБО ОПАСЕН!  
4.20 Х/Ф "НОЧНОЙ СЛУШАТЕЛЬ".  
ПРОФИЛАКТИКА.  
14.00 М/С "НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА-ПАУКА".  
14.30 М/С "ГАРГУЛЬИ".  
15.00 М/С "НАСТОЯЩИЕ ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ".  
15.30, 19.00 Т/С "ПАПИНЫ ДОЧКИ".  
16.00 Т/С "ИГРУШКИ".  
16.30 Т/С "РАНЕТКИ".  
17.30 ГАЛИЛЕО.  
18.30 "6 КАДРОВ".  
19.30 Т/С "ИГРУШКИ".  
20.00 Т/С "ВОРОНИНЫ".  
21.00 Т/С "МАРГОША".  
22.00 Х/Ф "СКАЛОЛАЗ".  
0.30 ИНФОМАНИЯ.  
1.00 "ГАЛЫГИН.RU".  
1.30 Х/Ф "ЖЕНЩИНА БЕЗ МУЖЧИН".  
2.55 Т/С "ЗАЧАРОВАННЫЕ".  
4.45 М/С "КОСМИЧЕСКИЕ ОХОТНИКИ НА ДОРКОВ".  
5.10 МУЗЫКА НА СТС.

# РЕН ТВ

ПРОФИЛАКТИКА.  
16.00, 18.00, 23.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
16.30 НОВОСТИ "24".  
17.00 Т/С "NEXT-2".  
18.30, 0.00 "ЧЕСТНО".  
"КРОВАВЫЙ СПОРТ".  
19.30 НОВОСТИ "24". САРАТОВ.  
19.40 "ПОЛИПРОФИЛЬ".  
19.45 МУЖСКОЕ ЗДОРОВЬЕ.  
19.55 УПРАВДОМ.  
20.00 Т/С "ЛИЧНОЕ ДЕЛО КАПИТАНА РЮМИНА".  
21.00 СПРАВЕДЛИВОСТЬ.  
22.00 "ГРОМКОЕ ДЕЛО".  
"ГОД 2012. В ОЖИДАНИИ АПОКАЛИПСИСА".  
23.30 НОВОСТИ "24".  
1.00 Х/Ф "ТУРБОФОРСАЖ".  
2.40 ПОКЕР-ДУЭЛЬ.  
3.30 Т/С "МОРСКАЯ ДУША".  
4.30 "ФАНТАСТИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ". "ПОТУСТОРОННИЙ МИР".  
4.55 "НЕИЗВЕСТНАЯ ПЛАНЕТА". "НЛО. РУССКАЯ ВЕРСИЯ". ЧАСТЬ 1-Я.  
5.25 МУЗКАНАЛ.

# ТНТ

ПРОФИЛАКТИКА.  
15.30 Х/Ф "ТРАНСИЛЬМАНИЯ".  
17.30 ЖЕНСКАЯ ЛИГА. "БАНАНОВЫЙ РАЙ".  
18.00 Т/С "УНИВЕР".  
19.00 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
20.00 Т/С "СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ".  
20.30 Т/С "ИНТЕРНЫ".  
21.00 Х/Ф "ОЧЕНЬ ЭПИЧЕСКОЕ КИНО".  
22.20 НАША RUSSIA.  
23.00 ДОМ-2.  
1.00 КОМЕДИ-КЛАБ.

# ТВ ЦЕНТР

ПРОФИЛАКТИКА.  
12.00 Т/С "КАМЕНСКАЯ. УБИЙЦА ПОНЕВОЛЕ".  
14.00 ДЕТЕКТИВНЫЕ ИСТОРИИ.  
14.30, 17.30, 19.50, 20.30, 23.50 СОБЫТИЯ.  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.  
15.10, 17.50 ПЕТРОВКА, 38.  
15.30, 5.00 Т/С "РАССЛЕДОВАНИЯ МЕРДОКА".  
16.30 Д/Ф "КАРЬЕРА ОХРАННИКА ДЕМЬЯНЮКА".  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.50, 19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.15 ПРЯМАЯ РЕЧЬ.  
19.55 ТЕХСРЕДА.  
20.30 СОБЫТИЯ.  
21.05 Х/Ф "ПРЕВРАТНОСТИ СУДЬБЫ".  
22.55 "ДЕЛО ПРИНЦИПА". РОССИЯ И НОВАЯ ЕВРОПА.  
0.25 Х/Ф "ОХРАННИК ДЛЯ ДОЧЕРИ".  
2.35 В СВОБОДНОМ ПОЛЕТЕ. "ГАММЫ".  
3.05 Х/Ф "ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ СРОК".

# РОССИЯ

10.00, 15.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
10.20 В ГЛАВНОЙ РОЛИ..  
10.50 Х/Ф "АНГЕЛ И ЗЛОДЕЙ".  
12.35 ЖИВОЕ ДЕРЕВО РЕ-МЕСЕЛ.  
12.45 Д/Ф "МАШИНА БОЛЬШОГО ВЗРЫВА".  
13.45 СТРАНСТВИЯ МУЗЫКАНТА.  
14.15 Т/С "ТЕНИ ИСЧЕЗАЮТ В ПОЛДЕНЬ".  
15.35 Т/С "УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ХОМЫ".  
15.55 Х/Ф "ЖИЗНЬ И ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЧЕТЫРЕХ ДРУЗЕЙ".  
16.25 Д/С "ИСТОРИИ О ДИКОЙ ПРИРОДЕ".  
16.55 ПАРТИТУРЫ НЕГОРЯТ.  
17.20 Д. ШОСТАКОВИЧ. СЮИТА ИЗ ОПЕРЕТТЫ "МОСКВА, ЧЕРЕМУШКИ".  
17.50 Д/Ф "ЕКАТЕРИНА МЕДИЧИ".  
18.00, 1.55 ACADEMIA.  
18.45 Д/Ф "СОБОР СВЯТОГО ПЕТРА И ГОСУДАРСТВО ВАТИКАНА".  
19.05 В ГЛАВНОЙ РОЛИ...  
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
19.50 Д/Ф "ПОИСКИ НОВЫХ РАЗМЕРНОСТЕЙ".  
20.45 ВЛАСТЬ ФАКТА.  
21.30 МАЛЬЧИКИ ДЕРЖАВЫ.  
22.00 Д/Ф "МОНАСТЫРЬ РИЛА".  
22.15 МАГИЯ КИНО.  
23.00 "ТЕАТРАЛЬНАЯ ЛЕТОПИСЬ. ОЛЬГА ВОЛКОВА".  
23.55 Т/С "ЛАРК РАЙЗ ПРОТИВ КЭНДЛФОРДА".  
1.35 Д/Ф "НЬЮ-ЛАНАРК. ПРАВО НА ЛУЧШУЮ ЖИЗНЬ".  
2.45 МУЗЫКАЛЬНЫЙ МОМЕНТ.

# РОССИЯ

00.00 - 09.00 РИК  
\*19.00 ВЕСТИ. СЕЙЧАС. САРАТОВ.  
\*19.20 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА.

\*19.30 ВЕСТИ. СПРОС.  
\*19.45 ВЕСТИ. МЕДИЦИНА.  
20.00 - 21.00 РИК  
\*21.00 ВЕСТИ. МНЕНИЕ. ЭНГЕЛЬС.  
\*21.15 ВЕСТИ. ДОКУМЕНТ.  
\*21.30 ТА ЕЩЕ ШТУЧКА!  
22.00 - 00.00 РИК

# ТВ-3

6.00 Д/Ф "ВАСИЛИЙ БЛАЖЕННЫЙ. БЕЗУМНЫЙ СПАСАТЕЛЬ РУСИ".  
7.00 М/С "ЧУДЫ-ЮДЫ В ЛАВКЕ".  
7.30 М/С "КУРАЖ - ТРУСЛИВЫЙ ПЕС".  
8.00 М/С "ПИНКИ И БРЕЙН".  
8.30 М/С "БЭТМЕН БУДУЩЕГО".  
9.00 Т/С "БАФФИ - ИСТРЕБИТЕЛЬНИЦА ВАМПИРОВ".  
10.00 Т/С "ГОРОД ПРИШЕЛЬЦЕВ".  
11.00 Т/С "ПО ИМЕНИ БАРОН".  
12.00 Д/Ф "ФАКТОР РИСКА. МАГАЗИНЫ".  
13.00 Д/Ф "ОХОТНИКИ НА МОНСТРОВ".  
14.00 Х/Ф "ЦВЕТ ВОЛШЕБСТВА". ЧАСТЬ 2-Я.  
16.00, 3.00 Т/С "НА КРАЮ ВСЕЛЕННОЙ".  
17.00 Т/С "ЗАТЕРЯННЫЙ МИР".  
18.00, 2.00 Т/С "ПРИТВОРЩИК".  
19.00, 1.00 "МЕНТАЛИСТ".  
20.00 Д/Ф "АПОКАЛИПСИС. ЛЕДНИКОВЫЙ ПЕРИОД".  
21.00 Д/Ф "ДОИСТОРИЧЕСКИЙ ПАРК". ЧАСТЬ 1-Я.  
22.00 Х/Ф "МЕРТВАЯ ЗОНА".  
0.00 Т/С "ЗВЕЗДНЫЕ ВРАТА: АТЛАНТИДА".  
4.00 Д/Ф "ЗАТЕРЯННЫЕ МИРЫ. АРМАГЕДДОН ЗАТЕРЯННОГО МИРА".  
5.00 Д/Ф "ПО СЛЕДАМ ИНДИАНЫ ДЖОНСА".

# МУЗ ТВ

ПРОФИЛАКТИКА.  
11.00, 18.45, 0.00 ПРО-НОВОСТИ.  
11.15 ПРЕМИАЛЬНЫЙ ХИТ.  
11.50 РУССКИЕ ФАЙЛЫ. ГЛЮК'ОЗА.  
12.50, 20.00 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ.  
13.45, 23.00 ВКУС ДЕНЕГ.  
14.45, 17.45 ЗВЕЗДЫ ЗАЖИГАЮТ.  
15.45, 19.30 Т/С "SPLIT. ТАЙНА КРОВИ".  
16.15, 19.00 "РАНЕТКИ. LIVE".  
16.45 УКРОЩЕНИЕ СТРОПТИВЫХ.  
20.55 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
21.30 БЛОНДИНКА В ШОКОЛАДЕ.  
22.00 ЖЕНА НАПРОКАТ.  
0.15 "FAQ". GAME-ОБЗОР.  
0.45 МУЗТВ-ХИТ.

# РОССИЯ

10.00 ФЕСТИВАЛЬ "ПРОРЫВ".  
11.00 НЕДЕЛЯ СПОРТА.  
12.00, 18.00, 22.00 ВЕСТИ.RU.

12.10, 18.10, 22.10, 0.35 ВЕСТИ-СПОРТ.  
12.25 ЗОЛОТЫЕ МГНОВЕНИЯ БИАТЛОНА.  
14.05 "НАУКА 2.0. МОЯ ПЛАНЕТА".  
15.10, 0.45 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ГИМНАСТИКА. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
18.25 ХОККЕЙ РОССИИ.  
19.25, 22.25 "МОЯ ПЛАНЕТА".  
2.50 ХОККЕЙ. КХЛ. ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ФИНАЛ. "АК БАРС" - ХК МВД.

# 7-ТВ

ПРОФИЛАКТИКА.  
11.00 КЛУБ ПОКОРИТЕЛЕЙ ПРОСТРАНСТВА.  
11.30, 13.30, 20.00 "33 КВАДРАТНЫХ МЕТРА".  
12.00, 14.30 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.  
12.30 Д/Ф "АЛЕКСАНДР БЕЛЯЕВ. БУНТ ИХТИАНДРА".  
14.00, 20.30 МАСКИ-ШОУ.  
14.30 ДИАЛОГИ О РЫБАЛКЕ.  
15.00 Х/Ф "ТАЙНА МОНАСТЫРЯ".  
17.00 Х/Ф "КУРИЦА".  
19.00 Д/Ф "ТАТЬЯНА ЛИОЗНОВА. БУНТ ЖЕЛЕЗНОЙ ЛЕДИ".  
21.00 Х/Ф "КОРОЛЬ МУРАВЬЕВ".  
23.00 КЛЕВОЕ МЕСТО.  
23.30 ПОКЕР.  
0.30 TV-КЛУБ.  
4.00 МУЗЫКА НА "7ТВ".

# 5 ПЯТЫЙ КАНАЛ

6.00 Д/Ф "МИР ПРИРОДЫ. ЗЕМЛЯ СИЯЮЩИХ ВОД".  
7.05 Д/Ф "УЛОФ ПАЛЬМЕ. ВЫСТРЕЛ В СПИНУ".  
8.00, 11.00, 15.00, 19.00, 22.00 СЕЙЧАС.  
8.30 Х/Ф "САМРАТ".  
11.30 Д/Ф "ЕВГЕНИЙ МАТВЕЕВ. ПОСЛЕДНИЙ ГЕРОЙ".  
12.25 Д/С "ОПАСНЫЕ ВСТРЕЧИ. В ЛОГОВЕ ЗВЕЗД".  
13.30 "ОБУЧЕНИЕ ПИСЬМУ".  
14.00 Д/Ф "ФИЛЬМ О ФИЛЬМЕ. «ТЕ САМЫЕ МЮНХГАУЗЕНЫ»".  
15.30, 00.45 ДНЕВНИК НАБЛЮДЕНИЙ.  
16.00 Д/Ф "ПЕТР ВЕЛЬЯМИНОВ".  
17.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ.  
18.00 ПРОГРАММА ПЕРЕДАЧ СВЕТЛАНЫ СОРОКИНОЙ.  
19.30 РЕАЛЬНЫЙ МИР.  
20.00 Д/Ф "ДЕЛО «ЕЛИСЕЕВСКОГО»".  
21.00 СВОБОДА МЫСЛИ.  
22.30 Х/Ф "ОШИБОЧНО ОБВИНЕННЫЙ ЛЕСЛИ НИЛЬСЕН".  
0.15 НОЧЬ НА ПЯТОМ.  
1.15 Х/Ф "КЕНТЕРБЕРИЙСКИЕ РАССКАЗЫ".  
3.25 Д/Ф "РИТУАЛЫ ДРУИДОВ".  
4.25 Д/Ф "СМЕРТЬ В СНЕГАХ".  
5.25 Д/С "ОТКРОЙТЕ, МИЛИЦИЯ! ДРУГАЯ ЖИЗНЬ".



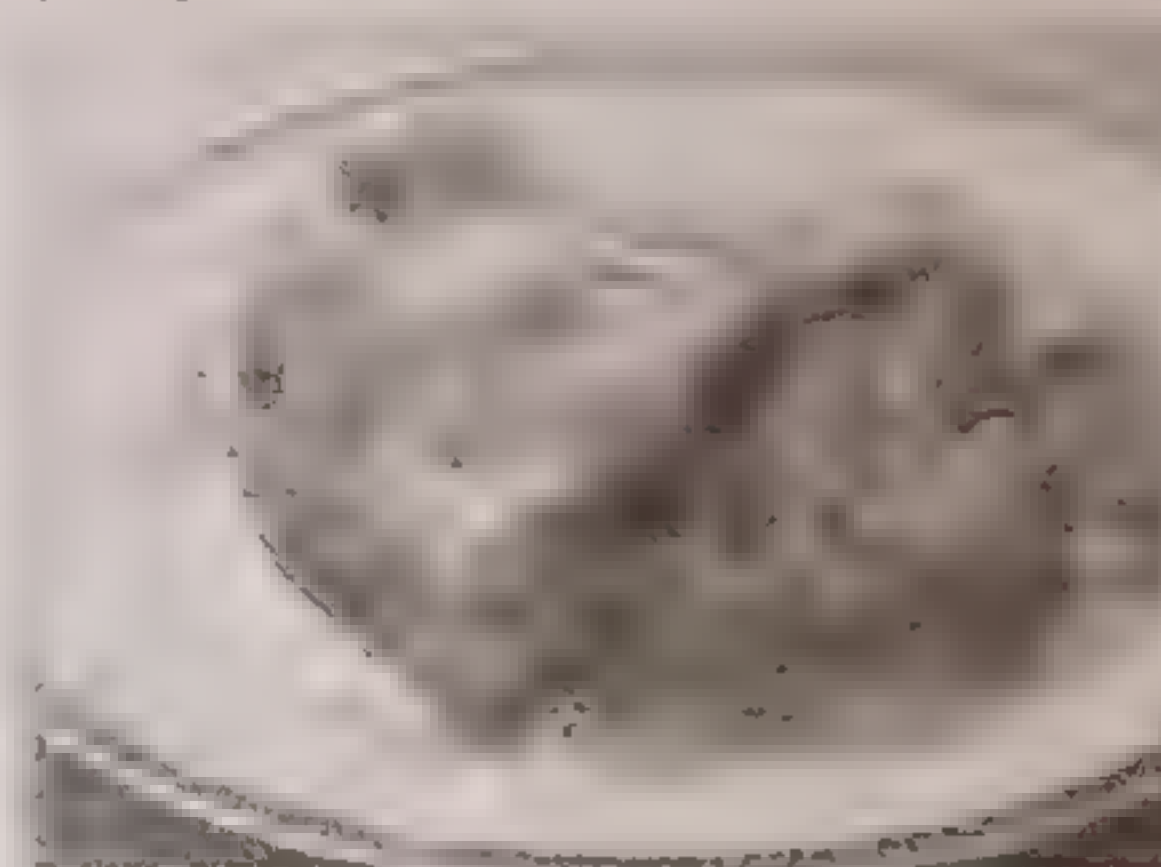
|                                 |                                   |                                   |                                  |                                      |                                      |                                   |                                     |  |
|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|
|                                 | ГОРЫ С<br>АБРЕ-<br>КАМИ           |                                   |                                  |                                      | ТЕЛЕС-<br>НЫЕ<br>СКЛАД-<br>КИ        |                                   |                                     |  |
|                                 | АГЕНТ<br>НАРУЖ-<br>КИ             | БАМБУ-<br>КОВЫЙ<br>МИШКА          |                                  | МОРС-<br>КОЙ ПО-<br>КРОЙ-<br>ЧИК     | КАССА-<br>ЦИОН-<br>НАЯ -<br>В СУД    |                                   | "РАЛЛИ"<br>НА ВОЛ-<br>НАХ           |  |
|                                 |                                   |                                   |                                  |                                      | БЛИН В<br>"НАПО-<br>ЛЕОНЕ"           |                                   | СМОТ-<br>РИТЕЛЬ<br>ЗА ДЕ-<br>РЕВАМИ |  |
|                                 | ЛОЖЬ,<br>НЕ<br>КРАС-<br>НЕЯ       | ЛУИШ,<br>БРО-<br>СИВШИЙ<br>"РЕАЛ" |                                  | ЗДАНИЕ,<br>ГДЕ<br>ДАЮТ<br>ЗНАНИЯ     |                                      |                                   |                                     |  |
|                                 |                                   |                                   |                                  | ЧЕРТА<br>СКАЗОЧ-<br>НОЙ ВАР-<br>ВАРЫ | РЫ-<br>ЦАРС-<br>КИЙ<br>ЗАРОК         |                                   |                                     |  |
|                                 | ЕЕ ШИ-<br>ПАЮТ,<br>ОНА<br>ИГРАЕТ  |                                   | ХАЛЦЕ-<br>ДОН В<br>РАЗВО-<br>ДАХ | СТЫК К<br>ГИПОТЕ-<br>НУЗЕ            |                                      |                                   |                                     |  |
| МАРОЧ-<br>НЫЙ<br>ПОДГУЗ-<br>НИК | ИЗБУШ-<br>КА ЛЕГ-<br>КОВУШ-<br>КИ |                                   |                                  |                                      |                                      | ЦИ-<br>РЮЛЬНИК<br>ОТ БО-<br>МАРШЕ | РУ-<br>ЧАЕТСЯ<br>СВОИМ<br>СЛОВОМ    |  |
|                                 |                                   |                                   |                                  | СТРАНА<br>БУША                       | "УШЕЛ<br>ЕФИМ,<br>ДА И ...<br>С НИМ" |                                   |                                     |  |
|                                 | ИНСТРУМЕНТ<br>С<br>ЛЕМЕХАМИ       |                                   |                                  |                                      |                                      |                                   |                                     |  |
|                                 |                                   |                                   |                                  | КИРЗАЧ<br>СЛУЖИ-<br>ВОГО             | КРИВ-<br>ЛЯКА В<br>БАЛАГА-<br>НЕ     |                                   | РАЗ-<br>МИНКА<br>ПО<br>НОТАМ        |  |
|                                 | МЕСЯЦ<br>МУРКИ-<br>НЫХ<br>АМУРОВ  |                                   | ГОРЬКИЙ<br>КОР-<br>НЕПЛОД        |                                      | АВТО-<br>ОКО                         |                                   |                                     |  |
|                                 |                                   |                                   |                                  |                                      | ОБОГА-<br>ЩАТЬ НЕ<br>ПРОЧЬ<br>УРАИ   |                                   |                                     |  |
|                                 | ШО-<br>ГЕРСКОЕ                    |                                   | КЛАД-<br>БИЩЕ                    |                                      |                                      |                                   |                                     |  |

# ДУЕТО КУЛИНАРИЯ ВКУСА

## Мясо "Быстрое"

Любая вырезка, кефир, пряности для мяса, соевый соус, растительное масло для жарки.

Мясо нарезать кубиками, залить кефиром и поставить в разогретую до 50 град. духовку на 15 мин. Затем кефир слить, добавить пряности, вместо соли — соевый соус. Выложить все на раскаленную сковороду с маслом и обжаривать минут 10-15.



## Треска под пряным маринадом

Треска весом 1 кг (или любая другая рыба), 3 ст. л. муки, оливковое масло (или другое растительное), соль, перец — по вкусу. Для

маринада: по 2 моркови и луковицы, 5 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. 9%-ного уксуса, щепотка сахара, оливковое масло, соль, 5-6 горошин черного перца, 4-5 шт. лаврового листа, 5-7 бутонов гвоздики.

Рыбу почистить, промыть, обсушить бумажными салфетками, нарезать кусочками, посолить, поперчить, обвалить в муке. Обжарить в масле на сильном огне до готовности. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле до золотистого цвета. Морковь натереть на крупной терке, добавить к луку, жарить 5 мин. Овощную смесь смешать с томатной пастой, разведенной в 50 мл кипяченой воды. Тушить под крышкой на слабом огне 10-15 минут. Затем добавить уксус, сахар, пряности и тушить, пока не выкипит вся жидкость. Кусочки рыбы полить горячим маринадом. Подавать можно как в горячем, так и холодном виде.

## "Яйца по-румынски"

6 сваренных вкрутую яиц, листья салата (если есть). Для соуса: 1 ч.л. готовой горчицы, по 2 сырых желтка и маринованных огурца, 100 г растительного масла, соль — по вкусу.

Яйца нарезать четвертинками, выложить на большое плоское блюдо с листьями салата. Желтки смешать с солью, горчицей, добавить масло, огурцы, натертые на мелкой терке. Все еще раз перемешать. Готовым соусом полить яйца.

## Пирог лимонно- медовый

2 крупных лимона.



|                                    |                                    |                                |                              |                                 |                                    |                        |                                                |                                   |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                                    | МЕСЯЦ<br>МУРКИ-<br>НЫХ<br>АМУРОВ   |                                | ГОРЬКИЙ<br>КОР-<br>НЕПЛОД    | ↓                               | АВТО-<br>ОКО                       | ↓                      |                                                | ПОСТАМ                            |
|                                    |                                    |                                |                              |                                 | ОБОГА-<br>ЩАТЬ НЕ<br>ПРОЧЬ<br>УРАН | →                      |                                                |                                   |
|                                    | ШО-<br>ФЕРСКОЕ<br>"ТУДА-<br>СЮДА"  |                                | КЛАД-<br>БИЩЕ<br>ПРИ<br>СЕЛЕ | →                               |                                    |                        |                                                |                                   |
|                                    |                                    |                                |                              |                                 | СПО-<br>КОЙНОЕ<br>ПРИБЕ-<br>ЖИЩЕ   |                        | СТЕЛ-<br>ЛАЖ В<br>КАМЕРЕ                       | ВОССЕ-<br>ДАЮ-<br>ЩИЙ НА<br>ТРОНЕ |
| КУСТАР-<br>НИК-<br>КАРА-<br>МЕЛЬКА | ТКАНЬ<br>НА СТОЛ<br>БЮРО-<br>КРАТУ |                                | БЛЕСК<br>ФОТО-<br>БУМАГИ     | →                               | ↓                                  | ↓                      | ↓                                              | ↓                                 |
| ↓                                  | ОТМЫ-<br>ВАТЕЛЬ<br>КРАСКИ          | ТАБУ-<br>РЕТ С<br>ХРЕБ-<br>ТОМ | ↓                            | ТОЛПА<br>ШУМНОЙ<br>ДЕТВО-<br>РЫ | →                                  |                        |                                                |                                   |
|                                    |                                    |                                |                              |                                 |                                    | МЕТОД<br>ДЕЙСТ-<br>ВИЯ | "ОРГАН"<br>ВЗАМЕН<br>АМПУТИ-<br>РОВАН-<br>НОГО |                                   |
|                                    | ВОЛО-<br>СЯНЫЕ<br>ЗАВИ-<br>ТУШКИ   | БУГО-<br>РОК НА<br>БОЛОТЕ      |                              | НЕКАЯ<br>ГНУ-<br>ТОСТЬ          | →                                  | ↓                      | ↓                                              |                                   |
|                                    |                                    | ↓                              | ↓                            | ↓                               | ОБЛОМКИ<br>У ПОД-<br>НОЖИЯ<br>ГОРЫ |                        | НАШ<br>КИНО-<br>ПРИЗ                           | ДРАННЫЙ<br>СКОТ<br>СИДОРА         |
|                                    | МЕХА-<br>НИЗМ С<br>ПЛЕЧОМ          |                                | ТРЕЛЬ К<br>НАЧАЛУ<br>ПЬЕСЫ   | →                               |                                    | ↓                      | ↓                                              | ↓                                 |
|                                    |                                    |                                |                              |                                 | ДЫРЯ-<br>ВЫЙ<br>"БУБЕН"<br>КУХАРКИ | →                      |                                                |                                   |
|                                    | СБОРИ-<br>ЩЕ ПО-<br>ЖИТКОВ         |                                | ГРЕБЕ-<br>ШОК<br>ПАНКА       | →                               |                                    |                        |                                                |                                   |
|                                    |                                    |                                |                              |                                 | СКЛАД-<br>СКОЙ<br>КОМП-<br>ЛЕКС    | →                      |                                                |                                   |

есть). Для соуса: 1 ч.л. готовой горчицы, по 2 сы-  
рых желтка и маринованных огурца, 100 г расти-  
тельного масла, соль — по вкусу.

Яйца нарезать четвертинками, выложить на боль-  
шое плоское блюдо с листьями салата. Желтки сме-  
шать с солью, горчицей, добавить масло, огурцы, на-  
тертые на мелкой терке, все еще раз перемешать.  
Готовым соусом полить яйца.

### Пирог лимонно- медовый

2 крупных лимона,  
3 яйца, 1 стак. саха-  
ра (0,5 стак. в тесто  
и 0,5 стак. в сироп),  
50 г меда, щепотка  
соли, 1/4 ч. л. соды,  
1 стакан муки, вода.

Лимоны проварить в большом количестве воды 15  
минут. Остудить. Для экономии времени можно поло-  
жить лимоны в холодную воду. Остывшие лимоны  
разрезать пополам. Выдавить сок с мякотью в отдель-  
ную миску и выбрать оттуда косточки.

Корочки лимонов прокрутить через мясорубку или  
очень мелко порезать.

Если мед засахарился, то разогреть его до жидкого  
состояния, например, можно подогреть его в микро-  
волновке или на паровой бане. Мед лучше брать не  
светлый, а темный. У него резче аромат, и он окраши-  
вает тесто в приятный цвет. Миксером или венчиком  
взбить яйца с 0,5 стаканом сахара и солью в пышную  
пену. В эту смесь добавить мед и перемешать до его  
равномерного распределения. Всыпать муку и соду;  
перемешать. Должно получиться очень нежное тесто  
кремовой консистенции. Вмешать в тесто измельчен-  
ные лимонные корочки. На дно формы диаметром  
22-28 см положить кружок бумаги, и вылить в нее те-  
сто. Поставить форму в заранее разогретую до темпе-  
ратуры 170-180°C духовку. Выпекать до готовности —  
примерно 25 минут. Примерно через 15 минут про-  
контролировать, не слишком ли быстро запекается  
верх. Если верх зарумянился, а тесто внутри сырое,  
то накрыть форму листом фольги.

Готовый пирог достать из духовки и оставить осты-  
вать на 10 минут. Вынуть пирог из формы, снять при-  
липшую бумагу и положить корж обратно в форму, но  
уже дном вверх.

Пока готовится корж, приготовить лимонную за-  
ливку. Переложить сок и мякоть лимона в мерный  
стакан и долить кипяченой воды столько, чтобы по-  
лучилось 250 мл. Добавить сахар и размешивать до  
полного его растворения. Если нужно, чтобы сироп  
получился более однородным, без мякоти, то нужно  
массу либо процедить через марлю, либо взбить в  
блендере. Сироп вылить на перевернутый корж в  
форме. Оставить на несколько часов, пока весь си-  
роп впитается. Готовый пирог порезать на порцион-  
ные кусочки.



# СУДОКУ

Нужно заполнить пустые клетки цифрами от 1 до 9 так, чтобы в каждой строке по горизонтали, в каждом столбце по вертикали и в каждом из 9-ти выделенных черными линиями блоках не было одинаковых цифр.

## ИСХОДНОЕ ЗАДАНИЕ

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 |   | 2 | 4 | 9 | 7 |   |   | 5 |
|   |   |   |   |   | 3 | 2 |   | 7 |
| 9 | 8 |   |   | 2 | 1 |   |   | 3 |
|   |   |   | 9 | 4 | 5 |   |   |   |
|   |   | 1 |   | 8 | 2 | 4 | 5 | 6 |
|   |   | 8 |   | 7 |   | 3 | 2 | 9 |
| 8 | 2 |   |   | 5 | 4 | 9 | 6 | 1 |
|   |   |   |   | 3 | 9 | 8 | 7 | 4 |
|   | 7 |   | 6 |   | 8 | 5 |   | 2 |

## ШАГ 1

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 |   | 2 | 4 | 9 | 7 |   |   | 5 |
|   |   |   |   |   | 3 | 2 |   | 7 |
| 9 | 8 |   |   | 2 | 1 |   |   | 3 |
|   |   |   | 9 | 4 | 5 |   |   |   |
|   |   | 1 |   | 8 | 2 | 4 | 5 | 6 |
|   |   | 8 |   | 7 |   | 3 | 2 | 9 |
| 8 | 2 |   |   | 5 | 4 | 9 | 6 | 1 |
|   |   |   |   | 3 | 9 | 8 | 7 | 4 |
|   | 7 |   | 6 |   | 8 | 5 | 3 | 2 |

## ПРИМЕР:

## ШАГ 2

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 |   | 2 | 4 | 9 | 7 |   |   | 5 |
|   |   |   |   | 6 | 3 | 2 |   | 7 |
| 9 | 8 |   |   | 2 | 1 |   |   | 3 |
|   |   |   | 9 | 4 | 5 |   |   |   |
|   |   | 1 |   | 8 | 2 | 4 | 5 | 6 |
|   |   | 8 |   | 7 |   | 3 | 2 | 9 |
| 8 | 2 |   |   | 5 | 4 | 9 | 6 | 1 |
|   |   |   |   | 3 | 9 | 8 | 7 | 4 |
|   | 7 |   | 6 | 1 | 8 | 5 | 3 | 2 |

## ШАГ 3

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 |   | 2 | 4 | 9 | 7 |   |   | 5 |
|   |   |   |   | 6 | 3 | 2 |   | 7 |
| 9 | 8 |   |   | 2 | 1 |   |   | 3 |
|   |   |   | 9 | 4 | 5 |   |   |   |
|   |   | 1 |   | 8 | 2 | 4 | 5 | 6 |
|   |   | 8 |   | 7 |   | 3 | 2 | 9 |
| 8 | 2 |   |   | 5 | 4 | 9 | 6 | 1 |
|   |   |   |   | 3 | 9 | 8 | 7 | 4 |
| 4 | 7 | 9 | 6 | 1 | 8 | 5 | 3 | 2 |

### ШАГ 1

Определяем самую заполненную цифрами вертикальную, горизонтальную строку, либо самый насыщенный цифрами блок, как в нашем случае. Вписываем недостающую цифру — 3.

### ШАГ 2

По тому же принципу. В выделенной вертикальной колонке не хватает двух цифр 6 и 1. В верхнюю часть колонки цифру 1 поставить нельзя, т.к. в этом блоке цифра 1 уже есть, значит вписываем 6. В нижнюю часть колонки — 1.

### ШАГ 3

В самой заполненной горизонтали не хватает двух цифр 9 и 4. Цифру 9 в крайнюю левую часть поставить не можем, т.к. по вертикали в этом же столбце уже есть цифра 9, значит ставим — 4. И так далее до полного заполнения задания.

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 6 | 8 | 7 | 1 | 9 |   |   |   |
|   | 1 | 3 |   | 2 |   | 7 | 5 | 8 |
|   | 2 |   |   | 5 |   | 1 | 6 | 9 |
| 8 |   |   | 5 |   | 4 | 6 |   | 1 |
| 3 |   | 4 | 6 |   | 1 | 5 |   | 2 |
| 1 |   | 6 | 8 |   | 2 |   |   | 3 |
| 2 | 3 | 5 |   | 4 |   |   | 1 |   |
| 7 | 8 | 1 |   | 6 |   | 4 | 9 |   |
|   |   |   | 1 | 8 | 5 | 2 | 3 |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 7 | 2 |   | 9 | 1 |   | 4 |   |
| 1 | 4 | 3 |   | 6 | 8 |   | 7 |   |
|   |   | 8 |   |   | 4 | 3 | 5 | 1 |
| 6 |   |   | 2 |   | 7 | 5 | 1 | 8 |
| 7 |   |   | 6 | 1 | 3 |   |   | 9 |
| 2 | 1 | 4 | 9 |   | 5 |   |   | 3 |
| 3 | 5 | 6 | 8 |   |   | 1 |   |   |
|   | 2 |   | 1 | 3 |   | 6 | 8 | 5 |
|   | 9 |   | 4 | 5 |   | 2 | 3 |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 9 | 5 |   |   | 1 | 6 |   | 2 |
|   | 8 | 4 |   | 2 | 6 |   |   | 1 |
|   | 1 | 2 |   | 3 | 5 | 4 |   | 7 |
|   | 3 |   | 5 | 8 | 2 |   | 1 |   |
| 2 | 7 | 6 |   |   |   | 5 | 4 | 8 |
|   | 5 |   | 6 | 7 | 4 |   | 9 |   |
| 5 |   | 7 | 3 | 1 |   | 8 | 2 |   |
| 8 |   |   | 4 | 5 |   | 1 | 6 |   |
| 9 |   | 1 | 2 |   |   | 3 | 7 |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 |   |   |   | 3 | 2 | 7 | 9 |   |
| 3 | 9 |   |   | 5 | 8 | 2 | 1 |   |
| 8 | 7 |   |   | 6 | 3 | 4 |   |   |
|   |   | 9 | 2 | 1 | 3 | 5 |   | 4 |
| 2 |   | 7 |   |   |   | 8 |   | 9 |
| 4 |   | 3 | 8 | 7 | 9 | 6 |   |   |
|   | 4 | 8 | 6 |   |   |   | 5 | 3 |
|   | 2 | 5 | 3 | 8 |   |   | 6 | 7 |
|   | 3 | 6 | 9 | 4 |   |   |   | 2 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 9 | 6 |   |   |   | 5 |   |   |
|   | 5 |   | 2 | 1 | 9 |   |   |   |
|   |   |   |   |   | 6 | 8 | 3 | 9 |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|
| 9 | 3 | 4 |   |   |   |  |   | 8 |
|   |   |   | 5 | 3 | 8 |  |   | 9 |
|   | 7 |   |   | 9 |   |  | 6 | 2 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | 3 | 6 |   |   | 5 |   |   |   |
|   |   |   | 8 | 6 | 1 |   |   | 7 |
|   |   | 8 |   |   |   | 5 | 4 | 6 |

|  |   |   |  |   |   |   |   |   |
|--|---|---|--|---|---|---|---|---|
|  |   | 1 |  | 4 | 3 |   |   | 6 |
|  |   | 3 |  |   |   | 7 | 1 | 2 |
|  | 5 | 6 |  | 1 | 7 |   |   |   |



|   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 7 | 8 | 1 |   | 6 |   | 4 | 9 |  |
|   |   |   | 1 | 8 | 5 | 2 | 3 |  |

|  |   |  |   |   |  |   |   |   |
|--|---|--|---|---|--|---|---|---|
|  | 2 |  | 1 | 3 |  | 6 | 8 | 5 |
|  | 9 |  | 4 | 5 |  | 2 | 3 |   |

|   |  |   |   |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|---|---|--|
| 5 |  | 7 | 3 | 1 |  | 8 | 2 |  |
| 8 |  |   | 4 | 5 |  | 1 | 6 |  |
| 9 |  | 1 | 2 |   |  | 3 | 7 |  |

|  |   |   |   |   |  |   |   |  |
|--|---|---|---|---|--|---|---|--|
|  | 4 | 8 | 6 |   |  | 5 | 3 |  |
|  | 2 | 5 | 3 | 8 |  | 6 | 7 |  |
|  | 3 | 6 | 9 | 4 |  |   | 2 |  |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 9 | 6 |   |   |   | 5 |   |   |
|   | 5 |   | 2 | 1 | 9 |   |   |   |
|   |   |   |   |   | 6 | 8 | 3 | 9 |
| 4 | 1 | 5 |   | 6 | 2 |   |   |   |
| 3 |   |   | 1 |   | 7 |   |   | 6 |
|   |   |   | 3 | 8 |   | 4 | 1 | 2 |
| 9 | 2 | 8 | 6 |   |   |   |   |   |
|   |   |   | 5 | 9 | 4 |   | 6 |   |
|   |   | 4 |   |   |   | 1 | 9 | 7 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | 3 | 4 |   |   |   |   |   | 8 |
|   |   |   | 5 | 3 | 8 |   |   | 9 |
|   | 7 |   |   | 9 |   |   | 6 | 2 |
|   | 4 | 7 | 1 |   | 6 | 8 |   |   |
|   |   | 1 | 3 |   | 7 | 5 |   |   |
|   |   | 5 | 9 |   | 4 | 2 | 1 |   |
| 4 | 8 |   |   | 1 |   |   | 2 |   |
| 7 |   |   | 2 | 6 | 5 |   |   |   |
| 6 |   |   |   |   |   | 7 | 3 | 1 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | 3 | 6 |   |   | 5 |   |   |   |
|   |   |   | 8 | 6 | 1 |   |   | 7 |
|   |   | 8 |   |   |   | 5 | 4 | 6 |
|   | 6 |   |   | 2 | 8 |   | 5 |   |
| 8 | 2 | 4 |   |   |   | 7 | 9 | 3 |
|   | 1 |   | 4 | 9 |   |   | 8 |   |
| 5 | 8 | 7 |   |   |   | 3 |   |   |
| 2 |   |   | 6 | 8 | 3 |   |   |   |
|   |   |   | 5 |   |   | 2 | 1 | 8 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   | 1 |   | 4 | 3 |   |   | 6 |
|   |   | 3 |   |   |   | 7 | 1 | 2 |
|   | 5 | 6 |   | 1 | 7 |   |   |   |
|   | 3 |   | 7 |   | 6 |   | 4 | 1 |
| 6 | 7 |   |   |   |   |   | 8 | 9 |
| 1 | 2 |   | 4 |   | 9 |   | 7 |   |
|   |   |   | 9 | 5 |   | 1 | 6 |   |
| 5 | 1 | 7 |   |   |   | 4 |   |   |
| 8 |   |   | 1 | 7 |   | 3 |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 7 |   | 1 | 3 |   |   |   | 8 |
|   | 1 |   | 9 |   |   | 2 | 3 | 7 |
| 2 | 3 |   | 5 |   |   |   |   | 1 |
|   | 4 | 6 |   | 1 |   | 5 |   |   |
|   |   | 8 | 3 | 7 | 5 | 4 |   |   |
|   |   | 1 |   | 2 |   | 3 | 8 |   |
| 4 |   |   |   |   | 1 |   | 9 | 3 |
| 5 | 8 | 7 |   |   | 3 |   | 2 |   |
| 1 |   |   |   | 4 | 8 |   | 6 |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   | 1 | 6 | 4 | 2 |   | 3 |
|   |   | 1 |   |   |   | 6 | 8 | 7 |
| 5 | 6 | 2 |   |   | 3 |   |   |   |
|   |   |   |   | 5 |   | 8 | 6 | 1 |
|   | 8 |   | 3 | 4 | 1 |   | 9 |   |
| 9 | 1 | 5 |   | 2 |   |   |   |   |
|   |   |   | 2 |   |   | 9 | 4 | 5 |
| 6 | 2 | 9 |   |   |   | 3 |   |   |
| 3 |   | 4 | 9 | 8 | 7 |   |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   | 9 | 7 | 2 |   |   | 8 |
| 9 | 3 | 6 |   |   | 1 |   |   |   |
|   |   |   |   |   | 5 | 4 | 1 | 9 |
|   | 9 |   |   | 5 |   | 7 | 6 | 1 |
|   |   | 7 | 4 | 9 | 3 | 8 |   |   |
| 8 | 2 | 5 |   | 1 |   |   | 9 |   |
| 7 | 5 | 4 | 3 |   |   |   |   |   |
|   |   |   | 1 |   |   | 2 | 4 | 5 |
| 1 |   |   | 5 | 8 | 4 |   |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   | 4 |   |   | 6 | 2 |   | 8 |
|   | 9 | 3 |   |   | 2 |   |   | 5 |
|   |   | 2 |   | 3 | 7 |   |   | 9 |
|   | 2 |   | 6 | 4 | 1 |   | 7 |   |
| 3 | 1 |   |   | 8 |   |   | 2 | 4 |
|   | 5 |   | 2 | 9 | 3 |   | 1 |   |
| 7 |   |   | 5 | 6 |   | 4 |   |   |
| 2 |   |   | 3 |   |   | 6 | 9 |   |
| 8 |   | 9 | 1 |   |   | 3 |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   | 3 | 6 |   |   |   | 4 | 5 |
|   |   | 2 | 3 | 4 |   |   |   | 1 |
|   |   | 4 | 8 |   |   |   |   | 9 |
|   | 5 |   |   | 8 | 4 |   | 2 |   |
|   | 8 | 9 |   |   |   | 1 | 7 |   |
|   | 3 |   | 2 | 9 |   |   | 8 |   |
| 9 |   |   |   |   | 6 | 3 |   |   |
| 3 |   |   |   | 1 | 5 | 4 |   |   |
| 7 | 4 |   |   |   | 8 | 6 |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   | 6 |   |   | 5 | 3 |   |
| 1 | 2 | 6 |   |   |   |   | 9 |   |
|   |   |   | 2 | 7 | 4 |   | 8 |   |
|   |   |   |   | 5 | 3 | 1 |   | 6 |
| 4 |   | 7 |   | 8 |   | 9 |   | 3 |
| 6 |   | 1 | 7 | 2 |   |   |   |   |
|   | 4 |   | 3 | 1 | 8 |   |   |   |
|   | 6 |   |   |   |   | 7 | 1 | 5 |
|   | 1 | 9 |   |   | 7 |   |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 |   |   |   |   | 5 | 9 | 7 |   |
| 7 |   |   | 6 | 4 | 2 |   |   |   |
| 5 | 3 |   |   |   |   | 1 | 2 |   |
|   |   | 1 |   |   |   | 2 | 8 | 7 |
|   |   |   | 9 | 1 | 7 |   |   |   |
| 4 | 7 | 6 |   |   |   | 3 |   |   |
|   | 8 | 5 |   |   |   |   | 4 | 1 |
|   |   |   | 8 | 5 | 3 |   |   | 2 |
|   | 9 | 2 | 4 |   |   |   |   | 3 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   |   | 6 | 1 | 2 | 3 |
| 9 | 6 | 5 |   |   |   |   | 8 |   |
| 1 |   |   | 8 | 4 | 7 |   |   |   |
|   |   |   |   | 2 |   | 9 | 7 | 8 |
|   |   | 3 | 6 |   | 1 | 2 |   |   |
| 2 | 8 | 4 |   | 7 |   |   |   |   |
|   |   |   | 7 | 5 | 9 |   |   | 2 |
|   | 7 |   |   |   |   | 6 | 4 | 1 |
| 3 | 2 | 8 | 1 |   |   |   |   |   |



В деревне Брыковы Горы работал конюхом Филимон, обыкновенный мужик, только отличала его ото всех необыкновенная привязанность к лошадям. Он и на фронте служил ездовым, а по возвращении с войны на долгие годы занял должность конюха.

Когда Филимон стал конюхом, лошадей в хозяйстве оставалось не более двух десятков, и это были не лошади, а дохляки, кожа да кости. Весной конный двор представлял собой жуткое зрелище: обнажились, словно ребра, стропила. Некоторые лошади не могли вставать, и их подвешивали за веревки к балкам, подложив под брюхо доски. Филимон выгонял свой маленький табун пастись, как только появлялись первые проталины. Пусть животное хоть что-то возьмет с земли, да и если обдует ее ветром, тоже будет хорошо.

Зато летом — благодать. Поле за оврагом засеивали викой с овсом. Филимон накашивал большой воз и раздавал лошадям, наваливал целые кормушки. Сочный хруст стоял на конном дворе. Лошади поедали зелень, а Филимон лежал при входе на охалке вики, и на лице его было блаженство, будто сам насыщался.

Вырастил Филимон жеребца, которого назвал Лютым. Вначале, когда тот был еще стригунком, называл его ласково — Лютиком. И что за жеребец вырос! Буланой масти, со звездой на лбу, длинными гривой и хвостом. Ржал так, что слышно было на всю округу. Никому не поддавался, только конюху Филимону, которого считал своим хозяином. Да и страшно было к нему подступиться. Он мог укунить и зашибить копытами. И чувствовалась в нем недюжинная сила. Стал Лютый лучшим производителем, а дети его были все как один буланой масти и со звездой на лбу. Все в папашу, только маленькие, на длинных ногах и с кудрявым хвостом!

За короткий срок Лютый умножил табун в два с половиной раза. Шло время, лошади перестали страдать от бескормицы зимой, как в первые послевоенные годы. В редкие дни отдыха, чаще всего зимой, Филимон запрягал Лютого в легкий возок, сажал жену, детей (их у него было пять человек), взгромождался на козлы сам и отправлялся кататься. Шустро бежал Лютый, выпуская из ноздрей пар, только ошметки снега вылетали из-под копыт.

Ходил конь и под седлом. Сидя верхом на жеребце, Филимон был похож на казака, только сабли на боку не хватало. Раз председатель решил прокатиться на Лютом и приказал его заседлать. Филимон

# ЛЮТЫЙ

**Сейчас люди преданы машинам, а было время, когда любили животных, особенно лошадей. Таких называли лошадиниками. Об одном из них и пойдет наш рассказ.**

глазом назад, пошел боком, а потом дал такого "козла", что председатель вылетел из седла, как пробка из бутылки. Держась за бок, он с трудом поднялся.

— Уведи его к лешему! — приказал он Филимону.

Конюх уже держал Лютого под уздцы, и конь опять казался смиренным и даже ласковым. Ни колхозное начальство, ни жители Брыковых Гор, его земляки, особо работу Филимона не ценили. Работает, ну и пусть себе работает. А то что он один содержит в чистоте и холе полсотни лошадей и в кассу текут деньги от их продажи, как-то не задумывались.

Зато работу его отметили другие: в контору прислали приглашение — принять участие в межрайонной выставке-соревновании лошадей. Председатель отнесся к приглашению равнодушно. Но бумажка попала на глаза Филимону, и он попросился, чтобы его пустили на эту самую выставку.

Готовясь к поездке, Филимон вычистил и вымыл жеребца, постриг гриву и хвост, обработал копыта. Накануне назначенного дня запряг его в телегу на резиновом ходу, взял баул овса, навалил сена и тронулся в дорогу. Путь предстоял неблизкий, почти в сто верст.

Лютый цокал по шоссе новыми подковами: с горки рысью, в гору шагом, ехал навстречу своей и Филимоновой славе...

Выставка-соревнование проходила на площади районного села, куда съехалось немало лошадей, в основном с конезаводов. Среди них попадались очень хорошие лошади. Но все сразу обратили внимание на красавца жеребца со звездой на лбу. Все в нем было гармонично.

Спать Филимон устроился в телеге на сене, жеребца привязал тут же — боялся, не увели бы — повсюду шныряли цыгане, известные конокрады. Утром начались соревнования по перевозке тяжестей на

мало. А по стати он занял первое место. Лютого вместе с Филимоном сфотографировали, выдали диплом, денежную премию. На жеребца успех никак не подействовал, а Филимон немного возгордился, на радостях хватил четвертинку и отбыл восвояси.

Вернулся Филимон в свои родные Брыковы Горы после трехдневной отлучки и всем показывал диплом. Председатель



тоже возгордился, что жеребец из его колхоза занял первое место. Фотографии Лютого с Филимоном появились в областной и районной газетах.

— Гляди, какой мы с тобой чести удостоились. Пишут про нас и снимки печатают, — конюх совал в морду Лютому газету.

Страстная неделя в том году пришлась на водополье. Филимону нужно было съездить по делам в город, купить кое-что, и он выехал пораньше, пока держался мороз, предполагая вернуться к обеду. Снег на полях уже осел, и, чернея, выступала дорога. Подъехали к реке, к тому месту, где был зимний переезд. Лед на реке не

ли по шоссе, но так было километра на полтора дальше. Подойдя к реке, Лютым замешкался, но Филимон тронул его, и тот пошевелил копытами по воде, бежавшей по версту льда. Благополучно переехали реку.

В городе Филимон быстро завершил дела, но заехал в пригородную слободу проводить сестру. Она усадила его за стол и стала потчевать чаем. Страстная неделя хмельного — ни-ни! Не так уж и долго пробыл Филимон у сестры. Но солнце поднялось выше и разогрелось жарче. Когда вышел на крыльцо, хоть шапку снимай: тепло. Солнце съедало снег на глазах. Филимон пожалел о потерянном у сестры времени и сел в сани. Ничего, жеребец добрый, домчит. Накатанная за зиму дорога разваливалась, лошадь оступалась, из-под копыт летели ошметки сырого снега. Реку, когда подкатили к ней, не узнать. Лед еще больше вспучился, местами просел, тут и там бурлила вода.

Филимон в нерешительности остановился у переезда. Что делать? Не повернуть ли назад? Но ведь с шоссе снег давно стоял и на санях по нему не проедешь. Переобулся в резиновые сапоги, которые захватил на всякий случай, а валенки с галошами взял под мышку и, стоя на санях, хлестнул вожжой Лютого. Неохотно пошел жеребец в воду, будто сознавал, что тут теперь подстерегает опасность. Вот уже вода достала до его колен, вот щекочет брюхо. Сани тоже ушли в воду. Лютый бы вынес Филимона на другой берег, но сани зацепились за оставшуюся от моста сваю. Жеребец изо всех своих немалых сил тянул сани, но те не сдвигались с места.

Филимон понимал, что надо спасать жеребца, выпрячь, освободить от саней. И в мыслях не держал спастись только самому. Прыгнул в ледяную воду и, держась за оглоблю, перебирая по ней руками, стал заходить к голове лошади. Удалось ослабить супонь. Оставалось снять дугу и распутать чрессельник. Лютый глядел на хозяина фиолетовым глазом и ждал спасения. Но в это время лед перестал держать их, и они ушли под воду. Оглобля ударила конюха по голове. Теряя сознание, Филимон еще пытался что-то сделать, но не успел. Так они и утонули оба, человек и лошадь. Их нашли на другой день. Река не унесла Филимона и Лютого: сани прочно зацепились за сваю и держали жеребца, а конюх обмотался вожжами.

Долго в деревне Брыковы Горы и в ок-



ди перестали страдать от бескормицы зимой, как в первые послевоенные годы. В редкие дни отдыха, чаще всего зимой, Филимон запрягал Лютого в легкий возок, сажал жену, детей (их у него было пять человек), взгромождался на козлы сам и отправлялся кататься. Шустро бежал Лютый, выпуская из ноздрей пар, только ошметки снега вылетали из-под копыт.

Ходил конь и под седлом. Сидя верхом на жеребце, Филимон был похож на казака, только сабли на боку не хватало. Раз председатель решил прокатиться на Лютом и приказал его заседлать. Филимон заседлал жеребца, подвел к крыльцу конторы. Председатель вставил ногу в стремя, лихо взгромоздился на Лютого. Почувствовав на своей спине чужака, жеребец словно взбесился: кося свирепым

Лютый цокал по шоссе новыми подковами: с горки рысью, в гору шагом, ехал навстречу своей и Филимоновой славе...

Выставка-соревнование проходила на площади районного села, куда съехалось немало лошадей, в основном с конезаводов. Среди них попадались очень хорошие лошадки. Но все сразу обратили внимание на красавца жеребца со звездой на лбу. Все в нем было гармонично.

Спать Филимон устроился в телеге на сене, жеребца привязал тут же — боялся, не увели бы — повсюду шныряли цыгане, известные конокрады. Утром начались соревнования по перевозке тяжестей на дальность и скорость. Телеги нагружали мешками с песком, так что трещали оси. Некоторые битюги по несколько тонн стаскивали с места. Лютый тоже перевез не-

тоже возгордился, что жеребец из его колхоза занял первое место. Фотографии Лютого с Филимоном появились в областной и районной газетах.

— Гляди, какой мы с тобой чести удостоились. Пишут про нас и снимки печатают, — конюх совал в морду Лютому газету.

Страстная неделя в том году пришлось на водополье. Филимону нужно было съездить по делам в город, купить кое-что, и он выехал пораньше, пока держался мороз, предполагая вернуться к обеду. Снег на полях уже осел, и, чернея, выступала дорога. Подъехали к реке, к тому месту, где был зимний переезд. Лед на реке не сошел, но уже вспучился, и по верху льда кое-где бежала вода. Тут когда-то стоял мост, но его снесло, после чего мост уже не восстанавливали. Летом в город ездил

перебирая по ней руками, стал заходить к голове лошади. Удалось ослабить супонь. Оставалось снять дугу и распутать чресседельник. Лютый глядел на хозяина фиолетовым глазом и ждал спасения. Но в это время лед перестал держать их, и они ушли под воду. Оглобля ударила конюха по голове. Горня сожалея, Филимон еще пытался что-то сделать, но не успел. Так они и утонули оба, человек и лошадь.

Их нашли на другой день. Река не унесла Филимона и Лютого: сани прочно зацепились за сваю и держали жеребца, а конюх обмотался вожжами.

Долго в деревне Брыковы Горы и в округе говорили об этом случае, жалели Филимона и Лютого. Много лет трудились они вместе и погибли рядом...

Семен РАБОТНИКОВ

# БЛАГОДАРНАЯ КРЫСА

**Несколько лет назад я участвовал в реконструкции старинного особняка в центре города. Раньше в нем все этажи занимали многокомнатные коммуналки, без ванн и горячей воды. Частная фирма расселила дом и начала перестраивать его.**

Вместе с другими членами нашей бригады я ломал перегородки, снимал двери, разбираю полы. Однажды, проходя мимо, машинально заглянул в пролом стены одной из комнат, где еще только предстояло работать. Там было пусто: стены да пол. И вдруг увидел большую крысу, выискивающую что-то по углам. Она заметила меня, замерла, глядя блестящими бусинами глаз.

Не знаю, почему я так подумал, но мне показалось, что она голодна. Ведь прежние хозяева уехали, а новых еще нет. Пожалуй, надо помочь.

Я открыл комнату и положил у одной из дыр кусочек колбасы со своего бутерброда. Утром на следующий день вновь заглянул в пролом. Колбаса лежала на том же месте. На завтра то же самое. На третий день решил убрать свое приношение, однако его не было! Тогда положил новый кусочек, побольше прежнего.

Заглянув уже по привычке на другой день, я не увидел колбасы, а на ее месте лежал крохотный предмет.

Заинтригованный, открыл дверь, подошел и заметил... обручальное кольцо. Явно старое: желтизна сильно потускнела, оно было в пыли. Подняв кольцо, подумал, что это шутка моих товарищей. А потому, вернувшись к ним, осторожно расспросил: давно ли они

были в той комнате, не заходил ли туда кто-нибудь другой? Их ответы рассеяли мои сомнения: никакого отношения к кольцу они не имели.

Дома я разглядел находку под лупой. Кольцо могло быть золотым. На нем четко выделялось клеймо: "375".

В комиссионном магазине оценщик, благообразный, седовласый старичок с бородкой, повертев и основательно рассмотрев его в лупу, объявил: во-первых, это золото, а во-вторых, антикварная вещь. И на ней проба, которую ввела Советская власть в 1927 году. То есть первая после революции проба золота.

— Будете сдавать? — Он вопросительно уставился на меня.

— Да нет, пока подожду... — торопливо ответил я.

Все это время меня терзала мысль: как попало золотое кольцо в закрытое помещение?! Предположим, кто-то потерял, но как оно там оказалось? Ведь ключи есть только у нас. И вообще никто, кроме меня, в эти дни в комнату не заходил. Мучаясь в догадках, утром я явился раньше других, чтобы положить еще кусочек колбасы.

Каково же было мое изумление, когда на том же месте я увидел перстень из беловатого металла, с камешком в оправе! Услышав шаги, быстро сунул находку в карман и с деловым видом принялся осматривать комнату.

Вошедший бригадир недоуменно поинтересовался:

— А ты что здесь делаешь?

— Знакомлюсь с предстоящим фронтом работ, — не моргнув глазом ответил я.

— Зачем вперед батьки в пекло лезть? Сколько ни есть, все наше... — недоверчиво покачал он головой.

Чтобы еще больше не вызвать его подозрений, я начал простукивать и обшаривать стены, якобы выясняя, какой они толщины и крепости.

— Бросай ты это дело, идем продолжать начатое, — посоветовал он.

С трудом дождался я конца рабочего дня. А дома сразу же кинулся разглядывать новый подарок. Вновь с лупой обнаружил клеймо на перстне. Но оно было микроскопическим. Похоже, что перстень серебряный. А камень в оправе, видимо, рубин.

Тот же оценщик в комиссионном магазине подтвердил мое предположение. Он долго разглядывал мою находку, затем полистал большую потрепанную книгу и, наконец, испытующе глядя на меня, изрек:

— Перстень из серебра, а камень рубин. Но кроме благородного металла и драгоценного камня, большую ценность представляет сама оправка. Она искусной, старинной работы и выполнена большим мастером. На перстне его фир-

менный знак. Эта прелестная вещица может украсить коллекцию какого-нибудь состоятельного бизнесмена. А вы можете неплохо заработать... — Он с хитрецей посмотрел на меня и, улыбаясь, добавил: — Могу вам в этом подсказать. Хотите?

— Я подумаю, — пообещал я.

Выйдя из комиссионки, долго стоял неподвижно, все еще не веря в реальность происшедшего. Я стал богатым благодаря всемирно нелюбимой, постоянно преследуемой, обыкновенной серой крысе!

Сомневаться не приходилось — в ответ на мою заботу умное животное таким образом отблагодарило меня. Разумеется, на другой день я вновь оставил угощение, только к колбасе добавил дольку сыра, поскольку следующие дни были выходными.

Но в понедельник меня постигло разочарование. В той комнате уже побывала новая бригада. Все было раскурочено, пол вскрыт, двери сняты, оконные рамы выставлены.

— И что они вдруг в выходные надумали вкалывать? — огорченно спросил я бригадира. — Почему не мы?

— Хозяева решили ускорить ремонт и предложили нам выйти в субботу и воскресенье, да я отказался. Вот они и пригласили других.

Я удержался от вопроса: не нашли ли чего там новые работники? И уже значительно позже, окольными путями узнал, что они ничего не видели. А может, просто не заметили?..

До сих пор я храню крысиные подарки. Для меня они символ доброты и взаимопонимания с нашими братьями меньшими. Хорошо, если бы и между людьми всегда было бы то же самое...

Александр НОСОВ



14

СЛУЖИ-  
ТЕЛЬ В  
КОСТЕЛЕЛЮБИ-  
ТЕЛЬ  
СЫРАОТСЕК С  
МЕД-  
КОММЕРА  
ЗЕМЛЕ-  
МЕРАКРЕПЕЖ  
КАЗЕИ-  
НОВЫМЭКСПЕРТ  
ПО КО-  
РОЕДАМЯГОДА  
ТРЕХ  
ЦВЕТОВКНИЖКА  
ВОСПО-  
МИНА-  
НИЙБЕЗВЫ-  
ХОДНОЕ  
МЕСТЕЧ-  
КОСТУДЕНТ-  
ТЕХНАРЬ  
С ДИПЛОМОМ  
В РУКАХСОЗНАТЕЛЬНЫЙ  
СМЕРТЕЛЬНЫЙ  
ПОЦЕЛУЙ ДВУХ  
САМОЛЕТОВТРЕУ-  
ГОЛЬНИК  
ОЗ-Х  
СТРУНАХЗВАНИЕ,  
РАВНОЕ  
ЕСАУЛУКУСОК  
ЖАРЕ-  
НОЙ  
КОРОВЫПРИ-  
МУС-  
ТИХОНЯПРОЯВ-  
ЛЕНИЕ  
УВАЖЕ-  
НИЯСЛУЖА-  
КА  
МАЛОГО  
ЧИНАНЕЙТ-  
РАЛЬ-  
НЫЙ  
ВЗГЛЯДКРАСНО-  
ГАЛС-  
ТУЧНОЕ  
"ДИТЯ  
РАБО-  
ЧИХ"ГОЛУБАЯ  
ЛИНИЯ  
НА  
КАРТЕКУКАН  
ДЛЯ  
КЛЮЧЕЙ"СЕ-  
МЕЙНОЕ"  
ИСПОД-  
НЕЕПУЛЕ-  
ПРОВОДХИМИ-  
КАТ НА  
СПИЧКЕ"ВЕРС-  
ТА"  
ЖЮЛЯ  
ВЕРНАБЕГ  
ГОНЧИХ  
ПСОВГОСУДА-  
РЕВО  
МЕСТОНАБОР  
ХРОМО-  
СОМСНАСТЬ  
В  
ЯЧЕЙ-  
КАХНЕБЫ-  
ВАЛОЕ  
ДОСЕЛЕЛЕКАРЬ  
"НИЖЕ  
ПОЯСА"ПАПС-  
КАЯ  
ДЕРЖА-  
ВАВОЛК, ЧТО  
ПРИНЯЛ  
МАУГЛИ В СТАЮДЕНЬГИ  
НА БОЧКУ  
ЗА НАШУ  
ДОЧКУ!ПИСТО-  
ЛЕТ  
КОМИС-  
САРАСЛОВО-  
ФИШКА  
ГОРБА-  
ЧЕВАКАЛЁ-  
НЫЙ  
ЗНАК НА  
БЫКЕКУСО-  
ЧЕК ПО-  
ВЕСТИ"ПОЗАБЫВ ТОСКУ  
И ... ЛЕЧИМ  
ПИВОМ  
АЛКОГОЛЬ"ФИКСА-  
ТОР  
ПРИЧЕС-  
КИЦЕР-  
КОВНОЕ  
МАСЛОЕЕ  
ИЩЕТ  
ЭЛЕКТ-  
РИККУПЕЙ-  
НЫЙ  
ПОПУТ-  
ЧИКС ХОБО-  
ТОМ, ДА  
НЕ СЛОНОСАД-  
НАЯ  
ТРАН-  
ШЕЯБОГАЧ С  
ВОСТО-  
КАБУМАГО-  
МАРАКАДИАГНОЗ  
БОЛЬ-  
ШОЙ  
ГОЛОВЫ  
И ЖИВОТАМЕДО-  
ВОЕ  
ПИТЬЕИГРУШ-  
КА ДЛЯ  
ДЕВ-  
ЧКИЖИЛИ-  
ЩЕ  
ПЧЕЛОКПОРЕ-  
ЗАННОЕ  
КОСОЙОТМЕТ-  
КА  
ОГНЯ НА  
КОЖЕ



|                                                      |                                |                          |                                 |                                        |                                    |                                        |                            |                                               |                               |                                      |                               |
|------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| “ПОЗАБЫВ ТОСКУ<br>И ..., ЛЕЧИМ<br>ПИВОМ<br>АЛКОГОЛЬ” | ФИКСА-<br>ТОР<br>ПРИЧЕС-<br>КИ |                          |                                 |                                        |                                    | ЦЕР-<br>КОВНОЕ<br>МАСЛО                |                            |                                               |                               | КУПЕЙ-<br>НЫЙ<br>ПОПУТ-<br>ЧИК       | С ХОБО-<br>ТОМ, ДА<br>НЕ СЛОН |
|                                                      |                                |                          | ОСАД-<br>НАЯ<br>ТРАН-<br>ШЕЯ    | БОГАЧ С<br>ВОСТО-<br>КА                |                                    | БУМАГО-<br>МАРАКА                      |                            | ДИАГНОЗ<br>БОЛЬ-<br>ШОЙ<br>ГОЛОВЫ<br>И ЖИВОТА | МЕДО-<br>ВОЕ<br>ПИТЬЕ         |                                      |                               |
| ИГРУШ-<br>КА ДЛЯ<br>ДЕВ-<br>ЧУШКИ                    | ЖИЛИ-<br>ЩЕ<br>ПЧЕЛОК          |                          | ПОРЕ-<br>ЗАННОЕ<br>КОСОЙ        |                                        |                                    | ОТМЕТ-<br>КА<br>ОГНЯ НА<br>КОЖЕ        |                            |                                               |                               |                                      |                               |
|                                                      |                                |                          |                                 | ЭЛЛИНС-<br>КОЕ<br>СБОРИ-<br>ЩЕ         |                                    |                                        |                            | ЧЕЛОВЕК<br>СИЛЬ-<br>НЫХ<br>ЭМОЦИЙ             | “ВЕДЬ-<br>МИНА<br>МЕТЛА”      | МОРДА<br>С<br>ПЯТАЧ-<br>КОМ          | ПОПОЛ-<br>НЯЕТ<br>ВОЛГУ       |
| ДОКА<br>ПО<br>КОВКЕ<br>БЛОХ                          |                                | “ХОБОТ”<br>ПЫЛЕ-<br>СОСА | ИНГ-<br>ЛИШ-<br>ПИВ-<br>НУШКА   |                                        | ЭКЗЕ-<br>КУЦИЯ<br>НАД<br>СНОПОМ    | ЗВОН<br>ТРЕВО-<br>ГИ                   |                            |                                               |                               |                                      |                               |
|                                                      |                                |                          |                                 | СЛОВО<br>ДВОЙ-<br>НОГО<br>СМЫСЛА       |                                    |                                        |                            |                                               | РЕД-<br>КОСТ-<br>НАЯ<br>ГЛУШЬ |                                      |                               |
| ЧЕРТА В<br>ИНО-<br>ЗЕМНОМ<br>ГОВОРЕ                  |                                | ДУБО-<br>ВЫЙ<br>ОРЕШЕК   |                                 | ТОЛЬКО<br>ЧТО КУП-<br>ЛЕННАЯ<br>ШМОТКА | НУЖДЫ<br>НЕ<br>ВЕДАЕТ              |                                        |                            |                                               |                               | “РАЗ-<br>ЖАЛО-<br>ВАННАЯ”<br>ПЛАНЕТА | НА-<br>СТЕН-<br>НАЯ<br>АГИТКА |
|                                                      | ПЧЕЛ-<br>КИН<br>ШИП            |                          |                                 |                                        | ОСАДА<br>ЛЕНИН-<br>ГРАДА           | СТРАНА,<br>ГДЕ “ВЕ-<br>ЛИКАЯ<br>СТЕНА” | ВРЕМЯ<br>РАЗВЛЕ-<br>КАТЬСЯ | ЛИЧНОЕ<br>СИ-<br>ДЕНЬЕ<br>(РАЗГ.)             |                               |                                      |                               |
|                                                      |                                |                          | СЛЕД ОТ<br>СХВАТКИ<br>С<br>ПСОМ |                                        |                                    |                                        |                            | ЗАЩИТА<br>ПРОТИВ<br>АППЕР-<br>КОТОВ           |                               | ЗЛАЧ-<br>НОЕ<br>ПОЛЕ                 | ОТМЩЕ-<br>НИЕ С<br>НЕБЕС      |
|                                                      | НАКЛОН<br>КОРАБ-<br>ЛЯ         |                          |                                 |                                        | ДИКТА-<br>ТОР<br>ИОСИП<br>БРОЗ     |                                        |                            | КАМ-<br>РАД<br>С КАВ-<br>КАЗА                 |                               |                                      |                               |
|                                                      | ОТ НЕГО<br>ПРАВДЫ<br>НЕ ЖДИ    |                          | РЕ-<br>ВОЛЬ-<br>ВЕР-<br>ЯНКИ    |                                        |                                    | НЕПО-<br>ДВИЖ-<br>НАЯ<br>ФИЗИКА        |                            |                                               |                               |                                      |                               |
|                                                      |                                |                          |                                 |                                        | ГОРОД<br>ДЕТСТВА<br>ПЕТРО-<br>СЯНА |                                        |                            | ЧТЕЦ<br>МОРАЛИ<br>КОТУ<br>ВАСЬКЕ              |                               |                                      |                               |
|                                                      | НАДКАЧ-<br>КА<br>ВОЗДУ-<br>ХОМ |                          | ПОД-<br>СОБКА<br>ДАЧНИ-<br>КА   |                                        |                                    | “ЧЕКА-<br>НУТЫЙ”<br>СНАРЯ-<br>ДЕЦ      |                            |                                               |                               |                                      |                               |



Разгадайте ключеворд, заменив числа на буквы, при условии, что каждому числу соответствует своя буква

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| A | K |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | П  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

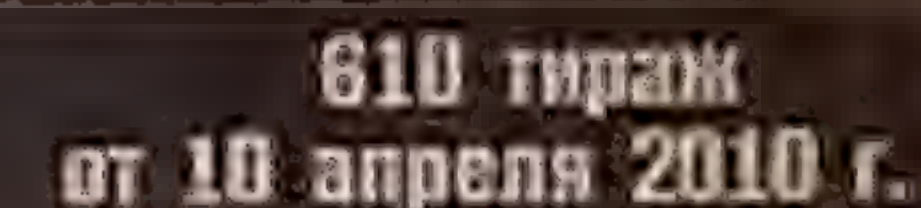
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| А | О | К | Р | Б | И | Т | Н | В | Д  | Е  | П  | С  | У  | Г  | Л  | З  | М  |

## CTP.12

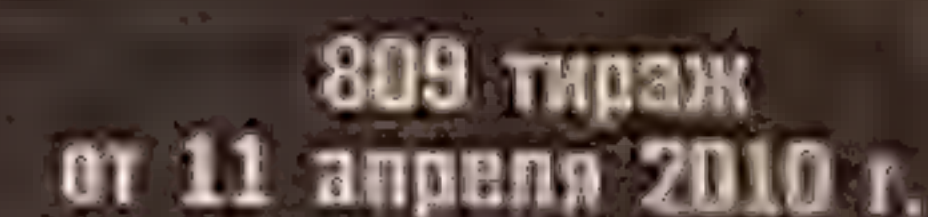
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 6 | 1 | 4 | 3 | 2 | 7 | 9 |
| 3 | 9 | 4 | 7 | 5 | 8 | 2 | 1 |

499 тираж  
от 11 апреля 2010 г.

**Всего: 1.501.796 руб. Джек-Пот: 412.868 руб., не разыгран. Невыпавшие шары: 47, 71**



**Всего: 10.286.766,25 руб. Джек-Пот: 541.408,75 руб.**  
**Невыпавшие шары: 29, 77, 89**



Лотерея предоставлена СПО «Спорт-Сервис»  
телефоны в Саратове: (8452) 23-85-74,  
23-60-38. E-mail: office@sarloto.ru



|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| А | О | К | Р | Б | И | Т | Н | В | Д  | Е  | П  | С  | У  | Г  | Л  | З  | М  |

Лотерея предоставлена СПО "Спорт-Сервис"  
 телефоны в Саратове: (8452) 23-85-74,  
 23-60-38. E-mail: office@sarloto.ru

## ОТВЕТЫ НА СКАНВОРДЫ ТЕКУЩЕГО НОМЕРА:

СТР. 1

|    |     |    |    |    |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|-----|----|----|----|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| С  | П   | Ф  | Г  |    |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ТА | РАН | ТУ | Л  | Ш  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Р  |     | Ш  | О  | КА | П | И |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Я  |     | С  | ТА | Р  | О | В | Е |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| П  | О   | Л  | Е  |    | Р | А | Н |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Н  |     | О  | Т  | И  | Т |   | И |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Я  |     | В  |    | Т  | Р | Е | П | Е |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | П   | О  | К  | О  | И |   | Р |   | В |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Л  |     |    | Г  | О  | Т | И | К | А |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Я  | Х   | Т  | А  |    | А | М | У | Р |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| М  |     | Р  |    | Б  | Р | А | Н |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К  |     |    | О  | Р  | Е | Л |   | Ф |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А  | С   | С  | А  |    | У | К | С |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | В   |    | З  | А  | Д | Е | Л | Т |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | Е   |    | И  |    |   | Н | А | Р |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Х  | Р   | Е  | Н  |    | Г | А | В | О | Т |  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | Л   |    | М  | О  | Р | А | Л |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Р  | О   | Д  |    | Н  |   | Ь |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А  | Е   |    | Ш  | Т  | О | Ф | Л |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| П  | У   | Л  | Т  |    | П | О | К | А |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| О  |     | Р  | О  | Г  | О | Р | О |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Р  | О   | Т  | О  | Р  |   | Р | У | Д | А |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Т  | А   |    | А  | Т  | А | М | А | Н |   |  |  |  |  |  |  |  |  |

СТР. 3

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| К |   | Г | Э | Е | О | Б |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| О |   | Р | Е | Ф | О | Р | М | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Л | Е | Д |   | Е | Ш | Р |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| О |   | М |   | С | Д | О | Б | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К | У | Ш | А | К | О | В | Е | Н |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| О | Е | С | А | У | Л | Л |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Л | А | В | А | Ш |   | К | О | П |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Р |   | П | И | Ж | А | М | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К |   | О | Т | И | А | Р |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| О | П | И | Л | К | И | Д | Т |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| М |   | Л | Н |   | У | Ф | А |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| П | А | Д | И | Ш | А | Х | А |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А | О | О | Р | А | С | А |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С | О | Н | А | Р | У | Л | О | В |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | О |   | О | Б | Ш | И | Н |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| З | А | С | У | Х | А | С | Н |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| О |   |   |   | Ш | Н | А | П | С |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| О | Т | П | У | С | К |   | Р |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| П | О | И | К | А | С | Т | Е |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А | В | Р | А | Л | Т | У | Л | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Р | С | А | Я | Н | Ы | Ч | А | Р |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К | А | Т | Е | Р | С | Д | А | Т |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

СТР. 6

|   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| С | П | Е | Ц | И | Я | А | П |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| О | Р |   | Г | О | Р | Л | О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б | У | М | А | Г | А | В | Д |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К | О | С | Т | Я | К | А | Б |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А | О | З | О | Н | А | Х |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| З | Я | Т | Ь | Т | О | Р | Г |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Т | Е |   | З | А | П | О | Р |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А | Т | О | М |   | Т | Е | М |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Н | Б |   | С | Т | А | К | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К | Н | И | Г | А |   | А | Т |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| И | Х | И | М | И | К |   | П |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С | Т | О | П | А |   | У | Т |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Т | Д | О | Н |   | Ч | Е | Л |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Т |   | М | А | Р | К | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| П | Ю | Р |   | Е |   | Е | Л |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Е |   | З |   | Л | А | М | П |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Р | Е | В |   | А | У | Ч | Е |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Е | А | В |   | А | У | Ч | Е |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К | О | Л | Ь | Е |   | Л | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| У | У |   | К | Р | Е | Ч | Е |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Р | О | Н | Д | О |   | Т | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

СТР. 12

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 6 | 8 | 7 | 1 | 9 | 3 | 2 | 4 |
| 9 | 1 | 3 | 4 | 2 | 6 | 7 | 5 | 8 |
| 4 | 2 | 7 | 3 | 5 | 8 | 1 | 6 | 9 |
| 8 | 9 | 2 | 5 | 3 | 4 | 6 | 7 | 1 |
| 3 | 7 | 4 | 6 | 9 | 1 | 5 | 8 | 2 |
| 1 | 5 | 6 | 8 | 7 | 2 | 9 | 4 | 3 |
| 2 | 3 | 5 | 9 | 4 | 7 | 8 | 1 | 6 |
| 7 | 8 | 1 | 2 | 6 | 3 | 4 | 9 | 5 |
| 6 | 4 | 9 | 1 | 8 | 5 | 2 | 3 | 7 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 7 | 2 | 3 | 9 | 1 | 8 | 4 | 6 |
| 1 | 4 | 3 | 5 | 6 | 8 | 9 | 7 | 2 |
| 9 | 6 | 8 | 7 | 2 | 4 | 3 | 5 | 1 |
| 6 | 3 | 9 | 2 | 4 | 7 | 5 | 1 | 8 |
| 7 | 8 | 5 | 6 | 1 | 3 | 4 | 2 | 9 |
| 2 | 1 | 4 | 9 | 8 | 5 | 7 | 6 | 3 |
| 3 | 5 | 6 | 8 | 7 | 2 | 1 | 9 | 4 |
| 4 | 2 | 7 | 1 | 3 | 9 | 6 | 8 | 5 |
| 8 | 9 | 1 | 4 | 5 | 6 | 2 | 3 | 7 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 9 | 5 | 8 | 4 | 1 | 6 | 3 | 2 |
| 3 | 8 | 4 | 7 | 2 | 6 | 9 | 5 | 1 |
| 6 | 1 | 2 | 9 | 3 | 5 | 4 | 8 | 7 |
| 4 | 3 | 9 | 5 | 8 | 2 | 7 | 1 | 6 |
| 2 | 7 | 6 | 1 | 9 | 3 | 5 | 4 | 8 |
| 1 | 5 | 8 | 6 | 7 | 4 | 2 | 9 | 3 |
| 5 | 6 | 7 | 3 | 1 | 9 | 8 | 2 | 4 |
| 8 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 | 1 | 6 | 9 |
| 9 | 4 | 1 | 2 | 6 | 8 | 3 | 7 | 5 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 6 | 1 | 4 | 3 | 2 | 7 | 9 | 8 |
| 3 | 9 | 4 | 7 | 5 | 8 | 2 | 1 | 6 |
| 8 | 7 | 2 | 1 | 9 | 6 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 8 | 9 | 2 | 1 | 3 | 5 | 7 | 4 |
| 2 | 1 | 7 | 5 | 6 | 4 | 8 | 3 | 9 |
| 4 | 5 | 3 | 8 | 7 | 9 | 6 | 2 | 1 |
| 1 | 4 | 8 | 6 | 2 | 7 | 9 | 5 | 3 |
| 9 | 2 | 5 | 3 | 8 | 1 | 4 | 6 | 7 |
| 7 | 3 | 6 | 9 | 4 | 5 | 1 | 8 | 2 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 9 | 6 | 4 | 3 | 8 | 5 | 2 | 1 |
| 8 | 5 | 3 | 2 | 1 | 9 | 6 | 7 | 4 |
| 2 | 4 | 1 | 7 | 5 | 6 | 8 | 3 | 9 |
| 4 | 1 | 5 | 9 | 6 | 2 | 7 | 8 | 3 |
| 3 | 8 | 2 | 1 | 4 | 7 | 9 | 5 | 6 |
| 6 | 7 | 9 | 3 | 8 | 5 | 4 | 1 | 2 |
| 9 | 2 | 8 | 6 | 7 | 1 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 3 | 7 | 5 | 9 | 4 | 2 | 6 | 8 |
| 5 | 6 | 4 | 8 | 2 | 3 | 1 | 9 | 7 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | 3 | 4 | 6 | 7 | 2 | 1 | 5 | 8 |
| 1 | 2 | 6 | 5 | 3 | 8 | 4 | 7 | 9 |
| 5 | 7 | 8 | 4 | 9 | 1 | 3 | 6 | 2 |
| 2 | 4 | 7 | 1 | 5 | 6 | 8 | 9 | 3 |
| 8 | 9 | 1 | 3 | 2 | 7 | 5 | 4 | 6 |
| 3 | 6 | 5 | 9 | 8 | 4 | 2 | 1 | 7 |
| 4 | 8 | 9 | 7 | 1 | 3 | 6 | 2 | 5 |
| 7 | 1 | 3 | 2 | 6 | 5 | 9 | 8 | 4 |
| 6 | 5 | 2 | 8 | 4 | 9 | 7 | 3 | 1 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | 3 | 6 | 7 | 4 | 5 | 8 | 2 | 1 |
| 4 | 5 | 2 | 8 | 6 | 1 | 9 | 3 | 7 |
| 1 | 7 | 8 | 9 | 3 | 2 | 5 | 4 | 6 |
| 7 | 6 | 9 | 3 | 2 | 8 | 1 | 5 | 4 |
| 8 | 2 | 4 | 1 | 5 | 6 | 7 | 9 | 3 |
| 3 | 1 | 5 | 4 | 9 | 7 | 6 | 8 | 2 |
| 5 | 8 | 7 | 2 | 1 | 4 | 3 | 6 | 9 |
| 2 | 9 | 1 | 6 | 8 | 3 | 4 | 7 | 5 |
| 6 | 4 | 3 | 5 | 7 | 9 | 2 | 1 | 8 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 9 | 1 | 2 | 4 | 3 | 8 | 5 | 6 |
| 4 | 8 | 3 | 6 | 9 | 5 | 7 | 1 | 2 |
| 2 | 5 | 6 | 8 | 1 | 7 | 9 | 3 | 4 |
| 9 | 3 | 8 | 7 | 2 | 6 | 5 | 4 | 1 |
| 6 | 7 | 4 | 5 | 3 | 1 | 2 | 8 | 9 |
| 1 | 2 | 5 | 4 | 8 | 9 | 6 | 7 | 3 |
| 3 | 4 | 2 | 9 | 5 | 8 | 1 | 6 | 7 |
| 5 | 1 | 7 | 3 | 6 | 2 | 4 | 9 | 8 |
| 8 | 6 | 9 | 1 | 7 | 4 | 3 | 2 | 5 |

СТР. 11

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| К | Ш | П | И | К | Ж | И | Р |
| А |   | А | Л | А | Е |   |   |
| В | Р | А | Н | Ь | Е | Л | Г |
| К |   | Д |   | Ш | К | О | Л |
| А | Р | Ф |   |   | О | Б | Е |
| З |   | И |   |   | К | Р | А |
|   | Г | А | Р | А | Ж | Н |   |
| П | Л | У | Г |   | Т | Ф | И |
| А |   | А | М | Е | Р | И | К |
| М | А | Р | Т |   | Т | Г | Р |
| П | Е |   | С |   | Ф | А | Р |
| Е | З | Д | К |   | И | Р | А |
| Р | Ь |   | П | О | Г | О | С |
| С | У | К | Н |   | Л | П |   |
|   | А |   | Г | Л | Я | Н | Е |
| Б |   | С |   | О | Р | А | В |
| А | Ц | Е | Т | О | Н | Р | Р |
| Р |   | У |   | О | С | Ы | П |
| Б | У | К | Л |   | П | Р |   |
| А | О |   | З | В | О | Н | О |
| Р | Ы | Ч | А | Г |   | С | И |
| И | К |   | И | Р | О | К | Е |
| С | К | А | Р | Б |   | Б | А |



Понедельник  
19 апреля

Вторник  
20 апреля

Среда  
21 апреля

Четверг  
22 апреля

Пятница  
23 апреля

Суббота  
24 апреля

Воскресенье  
25 апреля

## КАЛЕНДАРЬ КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ

Уязвима дыхательная система. Не рекомендуются оперативные вмешательства на легких и бронхах. Можно лечить печень, желчный пузырь, кровь и кожу. Полезно принимать витамины. На ночь полезно сделать согревающий массаж суставов и позвоночника. Хороший день для стрижки и смены цвета волос. Сегодня лучше воздержаться от косметологических процедур.

В зоне риска — желудок. Исключите операции на этом органе. Благоприятный день для лечения костей и суставов. Хорошо делать солевые компрессы, прогревание и массаж позвоночника. Запланируйте визит к парикмахеру. Стрижка и завивка в этот день сделают ваш облик неотразимым. Эффективными окажутся процедуры по лечению волос. Воздержитесь только от солярия.

Берегите сердце. Благоприятное время для лечения артритов и подагры. Можно также лечить нервную систему. Полезен массаж позвоночника и суставов. Вечером противопоказаны физические нагрузки. Желательно стричь волосы — вы привлечете в свою жизнь удачу и благополучие. Можете смело окрашиваться. Очень полезен косметический уход за лицом.

По-прежнему уязвима сердечно-сосудистая система. Исключите оперативные вмешательства на крупных сосудах и позвоночнике. Полезен легкий массаж спины с использованием лечебных мазей и масел. Воздержитесь от чистки лица и серьезных процедур по омоложению. Сегодня можете посвятить время уходу за ногами. Идеальный день для посещения парикмахерской.

Уязвим кишечник. Противопоказаны оперативные вмешательства на двенадцатиперстной кишке, поджелудочной железе, желчных протоках и желчном пузыре. Можно лечить и укреплять нервную систему. Полезно попариться в бане. Благоприятный день для создания новой прически. В результате стрижки волос вы привлечете к себе удачу. Можно окрашивать волосы.

В зоне риска — желудочно-кишечный тракт. Исключены операции на тонком и толстом кишечнике и селезенке. Ограничьте потребление жирной и острой пищи. Не принимайте слабительное. Позаботьтесь о руках и ногах, эффективными окажутся любые косметологические процедуры. Благоприятный день для посещения парикмахерской. Стрижка будет долго держать форму.

Уязвима мочеполовая система. Не рекомендуются оперативные вмешательства на почках, мочеточниках и мочевом пузыре. Больным людям нельзя голодать и принимать слабительное. Полезны соки. Вечером можно заняться ступнями ног, сделать ванночку. Сделанная сегодня стрижка обогатит вас не только эстетически, но и практически: вы станете немного богаче.

## ТОЛКОВАНИЕ СНОВ

О сновидениях этой ночи говорят — "сон в руку". Они намекают на дело, которое нужно завершить.

Сон в эту ночь также может быть вещим. Обратите внимание на слова, которые вы слышите в сновидениях.

Сегодняшние сны указывают на неиспользованные возможности, которые наяву стоит реализовать.

Снам в эту ночь не надо верить. Они могут быть мучительными и тяжелыми, но ничего не бойтесь.

Сегодня могут присниться яркие и приятные сновидения. Но, увы, смысла в них нет, и они вряд ли сбудутся.

По сновидениям этой ночи можно судить, насколько вы гармонично существуете в окружающем мире.

Сегодня сны запоминаются плохо. Но некоторые из них могут исполниться через семь суток.

## ПРИМЕТЫ И СЧЕВЕРИЯ

Активный день. Сегодня не стоит избегать общения — любые контакты благоприятны. Ведите себя с окружающими легко и непринужденно. Следите за своими и чужими словами. Если весь месяц дела не ладятся и все идет наоборот, смените часы в доме. В начале и в конце обеда съесть кусочек хлеба с солью — к счастью. В горшках, принесенных в подарок, не будут расти, если не дать за них символический выкуп.

Спокойный день. В этот день мы смиренно принимаем дары неба, как сладкие, так и горькие: что заслужили, то и пришло. Не суетитесь, не лгите и не давайте пустых обещаний. Полезно побыть на свежем воздухе. Горох рассыпать — к слезам. Отправляться в дальнюю дорогу в дождь, который пошел неожиданно, — к удачному пути. Ни в коем случае нельзя свистеть в доме, а то он опустеет. На себе или на ком-то нельзя ничего зашивать.

День обострения интуиции. Сегодня хорошо удаются спонтанные действия, так что можете смело поддаваться внезапным порывам и действовать по наитию. Много родинок на теле, особенно таких, которые сами не видите, — счастливым быть. Кто, домой возвращаясь, споткнется — обязательно с домашними поссорится. Хотите подарить кому-то кошелек — положите в него монетку или купюру, чтобы он никогда пустым не был.

Опасный день. Этот день опасен иллюзиями, заблуждениями, обманами и отравлениями. Ограничьте общение, не поддавайтесь соблазнам, простите обидчиков. Будьте осторожны с новыми начинаниями и особенно с новыми знакомыми. Неблагоприятное время для праздников и поездок. Если сегодня в доме поругаются, то цветы погибнут. Нельзя выбрасывать куски хлеба — к несчастью. Случайно встретиться на лестнице — к несчастью.

День семейных традиций. Проведите как можно больше времени в кругу домочадцев. Уделите внимание родителям и детям, проявляйте душевную щедрость, избегайте семейных ссор. Можно начинать строительство дома. В пятницу в дальний путь лучше не отправляться: дороги не будут. Счастливым камнем для влюбленных считается бирюза — ее голубой цвет символизирует постоянство отношений. Две ложки в одном соуснике — к свадьбе.

Энергетически сильный день. Это время духовного и физического преобразования. Освободитесь от тяжелых мыслей и негативных эмоций. Прекрасный день для любых начинаний, но особенно — для начала строительства жилища. Чтобы принести счастье новому дому, войдите в каждую комнату с буханкой хлеба и блюдцем соли. Не поднимайте булаву, лежащую к вам острием. Поперхнулись сегодня за столом — гость спешит.

День милосердия и сострадания. В этот день избегайте проявления отрицательных эмоций. Нельзя ругаться, желать зла. Подавайте милостыню, дарите подарки. Возможны сны-откровения. Рискованные начинания сегодня противопоказаны. Решив сделать подарок своей половине, не покупайте перчатки, часы, сирень или нож — к разлуке. Нельзя не доедать или не допивать — зло оставляет. Играть с ножом — к ссоре.



|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| В начале и в конце обеда съесть кусочек хлеба с солью — к счастью. Цветы в горшках, преподнесенные в подарок, не будут расти, если не дать за них символический выкуп. | Отправляться в дальнюю дорогу в дождь, который пошел неожиданно, — к удачному пути. Ни в коем случае нельзя свистеть в доме, а то он опустеет. На себе или на ком-то нельзя ничего зашивать. | Кто, домой возвращаясь, споткнется — обязательно с домашними поссорится. Хотите подарить кому-то кошелек — положите в него монетку или купюру, чтобы он никогда пустым не был. | В неблагоприятное время для праздников и поездок. Если сегодня в доме поругаются, то цветы погибнут. Нельзя выбрасывать куски хлеба — к неостатку в доме. Случайно встретиться на лестнице — к несчастью. | В пятницу в дальний путь лучше не отправляться: дороги не будет. Счастливым камнем для влюбленных считается бирюза — ее голубой цвет символизирует постоянство отношений. Две ложки в одном соуснике — к свадьбе. | Чтобы принести счастье новому дому, войдите в каждую комнату с буханкой хлеба и блюдцем соли. Не поднимайте булаву, лежащую к вам острием. Поперхнулись сегодня за столом — гость спешит. | Решив сделать подарок своей половине, не покупайте перчатки, часы, брошь или нож — к разлуке. Нельзя не доедать или не допивать — зло оставляете. Играть с ножом — к ссоре. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ

|                                                                                                                              |                                                                                                                              |                                                                                                                                                 |                                                                                                                               |                                                                                                                                 |                                                                                                                                              |                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Растущая Луна в знаке Рака с 15.40.</b><br>До 15.40 неблагоприятно поливать растения. С 15.40 подкормите рассаду томатов. | <b>Растущая Луна в знаке Рака.</b><br>Пересадите рассаду огурцов на постоянное место в парнике. Подкормите рассаду кабачков. | <b>Растущая Луна в знаке Льва с 19.43.</b><br>В этот день благоприятно сажать те растения, плоды которых не планируются к длительному хранению. | <b>Растущая Луна в знаке Льва.</b><br>Можно сажать деревья и кусты, прививать плодовые деревья. Подготовьте грядки к посадке. | <b>Растущая Луна в знаке Льва.</b><br>Сегодня не стоит сажать те растения, что требуют много воды. Подрыхлите землю на участке. | <b>Растущая Луна в знаке Девы.</b><br>В этот день хорошо сажать кусты и живые изгороди, не рекомендуется проводить посадку кочанного салата. | <b>Растущая Луна в знаке Девы.</b><br>Сегодня можно сажать астры, георгины и другие цветы без запаха, а также деревья, живые изгороди. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПРАВОСЛАВНЫЙ МЕСЯЦЕСЛОВ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Седмица 3-я по Пасхе.</b><br/>Поста нет.</p> <p><b>Свт. Мефодия, архиеп. Моравского (885).</b><br/>Святые братья Мефодий и Константин (после принятия схимы — Кирилл) всю жизнь посвятили просвещению славянских народов. После кончины брата святой Мефодий был рукоположен во архиепископа Моравии и Паннонии. За распространение Божьего служения, письменности и книг на славянском языке немецкие епископы арестовали его. Но позднее святой Мефодий был восстановлен в правах архиепископа. В последние годы жизни он вместе с учениками перевел на славянский язык весь Ветхий Завет.</p> | <p><b>Седмица 3-я по Пасхе.</b><br/>Поста нет.</p> <p><b>Прп. Георгия, исп., митр. Митиленского (после 820).</b><br/>В годы царствования Константина Порфирородного (780-797) святой Георгий был возведен на архиерейскую кафедру города Митилена. Святитель имел дар чудотворения, отличался милосердием и щедро помогал всем нуждающимся. В конце своей жизни в 815 году, во время царствования иконоборца Льва Армянина (813-820), святой архипастырь был изгнан и сослан в Херсонес, где и скончался после 820 года. В час его кончины над городом Митилена на небе воссияла яркая звезда.</p> <p><b>Сщмч. Аркадия пресвитера (1933).</b><br/><b>Прмц. Евдокии (1939).</b></p> | <p><b>Седмица 3-я по Пасхе.</b><br/>День постный. Разрешение на рыбу, растительное масло и вино.</p> <p><b>Иверской иконы Божией матери (IX).</b><br/>В IX веке во времена иконоборцев жителяница Никея, чтобы спасти святой образ, опустила его в море. Через два века монахи грузинского Иверского монастыря на Афоне увидели в море икону, поддерживаемую огненным столбом. Преподобный Гавриил Святогорец пешком пошел по воде и принес икону в кафоликон, но утром она была обнаружена над воротами обители. Икону оставили у ворот и назвали Вратарницей или Привратницей, а от имени обители она получила наименование Иверская.</p> | <p><b>Седмица 3-я по Пасхе.</b><br/>Поста нет.</p> <p><b>Мч. Евпсихия (362).</b><br/>Святой мученик Евпсихий получил христианское воспитание от родителей. Во время царствования Юлиана Отступника (361-363) по совету святого Евпсихия жители города Кесарии дерзнули разорить изображение и храм Фортуны. За свои речи о Господе святой Евпсихий мученически пострадал. Юлиан велел принудить святого принести жертву идолам. Но вера святого Евпсихия была тверда, и судья отдал приказание усечь мученика мечом. Христиане воздвигли прекрасную церковь над гробом святого Евпсихия и от его мощей получали помощь и исцеления.</p> | <p><b>Седмица 3-я по Пасхе.</b><br/>День постный. Разрешение на рыбу, растительное масло и вино.</p> <p><b>Сщмч. Григория V, патриарха Константинопольского (1821).</b><br/>Долгие годы Греция находилась под тяжелым турецким игом. Многие патриоты-греки находили деятельную и авторитетную поддержку у мужественного борца за свободу своей Родины — святого Патриарха Григория V. 10 апреля 1821 года святого Патриарха схватили и повесили на воротах Патриархии, а затем бросили тело в море. До 1871 года мощи святого находились в Одессе, затем из перевезли в Афины. Его подвиг возвещает о торжестве христианства в возрожденной Элладе.</p> | <p><b>Седмица 3-я по Пасхе.</b><br/>Поста нет.</p> <p><b>Иконы Божией Матери "Животворящий источник" (V).</b><br/>Появление этого образа связано с чудесным событием — исцелением Богоматерью слепца, происшедшим в середине V века у источника близ Константинополя. Воин Лев Маркелл, бывший свидетелем этой Богоматерней милости, став впоследствии императором, воздвиг на месте источника храм и назвал его "Животворящий Источник". В дальнейшем этот храм неоднократно перестраивался. Но после падения Константинополя он был разрушен. И только в 1834-1835 гг. над Животворящим источником вновь был воздвигнут православный храм.</p> | <p><b>Неделя 4-я по Пасхе, о расслабленном.</b><br/>Поста нет.</p> <p><b>Муромской иконы Божией Матери (XII).</b><br/>Муромская икона Божией Матери была принесена в Муром из Киева просветителем этого края святым благоверным князем Константином. Святой Константин убеждал язычников принять христианство, но они упорствовали и решили убить князя. Узнав об этом, святой вышел к заговорщикам с иконой Божией Матери. Благодаря, исходившая от Ее Лица, тронула сердца язычников. Они переменили свои намерения и сами стали просить совершить над ними Крещение.</p> <p><b>Прав. Тавифы (I).</b><br/><b>Прп. Василия исп., еп. Парийского (после 754).</b></p> |
| <p>Вторник<br/>20 апреля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Среда<br/>21 апреля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Четверг<br/>22 апреля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Пятница<br/>23 апреля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Суббота<br/>24 апреля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Воскресенье<br/>25 апреля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



# ЕЖЕНЕДЕЛЬНО — ПРИЗОВОЙ ФОНД 3250 РУБЛЕЙ

УСЛОВИЯ РОЗЫГРЫША — НА СТРАНИЦЕ 15

№21 (357), 23 мая, 2012.

Телепрограмма с 28 мая по 3 июня

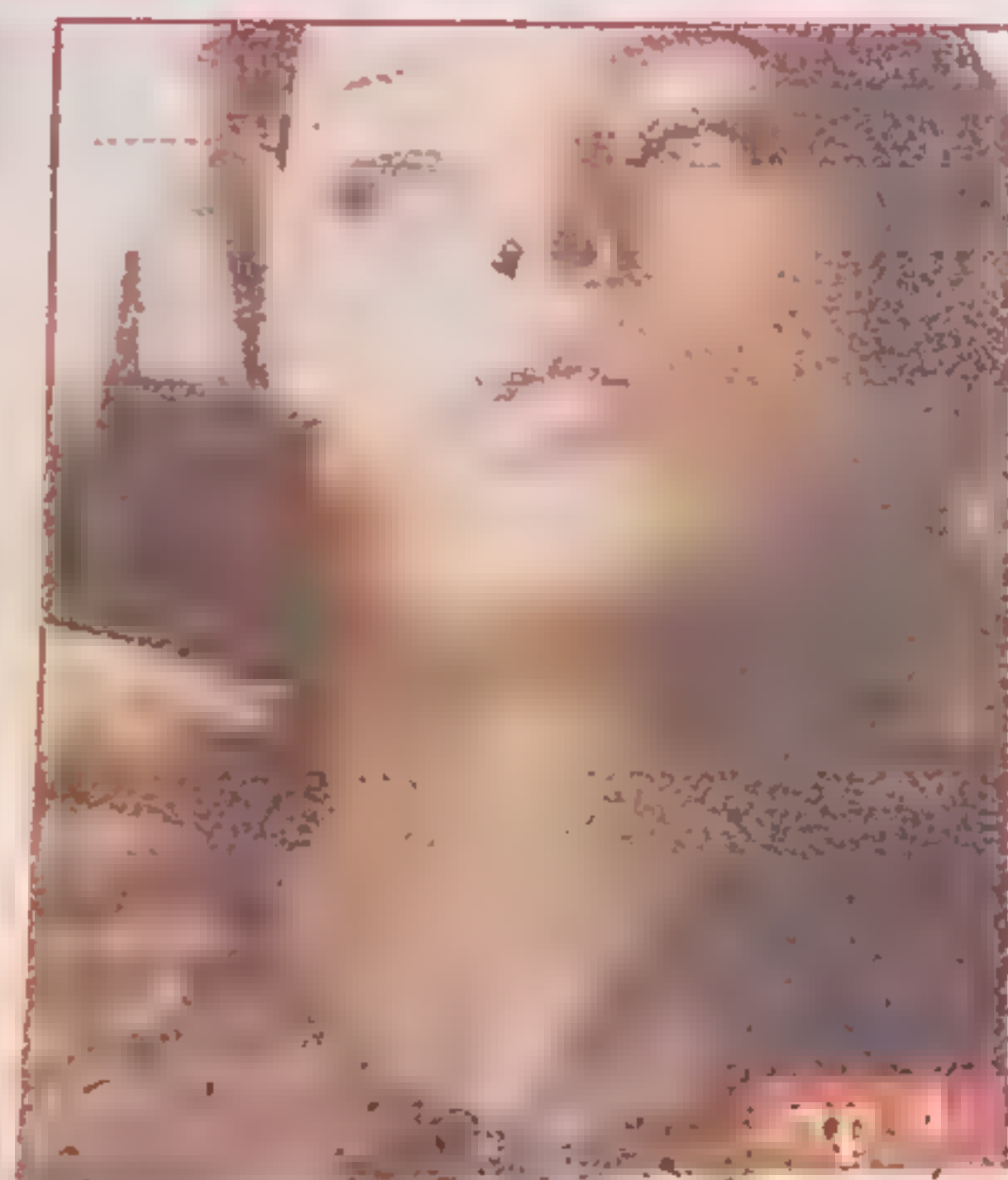
# Календарь

ПЛЮС ТВ

28 29 30 31 1 2 3  
ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

## ТРЕЗВЫЙ РАСЧЕТ

Парень возле барной стойки уже полчаса откровенно разглядывал меня. И хотя был он довольно симпатичным, ни о каком флирте не могло быть и речи, ведь у меня — постоянный любовник. Естественно — богатый и, естественно, женатый. Да, я живу на его содержании. И что в этом плохого? Просто это мой образ жизни. Любовь — для наивных девочек, а я уже давно вышла из этого возраста и теперь трезво смотрю на жизнь.



## «ХРУПКАЯ ЖЕНЩИНА С ЖЕЛЕЗНЫМ ХАРАКТЕРОМ»

Так о народной артистке России Евгении Симоновой отзываются ее друзья и коллеги. И, действительно, она умеет держать себя в руках и никогда не сдается, несмотря ни на что. Про себя Симонова говорит: «Я — очень ак-

|                                               |                                |                            |   |                             |                 |                                   |                                        |                           |                            |                       |                     |
|-----------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|---|-----------------------------|-----------------|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|----------------------------|-----------------------|---------------------|
| НЕБОЛЬШОЕ ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ПРОИЗВЕДЕНИЕ В ПРОЗЕ |                                |                            |   |                             |                 |                                   | ОГНЕУПОРНЫЙ МАТЕРИАЛ                   | ВЫГОДА, ПОЛЬЗА            |                            | ЗАПРЕДЕЛЬНЫЙ СТРАХ    |                     |
| КАРЬЕРНОЕ ПРОДВИЖЕНИЕ                         | ОСТРИЕ ПЛУГА                   | НАКРЫТ ДЛЯ ГОСТЕЙ          |   | ДОМАШНИЕ ПОЖИТКИ            |                 | У НИЦЕГО В КАРМАНЕ БЛОХА НА НЕМ   |                                        | УГОЛОВНОЕ                 |                            | ПРОХОДНОЙ .. В ВУЗ    |                     |
| РАДМЕННОСТЬ, ВЫСОКОМЕРИЕ                      | "БЛЕСК" ИЗ СТИРАЛЬНЫХ ПОРОШКОВ |                            | 2 |                             |                 | ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКОЙ БУЛОЧКИ         |                                        |                           |                            |                       |                     |
|                                               |                                |                            |   |                             |                 | БОЛОТНАЯ ПТИЦА                    |                                        |                           | 1                          |                       |                     |
|                                               | МИНУТНАЯ НА ЧАСАХ              | ПРИНОСИТ НОВОСТИ           |   | НЕБЕСНЫЙ ХРАНИТЕЛЬ          |                 |                                   |                                        |                           | ЗЛАК, ПРЕВРАЩЕННЫЙ В ПШЕНО |                       | ПРИСМОТР ЗА СИРОТОЙ |
|                                               | РУЧНОЕ ОПАХАЛО                 |                            |   |                             | "ГЛАЗОК" ИГОЛКИ | ТЯГОВЫЙ КОНУС РАКЕТЫ              |                                        |                           |                            |                       |                     |
|                                               |                                | 5                          |   | СТИХИЙНЫЙ МЯТЕЖ КРЕСТЬЯН    |                 |                                   |                                        | "ОКРАСИЛСЯ ... БАГРЯНЦЕМ" |                            | ГАЗ ДЛЯ ЦЕЛЕБНЫХ ВАНН |                     |
|                                               | "ЗАЛИВИСТАЯ РАДОСТЬ"           | ПЕНЫ ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ        |   | ЕГО ИЩУТ В СЛОВАХ И В ЖИЗНИ |                 | ТОПОР ПЛОТНИКА ДЛЯ ТЕСАНИЯ ДЕРЕВА | "САМОЕ СИНИЕ В МИРЕ ЧЕРНОЕ МОЕ"        |                           |                            |                       |                     |
| "ЛИВЕНЬ" АРТИЛЛЕРИЙСКОГО ОГНЯ                 |                                |                            |   |                             |                 | "АЛЫЕ ПАРУСА", АВТОР              |                                        |                           |                            |                       |                     |
|                                               | "ОТГУЛ" НА МЕСЯЦ               | УДУШЛИВЫЙ ТУМАН МЕГАПОЛИСА |   |                             |                 |                                   | ПИТЬЕВАЯ КАЛЬЦИНИРОВАННАЯ КАУСТИЧЕСКАЯ |                           |                            |                       |                     |





## «ХРУПКАЯ ЖЕНЩИНА С ЖЕЛЕЗНЫМ ХАРАКТЕРОМ»

Так о народной артистке России Евгении Симоновой отзываются ее друзья и коллеги. И, действительно, она умеет держать себя в руках и никогда не сдается, несмотря ни на что. Про себя Симонова говорит: «Я вообще по натуре — очень активный человек, поэтому, видимо, и роли подбираю по себе. Я тоже не люблю киснуть. Время, конечно, внесло свои коррективы, но я продолжаю оставаться оптимисткой и к меланхолии не склонна»...

стр. 5

## «РОТШИЛЬДЫ НЕ МОГУТ БЫТЬ ЛИШНИМИ»

В наше время крупные состояния зарабатываются быстро. К примеру, Билл Гейтс разбогател всего за несколько лет, создав крупнейшую компанию мира Майкрософт. У первых же миллионеров XIX века все складывалось не так стремительно. В те годы говорили: «В мире всего шесть великих империй: Великобритания, Россия, Франция, Австро-Венгрия, Пруссия и Ротшильды». Сегодня осталась лишь последняя из них...

стр. 13

**кредит+  
рассрочка**

**7 ЛЕТ ГАРАНТИИ**

**ОКНА**

**ПЛАСТИКОВЫЕ  
ОКНА, ДВЕРИ,  
ЛОДЖИИ,  
БАЛКОНЫ  
ОТДЕЛКА ОТКОСОВ**

**г. Энгельс, ул. Коммунистическая, 40**  
**т.: (8-8453) 75-88-77**

**г. Энгельс, ул. Волоха, 14**  
**т.: (8-8453) 55-65-25**

|                                              |                                         |                                                  |                                |                                                |                                                 |                                                       |                                     |                                       |                                      |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| РУЧНОЕ<br>ОПЛА-<br>ХАПО                      |                                         |                                                  |                                |                                                | ПЛА-<br>ЗОК*<br>ИГОЛКИ                          | ВЫИ<br>КОНУС<br>РАКЕТЫ                                |                                     |                                       | ГАЗ ДЛЯ<br>ЦЕПЕ-<br>НЫХ<br>БАНИ      |
|                                              | ЗАЛИ-<br>ВИСТАЯ<br>РА-<br>ДОСТЬ         | ПЕЧЕНЬ<br>ЯГОДНЫЙ<br>ДЕСЕРТ                      |                                | ПОПЕ-<br>РЕЧНЫЙ<br>БРУС НА<br>МАЧТЕ            | ТОПОР<br>ПЛОТНИКА<br>ДЛЯ ТЕ-<br>САРИЯ<br>ДЕРЕВА | САМОЕ<br>СИМВОЛ<br>ЧЕРНОГО<br>МОРЕ                    |                                     |                                       |                                      |
| ЛИВЕНЬ*<br>Артил-<br>ЛЕРИЙ-<br>СКОГО<br>ОГНЯ |                                         |                                                  |                                |                                                | АЛЫЕ<br>ПА-<br>РУСА*<br>АВТОР                   |                                                       |                                     |                                       |                                      |
|                                              | ОТГУЛ*<br>НА<br>МЕСЯЦ                   | УДУШ-<br>ЛИВЫЙ<br>ТУМАН<br>МЕГА-<br>ПОЛИСА       |                                |                                                |                                                 | ПИТЬЕВАЯ,<br>КАЛЬЦИНИРОВА-<br>ННАЯ, КА-<br>УСТИЧЕСКАЯ |                                     |                                       |                                      |
|                                              |                                         |                                                  |                                |                                                |                                                 |                                                       | НА НЕМ<br>ГОВОРЯТ<br>В ИЗ-<br>РАИЛЕ |                                       | ПЕРНА-<br>ТЫЙ ПЕ-<br>ВЕЦ В<br>КЛЕТКЕ |
|                                              | СЕРЬГИ-<br>ПРИ-<br>ЩЕПКИ                | ХРУСТАЛЬ-<br>НЫЙ СО-<br>СУД ДЛЯ<br>БУКЕТА        | ПЫЛЬ И<br>РАЖ В<br>КАЗИНО      | ДЕМЬ-<br>ЯНОВ<br>СУП                           | МЕТАЛЛ<br>АНТИ-<br>КОРА                         |                                                       |                                     |                                       |                                      |
|                                              | ПОМЕЩЕ-<br>НИЕ ДЛЯ<br>ХРАНЕНИЯ<br>ЗЕРНА | БУЛЫЖ-<br>НИК В<br>ТРИ ОБ-<br>ХВАТА              |                                |                                                | БЕЛЫЙ<br>ХОЛСТ<br>КИНО-<br>ТЕАТРОВ              | ЗАТЕР-<br>ТАЯ<br>ФРАЗА                                |                                     | РАБОТ-<br>НИК СТРА-<br>ХОВОЙ<br>ФИРМЫ |                                      |
|                                              |                                         |                                                  |                                | ПОВО-<br>РОТ НА<br>ТРЕКЕ                       | НОМЕР<br>ПОВЫ-<br>ШЕННОЙ<br>КОМФОРТ-<br>НОСТИ   |                                                       |                                     |                                       |                                      |
| ЭКЗО-<br>ТИЧЕ-<br>СКАЯ<br>ОХОТА              | ИЗГНАН-<br>НИК ИЗ<br>АИЛА               | НАГРОМО-<br>ЖДЕНИЕ,<br>СКОПЛЕ-<br>НИЕ<br>ЧЕГО-Л. |                                |                                                |                                                 | СОЮЗ<br>ХОККЕЙ-<br>НЫХ<br>КЛУБОВ                      |                                     |                                       |                                      |
|                                              |                                         |                                                  |                                |                                                | ПЛА-<br>НЕТА-<br>ГИГАНТ                         |                                                       |                                     |                                       |                                      |
| ГРОЗ-<br>НОЕ "РЫ-<br>ЧАНИЕ"<br>СПЯЩЕГО       | ПОВТОР<br>В<br>ПЕСНЕ                    | ЛОВКИЙ,<br>ЭФФЕКТ-<br>НЫЙ<br>ПРИЕМ               |                                |                                                |                                                 | НА ВСЕ<br>МИР                                         | "СКОЛЬЗ-<br>КАЯ"<br>ЧАСТЬ<br>БАНАНА |                                       | ФРОН-<br>ТОВАЯ<br>ДОРОГА             |
|                                              |                                         |                                                  | ОСНО-<br>ВА,<br>ФУНДА-<br>МЕНТ | ВСЯ<br>ЦВЕТО-<br>ВАЯ<br>ГАММА                  |                                                 |                                                       |                                     |                                       |                                      |
| И<br>НЕВОД,<br>И ПАУ-<br>ТИНА                | ЗЛАК<br>ДЛЯ ЧЕР-<br>НОГО<br>ХЛЕБА       |                                                  |                                |                                                | ПУЧОК<br>ИЗ ПРИ-<br>ЧЕСКИ                       | ПОРИ-<br>ЦАНИЕ<br>ВО<br>ВЗГЛЯДЕ                       |                                     | ВНЕШ-<br>НЯЯ<br>ЧАСТЬ<br>КОЛЕСА       |                                      |
|                                              |                                         |                                                  |                                | ЗАЩИТ-<br>НИК ПОР-<br>ТА ОТ<br>МОРСКИХ<br>ВОЛН | "УМЕ-<br>ЛЫЕ<br>РУКИ"                           |                                                       |                                     |                                       |                                      |
|                                              | "ПЛАЧ"<br>НЕСМА-<br>ЗАННОЙ<br>ТЕЛЕГИ    | КАЧЕ-<br>СТВО<br>ПОЛУЧЕ-<br>НОЙ МУКИ             |                                |                                                |                                                 | ОСТРОВ<br>С ГА-<br>ВАННОЙ                             |                                     |                                       |                                      |
|                                              |                                         |                                                  |                                |                                                | ОВОЩ-<br>НЫЕ<br>ГРЯДКИ<br>ВОЗЛЕ<br>ДОМА         |                                                       |                                     |                                       |                                      |
|                                              | БОЕЦ<br>В КОР-<br>РИДЕ                  | КИСТЬ-<br>ЦИ-<br>ЛИНДР У<br>МАЛЯРА               |                                |                                                |                                                 | ДЕПУТАТ-<br>СКИЙ<br>СХОД В<br>КИЕВЕ                   |                                     |                                       |                                      |





### О новых правилах противопожарного режима

Президент России Владимир Путин подписал документ, согласно которому в стране утверждаются новые правила противопожарного режима. Как гласит документ, глава любого предприятия должен дважды в год проверять качество огнезащитной обработки всех строительных конструкций, а также состояние отделочных и теплоизоляционных материалов. Владельцы частного жилья должны иметь на участках огнетушители или бочки с водой. Рядом с домами и сараями не должно быть емкостей с легковоспламеняющимися и горючими жидкостями и газами. Чердаки, техэтажи и подвалы многоэтажек не смогут размещать в себе мастерские и склады. Теперь также запрещается хранить вещи в подъезде под лестницей. Что же касается правил безопасности на транспорте, то автомобили запрещается припарковывать на крышках колодцев пожарных гидрантов, а также на площадках, где устанавливают пожарную технику.

### К сведению автолюбителей

В правительстве РФ планируется обсудить вопрос увеличения максимальной разрешенной скорости на автомагистралях — до 130 км/ч. Сейчас максимальная скорость движения по автострадам составляет 110 км/ч. Не исключается, что ограничение в 130 км/ч будет применяться в первую очередь на платных участках дорог.

### Абитуриенты будут сдавать другой ЕГЭ

ЕГЭ для выпускников российских школ, возможно, будет разным по сложности для тех, кто собирается продолжить свое обучение в университете, и для тех, кто хочет просто получить аттестат о полном среднем образовании. «Возможно, придут разноуровневые экзамены: один — для тех, кто хочет получить аттестат и не планирует поступать в вуз, а другой — для тех школьников, которые хотят продолжить свое образование и определились с профилем», — сказал и.о. министра образования и науки РФ Андрей Фурсенко.

### Выпускников в этом году в два раза меньше

В Саратове выпускниками школ в этом году станут 2 622 человека. Что примечательно, это практически в два раза меньше, чем в прошлом году. Тогда школы покинули 4 488 человек. Специалисты объясняют это так называемой демографической ямой — в 1994-1995 годах рождаемость в стране была очень низкой. Напомним, выпускные балы начнутся в 20-х числах июня.

### Пять человек заболели ботулизмом

С начала года в Саратовской области зарегистрировано 5 случаев ботулизма. Все пострадавшие госпитализированы в состоянии средней тяжести. Из пяти пострадавших двое проживают в Саратове, один — в Воскресенском районе, один — в Энгельсе, один — в Хвалынске. Все случаи заболевания связаны с употреблением в пищу копченой или вяленой рыбы домашнего производства, как собственного изготовления, так и приобретенной у частных лиц.

### Петля на шею как средство от мучений

Смертельным исходом закончилась попытка 60-летнего жителя Саратова избавиться от головной боли. Год назад он в состоянии алкогольного опьянения упал на лестнице в подъезде, при этом сильно ударился головой, пришлось даже делать операцию. Но голова с тех пор сильно болела. Мужчина высказывал мысли об уходе из жизни и два раза накидывал петлю на шею, но жена всякий раз успевала его вытащить. Недавно ему был проведен курс лечения, и, по словам жены, боль исчезла, но мужчина психологически оставался подавленным, опасался возвращения боли. На днях, когда супруга ушла в магазин, мужчина тут же направился в ванную комнату и совершил суицид. Спасти его не успели.

### В Аткарске прогремел взрыв

В Аткарске Саратовской области взорвался минометный снаряд. Боеприпас, предположительно времен Великой Отечественной войны, был изъят у задержанного 46-летнего местного жителя. Хранил он его в полиэтиленовом пакете. Сотрудникам транспортной полиции мужчина рассказал, что нашел мину во дворе своего частного дома около недели назад. Изъятый боеприпас является 82-миллиметровой миной с сильной коррозией на корпусе и относится к третьей степени опасности. Специалисты взорвали снаряд.

### Мужчина забил своего друга кувалдой

В Саратове полицейские раскрыли убийство. Задержан мужчина, который признался в совершенном злодеянии. Он рассказал, что распивал алкогольные напитки со своим знакомым. Между ними вспыхнула ссора, и хозяин ударил своего гостя кувалдой по голове, а потом добил топориком для разделки мяса. Труп пролежал во дворе его частного дома несколько дней. Когда запах разложения стал слишком явным, злоумышленник попытался спрятать его в колодце. Для этого он вспорол ножом труп, чтобы разбухшее от газов тело прошло в отверстие люка. Тело увидела гражданская супруга убийцы и обратилась к правоохранителям. Выяснилось, что подозреваемый состоит на учете у психиатра и употреблял наркотики. По данному факту возбуждено уголовное дело.

### В «шведской семье» произошло убийство

В Саратове произошло убийство в семье, образованной по «шведскому» типу: одна женщина и двое мужчин — официальный муж и любовник. Все члены этой «ячейки общества» крепко выпивали. Трагедия произошла, когда любовник принес домой медицинский спирт, разбавил водой и отлучился на пару минут. Вернувшись, он увидел, что женщина отпила часть спирта, не дожидаясь его. Он начал ее избивать так, что слышали все соседи. Мужчина сломал сожительнице половину ребер и другие кости, от болевого шока она скончалась. Заведено уголовное дело, любовник задержан.

### Саратовец больше 30 лет провел взаперти

**1907** День рождения Веры Александровны Артисевич — выдающегося деятеля библиотечного движения, заслуженного работника культуры России, бессменного директора (1931-1999) Научной библиотеки Саратовского государственного университета им. Н. Г. Чернышевского, почетного академика Международной академии информатизации, Почетного гражданина Саратова (1907-1999).

**1914** Съёмочная группа фирмы Ханжонкова под руководством артиста Айдарова произвела съёмки фильма из саратовской жизни. Это была первая киносъёмка в городе.

**1994** Начало работы Саратовской областной Думы первого созыва.

**1876** На Митрофаньевской площади начались представления цирка братьев Никитиных.

**1949** В Саратове начала работу выездная научная сессия Отделения клинической медицины Академии медицинских наук СССР, посвященная проблеме антибиотиков.

**1879** Открылась первая гребная гонка в Саратове.

**1927** В институте «Микроб» открылось всесоюзное противочумное совещание.

**1944** В большом зале консерватории прошли концерты Народной артистки РСФСР И. П. Яунзем — известной собирательницы народных песен.

**1911** Приложение к газете «Саратовский вестник» было полностью посвящено 100-летию со дня рождения В. Белинского.

**1931** Постановлением президиума Нижне-Волжского крайисполкома образован институт советского права, который в конце 1936 года стал называться юридическим институтом.

**1925** В помещении театра им. К. Маркса



стране была очень низкой. Напомним, выпускные балы на-  
нуты в 20-х числах июня.

### Пять человек заболели ботулизмом

С начала года в Саратовской области зарегистрировано 5 случаев ботулизма. Все пострадавшие госпитализированы в состоянии средней тяжести. Из пяти пострадавших двое проживают в Саратове, один — в Воскресенском районе, один — в Энгельсе, один — в Хвалынске. Все случаи заболевания связаны с употреблением в пищу копченой или вяленой рыбы домашнего производства, как собственного изготовления, так и приобретенной у частных лиц.

### Под запрет к употреблению попали несколько растений

Главный государственный санитарный врач РФ Геннадий Онищенко запретил производить и продавать биологически активные добавки (БАД) к пище, в состав которых входят некоторые растения, которые используются при оккультных обрядах различных этнических групп. Соответствующее постановление опубликовано в сегодняшнем номере «Российской газеты». «Традиционно используемые при оккультных обрядах различных этнических групп растения, такие, как бругмансия, брунфелзия крупноцветковая, ипомея (утренняя слава, утреннее сияние), мимоза прерий и мимоза хостилис, обладают психотропным действием», — говорится в постановлении. Главным государственным санитарным врачам в регионах предписано при выявлении в продаже БАД, в составе которых содержатся перечисленные выше растения, изымать их из оборота.

## БРИГАДА ВЫПОЛНИТ

### следующие виды работ:

Очистка участка (удаление поросли, выкорчевка деревьев)

Скашивание травы (бензокосой)

Вспашка мотоблоком (целина)

Вспашка на зиму

### ЗЕМЛЯНЫЕ РАБОТЫ

(рытье сливных ям, траншей, котлованов и т.д.)

### КАНАЛИЗАЦИЯ «ПОД КЛЮЧ»

В наличии канализационные кольца, крышки, днища, люки.

### УКЛАДКА БРУСЧАТКИ

8-905-323-28-69

Найди свою  
идеальную вакансию

РАБОТА

33-83-83

многоканальный

В Саратове произошло убийство в семье, образованной по «шведскому» типу: одна женщина и двое мужчин — официальный муж и любовник. Все члены этой «ячейки общества» крепко выпивали. Трагедия произошла, когда любовник принес домой медицинский спирт, разбавил водой и отлучился на пару минут. Вернувшись, он увидел, что женщина отпила часть спирта, не дожидаясь его. Он начал ее избивать так, что слышали все соседи. Мужчина сломал сожительнице половину ребер и другие кости, от болевого шока она скончалась. Заведено уголовное дело, любовник задержан.

### Саратовец больше 30 лет провел взаперти

43-летний житель Саратова почти всю жизнь провел в комнате коммунальной квартиры площадью 10 квадратных метров. Он впервые вышел на улицу после смерти матери, которая и оградила его от связи с внешним миром. Сам мужчина, на первый взгляд, — шутник и балагур, любит рассказывать матерные анекдоты и поет песни зарубежных ретрозвезд, однако, едва речь заходит о его детстве или о матери, он сразу замыкается. Только недавно мужчина приобрел трудовой стаж — поработал курьером. Но потом получил пенсию по инвалидности и снова ударился в затворничество. Из друзей у гражданина только две пенсионерки,

### У прыгунов — 4 медали чемпионата Европы

В Эйндховене (Голландия) завершился чемпионат Европы по прыжкам в воду. Илья Захаров выиграл 3 медали турнира. В синхронных прыжках с трехметрового трамплина в паре с Евгением Кузнецовым из Ставрополя он стал первым, в синхронных прыжках с вышки с Виктором Минибаевым из Подмоскovie — вторым (впереди только немцы), в индивидуальных прыжках с трехметрового трамплина уступил французу почти 12 баллов, немцу — 10,3. Артем Чесаков, выступая вместе с Надеждой Бажиной из Пензы, выиграл бронзовую медаль в командном турнире. Российская пара уступила соперникам из Франции и Украины.

### Наша гребчиха добыла «серебро»

На первом этапе Кубка мира по гребле на байдарках и каноэ в Познани (Польша) Наталья Лобова завоевала «серебро» в составе байдарки-четверки. В байдарке-одиночке она показала 11-й результат. Еще одна наша землячка — Мария Александрова — остановилась в шаге от медалей: стала четвертой в байдарке-одиночке. Следующее выступление Лобовой и Александровой состоится на III этапе Кубка мира в Москве (1-3 июня).

### Ушуисты завоевали 19 медалей

В Воронеже прошли чемпионат и первенство России по традиционному ушу. Воспитанники Школы единоборств имени Султана Ахмерова завоевали семь золотых, четыре серебряных, восемь бронзовых медалей. Трехкратным победителем стал Илья Алзиев, у Марии Бирюковой — «золото» и «серебро», у Ксении Селивановой — «золото» и две «бронзы». Команда Приволжского федерального округа заняла второе командное место, уступив Сибирскому ФО. В соревнованиях принимали участие 396 человек из 38 регионов Российской Федерации.

1911 Приложение к газете «Саратовский вестник» было полностью посвящено 100-летию со дня рождения В. Белинского.

1931 Постановлением президиума Нижне-Волжского крайисполкома образован институт советского права, который в конце 1936 года стал называться юридическим институтом.

1935 В помещении театра им. К. Маркса начались гастроли Московского театра для детей, руководимого известным театральным деятелем, народной артисткой СССР, лауреатом Государственной премии СССР Н. И. Сац.

1965 Открылась МУ «Больница скорой медицинской помощи» г. Энгельса.

1969 Для участия в декаде украинской литературы и искусства в РСФСР прибыли 300 ее участников, в том числе лауреат Государственной премии СССР и Ленинской премии писатель М. А. Стельмах, народный артист СССР, лауреат Государственной премии СССР, художественный руководитель Государственного заслуженного ансамбля танца УССР П. П. Вирский, народный артист СССР, композитор И. Майборода и др.

1900 Вышел из печати каталог картин художественного музея им. А. Н. Радищева.

1935 Принято постановление ЦК ВКП(б) и СНК СССР о постройке в Саратове завода шарико-подшипников.

1950 Со 2 по 5 июня в театре оперы и балета им. Н. Г. Чернышевского выступила лауреат Государственной премии СССР солистка ГАБТ СССР, народная артистка РСФСР Е. В. Шумская.

1695 Проездом в Азов впервые Саратов посетил Петр I.

1871 Началось движение поездов по всей линии Тамбово-Саратовской железной дороги.

1932 В Саратов переведен бывший Московский институт сельскохозяйственного машиностроения им. М. И. Калинина.

1965 В свой первый рейс в Москву отправился фирменный поезд «Саратов».



# СУДОКУ

Необходимо заполнить пустые клетки цифрами от 1 до 9 так, чтобы в каждой строке по горизонтали, в каждом столбце по вертикали и в каждом из девяти выделенных черными линиями блоков не было одинаковых цифр.

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 |   | 4 |   |   |   |   | 2 |   |
| 1 |   | 9 |   | 5 | 1 |   |   | 9 |
| 9 |   | 2 |   |   | 5 |   |   | 7 |
|   | 3 | 6 |   |   |   | 9 |   | 5 |
|   | 8 |   |   | 7 |   | 2 |   | 4 |
| 6 |   | 8 | 9 |   |   | 5 | 3 | 2 |
| 4 |   |   |   | 2 | 3 |   | 7 |   |
| 2 | 7 |   |   |   |   | 4 |   | 1 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 1 |   | 5 | 4 |   | 9 |   | 6 |
|   |   |   |   |   | 2 |   |   | 4 |
| 4 |   | 8 |   | 9 |   | 7 | 5 |   |
| 3 | 9 | 7 | 6 |   |   |   | 1 | 2 |
|   |   |   | 9 |   | 4 | 6 | 7 |   |
| 6 | 5 |   |   |   |   |   |   | 8 |
|   | 7 | 9 |   | 2 |   | 8 |   | 1 |
| 1 |   |   | 8 |   |   |   |   |   |
| 8 | 6 |   |   | 1 |   | 3 | 9 |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 3 | 5 | 4 |   | 2 |   | 9 |   |
|   | 4 |   |   | 1 | 9 | 6 |   |   |
|   |   | 9 | 8 |   |   |   |   | 2 |
| 5 | 9 |   | 7 | 8 |   | 3 |   |   |
| 7 |   |   |   | 3 |   |   |   | 5 |
|   | 2 | 8 |   |   | 4 |   | 7 | 6 |
| 1 | 8 |   |   |   | 3 | 2 |   |   |
|   |   | 3 | 6 | 2 |   |   | 1 |   |
|   | 5 |   | 1 |   |   | 8 |   | 3 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 5 |   | 8 | 3 |   |   | 6 |   |
|   |   |   | 5 |   |   |   | 7 | 3 |
| 7 | 2 |   |   |   | 4 |   |   |   |
| 3 | 1 |   | 6 | 5 |   |   | 8 | 7 |
|   |   | 8 |   | 7 |   | 1 |   |   |
|   | 7 |   |   | 1 |   |   | 5 | 2 |
|   |   |   | 2 |   |   |   | 6 | 7 |
| 4 | 6 | 1 |   |   |   | 5 |   |   |
|   | 3 |   |   | 9 | 6 |   | 4 | 5 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 |   |   | 2 |   |   |   |   |   |
|   |   | 7 |   | 1 | 8 | 6 | 4 |   |
| 4 | 2 | 1 |   |   | 6 | 3 |   | 8 |
|   | 6 | 4 |   | 3 | 2 |   | 9 |   |
| 1 |   |   |   | 9 |   |   |   | 3 |
|   | 3 |   | 6 | 4 |   | 7 | 2 |   |
| 8 |   | 5 | 1 |   |   |   |   | 9 |
|   | 1 | 3 | 7 |   |   | 5 |   | 4 |
| 2 |   |   |   |   | 5 |   |   | 6 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   | 5 |   | 1 | 6 |   | 3 | 9 |
| 6 |   | 3 |   |   | 5 |   |   | 1 |
| 1 |   | 8 |   | 2 |   | 7 |   |   |
|   | 6 |   |   |   | 7 |   | 9 | 2 |
|   |   | 2 | 6 |   | 1 | 3 |   |   |
| 3 | 1 |   | 9 |   |   |   | 5 |   |
|   |   | 6 |   | 7 |   | 8 |   | 3 |
| 8 |   |   | 5 |   |   | 9 |   | 7 |
| 7 | 2 |   | 1 | 3 | 5 |   |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 2 |   | 7 |   | 1 | 9 |   |   |
|   | 9 | 6 | 5 |   |   | 8 | 7 | 4 |
| 5 |   | 7 |   |   |   |   |   |   |
|   | 7 |   | 8 |   | 4 |   | 1 |   |
|   | 5 | 2 |   | 3 |   | 4 | 9 |   |
|   | 1 |   | 6 |   | 2 |   | 3 |   |
|   |   | 1 | 9 |   | 2 |   | 3 |   |
|   | 4 | 8 |   |   | 6 | 7 | 5 |   |
|   | 3 | 5 |   |   | 8 |   | 4 |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 9 |   | 5 | 3 |   |   | 6 | 1 |
| 6 | 7 |   |   |   | 9 | 8 | 5 | 2 |
|   |   |   | 8 | 7 |   |   |   |   |
|   | 6 |   |   |   | 1 |   | 8 |   |
| 3 |   | 8 |   | 6 | 7 | 9 |   | 5 |
|   | 5 |   | 9 |   |   |   | 1 |   |
|   |   |   |   | 9 | 3 |   |   |   |
| 1 | 3 | 5 | 7 |   |   |   | 9 | 4 |
| 9 | 8 |   |   | 4 | 5 |   | 7 |   |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|
|   |   | 8 |   |   |   |  | 7 | 3 |
| 7 |   |   | 2 |   | 9 |  |   | 8 |
| 5 | 4 | 2 |   | 3 |   |  | 6 | 9 |
| 8 |   |   |   | 4 |   |  | 7 |   |
|   | 5 | 7 | 3 |   | 1 |  |   |   |
|   | 9 |   |   | 8 |   |  | 2 | 1 |
| 4 |   |   |   | 9 |   |  | 6 | 2 |
| 2 |   |   | 5 | 7 | 3 |  |   | 1 |
|   | 7 | 9 |   |   |   |  | 8 |   |

|                                    |                                 |                                 |                                  |                                        |
|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|
| ПУСТЫЕ ПЕРЕ-СУДЫ                   | НАЖИВ-КА-ОБМАН-КА               | МЕЛО-ДИЧНЫЙ СИМВОЛ СТРАНЫ       | ЧАСТЬ КОРАБЛЯ ЗА ПЕРЕ-БОРКОЙ     | ТОЧКА ЗРЕНИЯ НА ПРО-БЛЕМУ              |
| СУМЧА-ТЫЙ ЗВЕРЕК ИЗ АМЕРИКИ        | ЧИН В СТЕНАХ ХРАМА              | ВЫСШЕЕ ДУХОВ-НОЕ ЗВАНИЕ ШИИТОВ  | СОЛНЦЕ-ЗАЩИТ-НЫЕ СТЕКЛА В ОПРАВЕ | ПАРНЫЙ ПРЕДМЕТ В МЕБЕЛЬ-НОМ ГАР-НИТУРЕ |
| НЕУС-ТОЙКА ЗА ПРО-СРОЧКУ           | ПРАЗД-НЫЙ НАБЛЮ-ДАТЕЛЬ          | ИНСТРУ-МЕНТ ЛЕГЕН-ДАРНОГО БОЯНА | ГРУСТЬ... МЕНЯ СЪЕДАЕТ           | БИОПОЛЕ ДЛЯ ЭКСТРА-СЕНСА               |
| СПОРТИВ-НОЕ ТЕЛО-СЛО-ЖЕНИЕ ГЕРАКЛА | "АПАРТА-МЕНТЫ" ДЛЯ ОДНОЙ ЛОШАДИ | ПОХОЖАЯ НА ФАРФОР-КЕРА-МИКА     | МАШИН-НАЯ СТРОЧКА НА ОДЕЖДЕ      | ИСТЯ-ЗАНИЕ НА ДЫБЕ                     |
| "ДУБИ-НА" ДЛЯ ТЕСТА                | ОЧЕРТА-НИЯ ПРЕДМЕ-ТА            | ЗЕЛЕНый ФРУКТ С ВОРСОМ          | СУТАНА ПОПА                      | "ХАЛАТ" НА ЯПОН-СКИЙ ЛАД               |
| ЛИШНИЕ СЛОВА                       |                                 |                                 |                                  |                                        |
| МЕРА РАДИА                         |                                 |                                 |                                  |                                        |



|   |                                    |                               |   |                              |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        |                                       |                             |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|---|------------------------------------|-------------------------------|---|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------|-------------|----------------|--|
| ↓ | НЕУС-ТОЙКА ЗА ПРО-СРОЧКУ           | ↓                             | ↓ | ↓                            | РУКОДЕ-ЛИЕ ИЗ "ШНУР-КОВ"           | ↓                                | ГРУСТЬ... МЕНЯ СЪЕДАЕТ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ↓                  | ДИСТА                  | ↓                                     | ГРОМКО ДЛЯ ОРКЕСТ-РА        | ↓                                       | ПЕ-СТРЫИ ПОДГЛОЧ-НЫИ КАМЕНЬ | ↓                                | СТАРЫИ. ТО ЭТО ЕВРОПА |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
| ↖ |                                    |                               |   |                              | ПРАЗД-НЫЙ НАБЛЮ-ДАТЕЛЬ             | ↓                                | ИНСТРУ-МЕНТ ЛЕГЕН-ДАРНОГО БОЯНА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | →                  |                        |                                       | ПОХОЖАЯ НА ФАРФОР КЕРА-МИКА | →                                       |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   | СПОРТИВ-НОЕ ТЕЛО-СЛО-ЖЕНИЕ ГЕРАКЛА | →                             |   |                              |                                    |                                  | "АПАРТА-МЕНТЫ" ДЛЯ ОДНОЙ ЛОШАДИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | →                  |                        | 8                                     |                             | МАШИН-НАЯ СТРОЧКА НА ОДЕЖДЕ             | →                           |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   | "ДУБИ-НА" ДЛЯ ТЕСТА                | ОЧЕРТА-НИЯ ПРЕДМЕ-ТА          |   |                              | ЗЕЛЕНЫЙ ФРУКТ С ВОРСОМ             |                                  | <h2 style="text-align: center;">ЛИШНИЕ СЛОВА</h2> <p style="text-align: center;">Составьте из данных слов кроссворд, учитывая, что четыре слова лишние.</p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 5px;"> <div>АГАР</div> <div>АРАТ</div> <div>БРАТ</div> <div>ЁЛКА</div> <div>ИНЕЙ</div> <div>КАКО</div> <div>КИОТ</div> <div>МОРЖ</div> <div>РАЁК</div> <div>РУКА</div> <div>СУМО</div> <div>УГЛИ</div> </div> |                    |                        |                                       |                             |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | НАЕЗЖЕН-НАЯ ДОРОГА, БОЛЬШАК | СУТАНА ПОПА | МЕРА РАДИА-ЦИИ |  |
|   |                                    |                               |   |                              |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        |                                       |                             |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   |                                    |                               |   |                              |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        |                                       |                             |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   |                                    |                               |   |                              |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        |                                       |                             |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   |                                    |                               |   |                              |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        |                                       |                             |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   |                                    |                               |   |                              |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        |                                       |                             |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
| ↖ |                                    | ↓                             |   | ↓                            |                                    | ДОБРАЯ ВОЛШЕБ-НИЦА ИЗ СКАЗКИ     | →                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    | ↓                      |                                       | ДВУХКО-ЛЕСНЫЙ ПРИЦЕП К ОСЛУ | ↓                                       | ЗЕРНИС-ТАЯ НА БУТЕР-БРОДЕ   |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   | СОЛНЕЧ-НЫЙ ЗАЙЧИК НА ПО-ЛИРОВКЕ    | →                             |   | 3                            |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    | ↓                      |                                       |                             |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
| ↖ |                                    |                               |   |                              |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    | ДЕТСКИЙ ИГРОВОЙ СТИШОК | ПОВСЕД-НЕВНАЯ "ОБЕРТКА" ИНДИАН-       | →                           |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   | МОЛО-ДАЯ ЛУГОВАЯ ТРАВА             | ДЕСЕРТ ИЗ ВЗБИТЫХ ЯГОД        |   | АКТЕР ПРАВА ГОЛОСА           | "ЧЕРНОЕ" ДЛЯ "БЕЛОГО"              |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    | ↓                      |                                       |                             |                                         | 9                           |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
| ↖ |                                    | 4                             |   | ↓                            | "ПАНТЕРА" НА ВООРУ-ЖЕНИИ ВЕР-МАХТА |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        |                                       | ДРЯХ-ЛЫЙ БОРО-ДАЧ           | САМО-ВОЛКА У ГРАЖДАН-СКИХ               | ЧАСТИЦА АТОМ-НОГО ЯДРА      |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   | ПОД-МОСТКИ РЕСТАВ-РАТОРА           | УКРЫ-ТИЕ ОТ БОМ-БЕЖКИ         | ↖ |                              |                                    | РОВ ДЛЯ СТОЧ-НЫХ ВОД             | ↓                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ЧЕХОЛ ПИСТО-ЛЕТА   | ↓                      | ОЦЕПЛЕ-НИЕ, ОКРУ-ЖЕНИЕ С ЦЕЛЬЮ ПОИМКИ |                             | САМЫЙ ГЛАВНЫЙ В ВА-ТИКАНЕ               | ↓                           |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
| ↖ |                                    |                               |   | ПРОРО-ЧЕСКИЕ КАРТЫ           | →                                  |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | КАНАЛ ПОД ЧИНА-РОЙ | ↖                      |                                       |                             | 6                                       | ЧЕРНО-БЕЛАЯ У БЕРЕЗЫ        | ДОГОВОР ПОЛИТИ-ЧЕСКОГО ЗНАЧЕ-НИЯ |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   | СМЕЛАЯ ДЛИНА ЮБКИ                  | НАСЛЕД-СТВО ПРИНЦА ПОСЛЕ ПАПЫ | → |                              | 7                                  | ВЕЧЕР ДЛЯ ТАН-ЦУЮЩИХ МАЗУРКУ     | →                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ↓                  |                        | БОГА-ТЫРЬ-АЗИАТ                       | ↓                           | ЯМА, ЧТО СПРЯЧЕТ БОЙЦА                  | ↓                           |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
| ↖ |                                    |                               |   | ХАРАКТЕР, НРАВ, ТЕМПЕРА-МЕНТ | →                                  |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        | ПОБЛАЖ-КА СО СТОРО-НЫ ГОСУ-ДАРСТВА    | →                           |                                         |                             |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
|   | "КОПЕЙ-КА", ДОЛЛАР БЕРЕГУ-ЩАЯ      | ЖЕЛОБ ДЛЯ СТОКА ВОДЫ          | → |                              |                                    | УСИЛИЕ СПРИНТЕ-РА ПЕРЕД ФИНИ-ШЕМ | →                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                        |                                       |                             | ФИЗИКУЛЬТУ-РА ПО ШКО-ЛЬНОМУ РАСПИСА-НИЮ | →                           |                                  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |
| ↖ |                                    |                               |   | ПРИМАТ, ПОБЫ-ВАШИИ В КОСМОСЕ | →                                  |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                        | "АМБАЛ" ПОДДЕР-ЖИ-ВАЮЩИИ ПОТОЛОК      | →                           |                                         |                             | 10                               |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |                             |             |                |  |

РАЗГАДАЙТЕ СКАНВОРД, СОСТАВЬТЕ КЛЮЧЕВОЕ СЛОВО  
И ВПИШИТЕ ЕГО В КУПОН НА СТР. 15



...В детстве у меня было абсолютно все. Мой отец, которого я никогда не видела, платил матери большие алименты, и я никогда ни в чем не нуждалась. Конечно, иногда интересовал вопрос, почему у всех остальных детей есть папы, а у меня нет. Но мама находила довольно убедительное объяснение, когда ее об этом спрашивала. «У тебя тоже есть папа, доченька. Очень богатый папа. Лучше, чем у твоих подружек. Только он живет далеко отсюда. Зато присылает нам с тобой много денег», — говорила она, наводя традиционный вечерний марафет.

Три раза в неделю тайно по ночам мама встречалась с моим отцом. Он был женат и не афишировал свои амурные отношения. А потом мама ему надоела, и он ее бросил. Нашел новую любовницу... Я тогда была уже подростком и все понимала.

— Он обещал, что разведется с женой и женится на мне, — рыдала моя красивая мама. — Твой отец — лживая скотина! — Мапочка, прошу, не плачь, — шептала я.

— Все мужики — подлецы! Они только того и заслуживают, чтобы тянуть из них деньги!

Этот урок я запомнила на всю жизнь. А в моем сердце с тех пор поселилась ненависть к отцу и ко всем мужчинам.

Когда мне было четырнадцать лет, мама умерла. И надо мной взяла «опеку» ее очередной ухажер. Официально для всех он был «дядей Витей», другом семьи, который заботился обо мне после смерти матери. Я переехала к бабушке — полуглухой выжившей из ума старухе. Ей не было дела до того, откуда у нас берутся деньги. Виктор стал моим первым «учителем». Именно он посвятил меня во все тонкости «профессии». Все, что знаю и умею сейчас, — благодаря ему... Я влюбилась в

*Парень возле барной стойки уже полчаса откровенно разглядывал меня. Я с горькой усмешкой отвернулась. И хотя был он довольно симпатичным, ни о каком флирте не могло быть и речи, ведь у меня — постоянный любовник. Естественно — богатый и, естественно, женатый. Да, я живу на его содержании. И что в этом плохого? Безнравственной я себя не считаю.*

## ТРЕЗВЫЙ РАСЧЕТ

стались, когда я уже училась в институте. Без ссор и скандалов — просто добрыми друзьями. Он нашел себе новую подружку, а я... нового любовника.

Вот уже три года я живу на содержании у Олега и ни о чем не жалею. Ни о какой любви речи, конечно, не идет. Эти глупости выбил из моей головы еще Виктор. А когда смотрю на своих однокурсниц, которые вкалывают за копейки в фастфудах или нянчат чужих сопливых детей, чтобы заработать на жизнь, только радуюсь, что меня миновала такая судьба. Мне стоит только о чем-то заикнуться — и Олежа исполняет любой каприз. Даже просить не нужно. Таковы правила игры.

— Извини, дорогая, что опоздал, — прервал мои размышления Олег. Он подошел ко мне и поцеловал в щеку. — Совет

— Господин президент! Это мой новый секретарь Кира.

Олег аж покраснел от волнения. Бедненький! «Явно этот президент — большая шишка, раз Олежа так перед ним стелется», — решила я.

— Приятно познакомиться, — я мило улыбнулась. — Очень рада, что работаю в вашей фирме...

— Да? А почему, интересно? — спросил президент фирмы, окидывая меня изучающим взглядом.

Мой друг нервно переступил с ноги на ногу. Испугался, чтобы лишнего не ляпнула. Ведь я и понятия не имела, чем занимается эта фирма.

— Главное — это атмосфера в коллективе. Очень дружелюбная и творческая... — без тени смущения выдавала я.

Похоже, это сошло мне с рук,

черты знакомого лица, которое видела в детстве на фотографии. Внезапно до меня дошло, что передо мной стоит мой отец! Нет, этого не может быть! Не в силах совладать с эмоциями, я выбежала из зала, не обращая внимания на удивленные взгляды. Отыскав в парке свободную лавочку, тяжело плюхнулась на нее. Необходимо собраться с мыслями. Внутри все клокотало. Только бы не расплакаться... Мой отец?! И надо же было мне встретить его здесь! А еще пять минут назад я собиралась его соблазнить. Какой кошмар! Даже для моих железных нервов это слишком. Меня трясло от озноба, хотя на улице стояла дикая жара.

— Наташа? Так это все-таки ты? — отец выбежал следом за мной. — Я не думал, что вообще смогу тебя когда-нибудь уви-

Все мои страхи, переживания с огромной силой накрыли вновь. С одной стороны, хотелось броситься отцу на шею, прижаться, обнять. А с другой, — задушить лживого негодяя.

— Мне нелегко говорить на эту тему... На мою беду, Тамара много знала обо мне, о моем бизнесе. Тогда время было такое... смутное, — грустно рассказывал папа. — Она начала шантажировать меня. Требовала деньги. Я давал ей очень крупные суммы, но ей все было мало. Я любил ее и не мог бросить. До тех пор, пока не застал с другим. С этим уголовником! Тогда я разорвал наши отношения. Из мести Тамара запретила видеться с тобой — только все время требовала деньги! Постоянно одни только деньги!

— Уголовник? Это Виктор, что ли? — с трудом промолвила я.

Он кивнул. В моей голове постепенно начинала вырисовываться картина. Похоже, отец не врал. Когда мать заболела, то попросила Витюшу присматривать за мной. Он и «присмотрел»...

— Наташенька, как я рад, что вижу тебя! — продолжал папа. — Слава Богу, ты жива-здоровая. Расскажи о себе. Где живешь, где учишься?

— Учусь в институте. — пробормотала я. — Живу в бабушкиной квартире...

— Наверное, нелегко? Я с радостью тебе помогу. Только скажи, что нужно, — заботливо предложил он. — Ты в нашей фирме практику проходишь?

Господи, какой наивный! Как у него все просто! Я едва сдерживалась, чтобы не крикнуть: «Нет, не практику! Я содержанка твоего подчиненного!»

— Мне не нужна ваша помощь. Пожалуйста, оставьте меня в покое! — тихо произнесла вместо этого.

Почувствовав, что больше ни минуты не могу тут оставаться, я заказала такси и уехала в город, бросив обалдевшего Олега.

\*\*\*

Эта встреча перевернула во



взял «опеку» ее очередной уха-  
жер. Официально для всех он  
был «дядей Витей», другом се-  
мьи, который заботился обо  
мне после смерти матери. Я по-  
решала, а бабушка получила  
хой выжилишей из ума старухе.  
Ей не было дела до того, откуда  
у нас берутся деньги. Виктор  
стал моим первым «учителем».  
Именно он посвятил меня во  
все тонкости «профессии».  
Все, что знаю и умею сейчас, —  
благодаря ему... Я влюбилась в  
него, потому что он был к тому  
же и моим первым мужчиной.  
Верила каждому его слову. Он  
был для меня всем: любовни-  
ком, отцом и наставником. И  
когда Виктор заявил, что рас-  
стается со мной, я думала, что  
этого не переживу.

— Тебе нужно найти какого-  
то парня, своего ровесника,  
— сказал он однажды. — И по-  
думать о том, чтобы устроить  
свою дальнейшую жизнь...

— Зачем? Что за глупая шут-  
ка? Я тебя люблю! Мне никто не  
нужен! — я обняла его и нежно  
поцеловала.

— Тогда лучше перестань лю-  
бить! Ясно? — холодно посовето-  
вал он. — Потому что я скоро  
уезжаю.

— Куда? — пробормотала я.

— Неважно. Уезжаю и все. В  
другую страну. А тебе еще нуж-  
но закончить школу... Кстати,  
вот телефон моего друга, —  
Витя протянул клочок бумаги  
с номером телефона. — Если  
будут какие-то проблемы, по-  
звони.

\*\*\*

Вскоре умерла бабушка, и я  
смогла вздохнуть с облегчени-  
ем. Потому что она была для  
меня больше обузой, чем род-  
ным человеком... А когда через  
неделю я поняла, что продукты  
з доме заканчиваются, решила  
позвонить другу своего первого  
мужчины. На первом же свидани-  
и я безоговорочно приняла  
его условия. У Андрея была се-  
лья, двое детей, и он тоже был  
очень богатым, как мой отец.  
Новый любовник был довольно  
щедрым: он подарил мне квар-  
тиру и машину. Даже несколько  
раз возил за границу. Мы рас-

смотрели, когда смотрю на своих  
однокурсниц, которые вкалы-  
вают за копейки в фастфудах  
или нанимают чужих сопливых де-  
тей, чтобы заработать на жизнь,  
только понимаю, что моя жизнь  
была такой судьбой. Мне стоит  
только о чем-то заикнуться — и  
Олежка исполняет любой ка-  
приз. Даже просить не нужно.  
Таковы правила игры.

— Извини, дорогая, что опоз-  
дал, — прервал мои размышле-  
ния Олег. Он подошел ко мне  
и поцеловал в щеку. — Совет-  
ование, как всегда, затянулось.  
Сама знаешь, это бывает...

Я кивнула. Конечно, кто-кто, а  
я хорошо знаю, что такое «совет-  
ование»... Эти сказки для глупых  
жен на меня не действуют. Но  
если ему хочется врать, пусть  
врет. Мне до этого нет дела.

— Не дуйся, котик! У меня  
кое-что для тебя есть... — он  
вынул из кармана маленькую  
коробочку. — Примерь. Уверен,  
тебе понравится.

Я снисходительно приняла  
подарок, надевая на руку оче-  
редной браслетик.

— В субботу поедешь со мной  
на конференцию, — сообщил  
Олег. — Официально представ-  
лю тебя всем как свою ассис-  
тентку. Хорошо?

— Естественно, дорогой, —  
ответила я, допивая кофе. — Ну  
что, по магазинам?

Олег без возражений встал  
и направился к выходу. Честно  
говоря, и любовником-то  
он был так себе, неважным. Но  
этот недостаток он щедро ком-  
пенсировал деньгами и дорогими  
подарками.

\*\*\*

Конференция оказалась  
скучнейшим деловым меро-  
приятием. Но я усиленно дер-  
жала марку, изображая из себя  
референта, и с умным видом  
царапала каракули в блокно-  
те. Потому что другие девушки  
тоже что-то записывали. «Интер-  
есно, кто из них настоящие се-  
кретарши, а кто — любовницы  
шефов?» — думала я, наблюдая  
за остальными ассистентками.

На фуршете к нам подошел  
высокий, элегантно одетый се-  
доватый мужчина. Олежка офи-  
циально меня ему представил:

— Да? А почему, интересно?  
— спросил президент фирмы,  
окидывая меня изучающим  
взглядом.

Мой друг начал переступать  
с ноги на ногу. Испугался, что-  
бы лишнего не ляпнула. Ведь я  
и понятия не имела, чем зани-  
мается эта фирма.

— Главное — это атмосфера  
в коллективе. Очень дружелюб-  
ная и творческая... — без тени  
смущения выдала я.

Похоже, это сошло мне с рук,  
потому что мужчина мило улыб-  
нулся. И весь вечер не сводил  
с меня глаз. Видно, заинтере-  
совался. Я даже подумала, не  
пора ли сменить Олежку на бо-  
лее крупную рыбу.

— Вас действительно зовут  
Кирой? — спросил он, когда мы  
играли в бильярд.

Я кивнула. Мы с любовником  
договорились, что тут я буду  
присутствовать под вымышлен-  
ным именем.

— Жаль... — огорчился муж-  
чина.

— А в чем дело? — поинтере-  
совалась я и кокетливо добави-  
ла: — Я профи по части утеше-  
ния расстроенных мужчин.

— Нет, ничего... Просто вы  
очень похожи на женщину, ко-  
торую я когда-то знал. Это дав-  
няя история... — мой собесед-  
ник замаялся.

Я осторожно положила свою  
руку на его и подумала: «Пожалуй,  
это отличный шанс сойтись  
с ним поближе».

— Интересно, кого же я вам  
напоминаю? — начала мягко.

— Никого, — мужчина резко  
высвободил свою руку. — Та  
женщина давно умерла, и вряд  
ли вы могли ее знать...

— Извините, не хотела сде-  
лать вам больно... — и из любо-  
пытства спросила: — А как зва-  
ли ту женщину?

Наверное, если бы предва-  
рительно он не тяпнул несколь-  
ко рюмок водки, вряд ли бы со  
мной откровенничал.

— Тамара. У нее была дочь.  
Наташа... Когда я видел ее в по-  
следний раз, она была совсем  
маленькой девочкой, — тихо  
прошептал он.

Меня словно стукнули обухом  
по голове. В памяти всплыли

плюхнулась на нее. Необходи-  
мо собраться с мыслями. Внут-  
ри все клокотало. Только бы  
не расплакаться... Мой отец? И  
надо же было мне встретить его  
здесь! А еще пять минут на то,  
чтобы собраться его соблазнить.  
Какой кошмар! Даже для моих  
железных нервов это слишком.  
Меня трясло от озноба, хотя на  
улице стояла дикая жара.

— Наташа? Так это все-таки  
ты? — отец выбежал следом за  
мной. — Я не думал, что вообще  
смогу тебя когда-нибудь уви-  
деть... Как ты похожа на мать.  
Доченька! — он положил мне  
руку на плечо. — Я искал тебя  
все это время... Но безрезульт-  
атно. Когда Тамара умерла, со-  
седки сказали, что ты переехала  
к бабушке, но никто не знал ее  
адреса. Ты словно испарилась...

И тут меня прорвало. Совер-  
шенно не беспокоясь о том, что  
нас могут услышать, закричала,  
гневно бросая ему в лицо обид-  
ные слова:

— Мама умерла из-за тебя!  
Ты негодяй! Она любила тебя,  
хотела, чтобы ты на ней женил-  
ся, а ты нас бросил.

Мужчина низко опустил голо-  
ву, помолчал, потом сел на ска-  
мейку.

— Я собирался развестись  
с женой. Это Тамара не хотела  
выходить за меня замуж! По-  
верь мне!

Я смотрела на него широко  
распахнутыми глазами. В мгно-  
вение ока из уверенной и рас-  
путной Киры я превратилась в  
маленькую испуганную девочку.

у него все просто: я едва сдер-  
живалась, чтобы не крикнуть:  
«Нет, не практику! Я содержан-  
ка твоего подчиненного!»

— Мне не нужна ваша по-  
мощь. Пожалуйста, не мешайте  
мне в жизни! — крикнула я, по-  
шла вместо этого.

Почувствовав, что больше ни  
минуты не могу тут оставаться, я  
заказала такси и уехала в город,  
бросив обалдевшего Олега.

\*\*\*

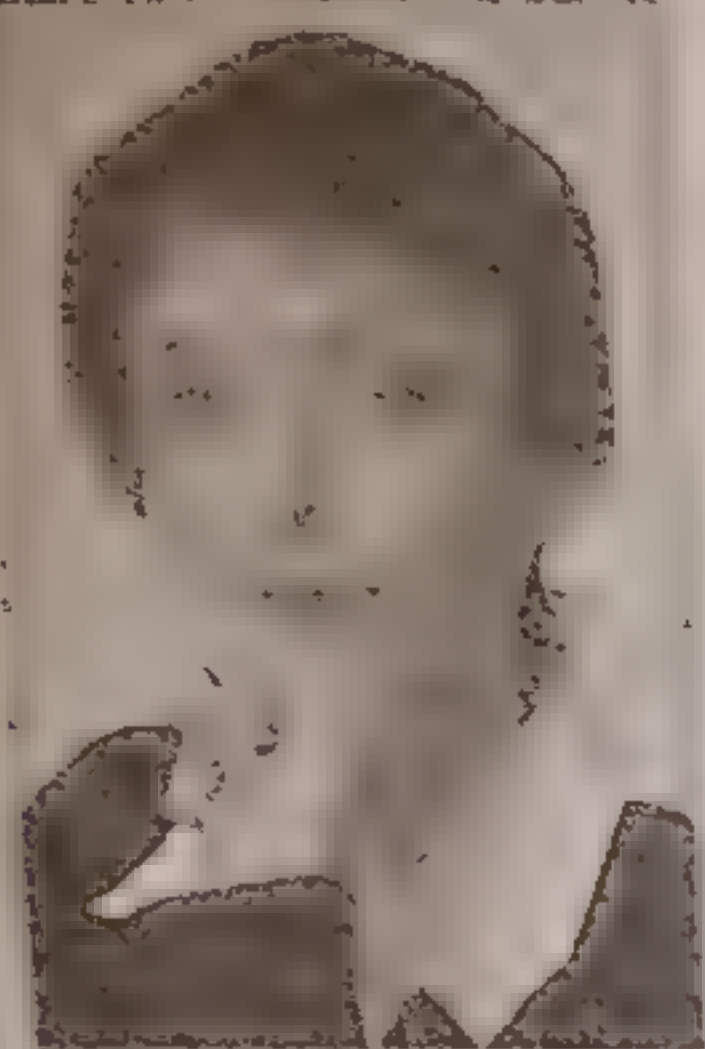
Эта встреча перевернула во  
мне все. Могу ли я верить отцу?  
Кто из них говорил правду: мама  
или он? Если отец не врет, мне  
придется возненавидеть свою  
мать. Ведь получается, что она  
толкнула родную дочь на этот  
путь! Если бы отец продолжал  
содержать меня, я могла бы быть  
порядочной девушкой... А что в  
итоге? Иногда я сама себе про-  
тивна, но уже ничего не изме-  
нишь. Ведь годы не выкинешь из  
жизни. Сейчас, когда я вновь сб-  
рела богатого папу, нет необхо-  
димости заниматься привычным  
ремеслом. Но... не могу от этого  
отказаться. Порой мы встреча-  
емся с отцом. Он дает мне много  
денег. Но ни разу даже не при-  
гласил к себе домой. Наверное,  
боится признаться жене, что у  
него есть внебрачная дочь. А я  
так и не решаюсь сказать ему,  
чем занимаюсь — разыгрываю  
порядочную дочь-студентку.  
Вряд ли ему будет приятно уз-  
нать всю правду.

Наташа

По материалам сайта zhurnal.by







### Вероника Эдуардовна Изотова

Актриса, 28 мая 1960 г.

Сниматься в кино Вероника Изотова начала с детского возраста. Первую роль (Майка) сыграла в фильме «Мальчики». Известность получила после исполнения ролей в фильмах «Одинокое плавание», «Время и семья Конвей», «Блуждающие звезды», «Приговор», «Конь белый», «На углу, у Патриарших», «Оперативный псевдоним» и др. Сегодня актриса продолжает активно сниматься. В последние годы зрители могли ее видеть в таких фильмах и сериалах, как «Теневой партнер», «Кадетство», «Слабости сильной женщины», «Одна семья» и др. Вероника Изотова замужем, у нее взрослая дочь.



### Александр Гаврилович Абдулов

Актёр, кинорежиссер, 29 мая 1953 г. — 3 января 2008 г.

Народный артист РСФСР. Александра Абдулова без преувеличения можно назвать звездой российского театрального искусства и кинематографа. В течение нескольких десятилетий он блистал на сцене «Ленкома», а каждая кинокартина с участием Абдулова становилась событием. Достаточно перечислить лишь некоторые его работы: «Обыкновенное чудо», «С любимыми не расставайтесь», «Карнавал», «Чародеи», «Самая обаятельная и привлекательная», «Леди Макбет Мценского уезда», «Гений», «Мастер и Маргарита» и др. Любимый зрителями артист скончался в возрасте 54 лет от рака.

### «Счастье, когда у тебя есть работа...»

Сегодня Евгения Павловна — ведущая актриса Театра им. Маяковского. Кроме того, она продолжает сниматься в кино. Из последних работ с ее участием стоит упомянуть такие фильмы и сериалы, как «Иван Грозный», «Сынок», «Событие», «Капля света», «Два капитана», «Вуаль Анжелины», «Два билета в Венецию», «Дело гастронома № 1» и др.

У многих журналистов неизменно возникает вопрос — откуда у актрисы берутся силы на столь активную жизнь? На это Евгения Павловна отвечает: «По секрету скажу, иногда бывает ощущение, что все — я не могу больше, не могу всем этим заниматься. Бывает, хочется сделать паузу. Но я, наверное, все-таки сильно привязана к своей профессии. Счастье, когда у тебя есть работа, потому что самое трудное — когда у тебя ее нет».

Играя возрастные роли, Симонова остается невероятно обаятельной. При всем этом за ангельской внешностью скрывается гордая натура. Как-то, еще в 2003 году, один из крупных чиновников решил «выписать» себе на свадьбу не кого-то из певцов и музыкантов, а настоящий спектакль — «Женитьбу» Театра им. Маяковского со всеми звездами: Симоновой, Костомаровым, Немоловой. Главный режиссер объявил актерам, что состоится выездной спектакль на сцене театра «Эрмитаж». Однако о том, чье представление будет приурочено к свадьбе, рассказал лишь некогорый актерам. Когда Евгения Симонова узнала, что им уготована роль «свадебных генералов», то невероятно оскорбилась и тут же написала заявление об увольнении.

## «ХРУПКАЯ ЖЕНЩИНА С ЖЕЛЕЗНЫМ ХАРАКТЕРОМ»

Так о народной артистке России Евгении Симоновой отзываются ее друзья и коллеги. И, действительно, она умеет держать себя в руках и никогда не сдается, несмотря ни на что. Про себя Симонова говорит: «Я вообще по натуре — очень активный человек, поэтому, видимо, и роли подбираю по себе. Я тоже не люблю киснуть. Время, конечно, внесло свои коррективы, но я продолжаю оставаться оптимисткой и к меланхолии не склонна».

### Мечтала стать педагогом

Евгения Павловна Симонова родилась 1 июня 1955 года в Ленинграде. После окончания школы она готовилась поступать в педагогический, но отец убедил Женю подать документы в театральный вуз.

Уже на первом курсе состоялся дебют молодой актрисы в кино. Она сыграла роль летчицы Маши Поповой в картине Леонида Быкова «В бой идут одни старики». Собственно говоря, это была не главная роль: несколько сцен крупным планом. Однако красивая улыбающаяся юная девушка запомнилась многим зрителям. А спустя пару лет, в 1975 году, о Симоновой уже говорила вся страна. Произошло это благодаря знаменитой комедии Георгия Данелии «Афоня», где ее героиней стала доверчиво-наивная медсестра Катя Снегирева, влюбившаяся в слесаря-сантехника Афанасия, роль которого бесподобно исполнил Леонид Кучаев.

Александр Кайдановский. В кадре они играли любовь и эти чувства затем перенесли в жизнь. Вскоре состоялась свадьба. Однако прожили вместе Евгения и Александр недолго: слишком разными они оказались людьми. Как говорится, не сошлись характерами...

В том непродолжительном браке у Евгении Симоновой родилась дочь Зоя (1977 г.р.). Впоследствии она пошла по стопам родителей, став актрисой.

Надо заметить, что после успеха «Афоня» и «Пропащей экспедиции» на Симонову буквально обрушился шквал приглашений на различные роли. Однако из-за беременности она многие отклонила. Отказала даже таким мастерам, как Иосиф Хейфиц и Никита Михалков. Хейфиц предлагал ей главную роль в экранизации тургеневской «Аси», а Михалков — роль жены главного героя в «Неоконченной пьесе для механического пианино». Что поделать — не вышло. Но у нашей героини все еще было впереди.



ломин и многие другие. Для молодой актрисы это был настоящий экзамен, который она с честью выдержала. Ее хрупкая, очаровательная и вместе с тем по-мальчишески решительная Принцесса взяла в плен миллионы сердец.

Конец 70-х — первая половина 80-х — расцвет творчества актрисы. В эти годы она успешно снималась в таких кинолентах, как «Баламут», «День свадьбы придется уточнить», «Контрольная по специальности», «Подросток», «Дети Солнца», «Двадцать шесть дней из жизни Достоевского» и др.

### Творческий и семейный тандем

В 1983 году на съемках короткометражной ленты «Когда играли Баха» Евгения Симонова познакомилась с режиссером Андреем Эшпаем. Эта встреча оказалась счастливой. Евгения Павловна вышла замуж, и с тех пор они вместе. Окружающие этот брак считают чуть ли не идеальным.



Уже на первом курсе состоялся дебют молодой актрисы в кино. Она сыграла роль летчицы Маши Поповой в картине Леонида Быкова «В бой идут одни старики». Собственно говоря, это была не-большая роль: несколько сцен крупным планом. Однако красивая улыбающаяся юная девушка запомнилась многим зрителям. А спустя пару лет, в 1975 году, о Симоновой уже говорила вся страна. Произошло это благодаря знаменитой комедии Георгия Данелии «Афоня», где ее героиней стала доверчиво-наивная медсестра Катя Снегирева, влюбившаяся в слесаря-сантехника Афанасия, роль которого бесподобно исполнил Леонид Куравлев.

### Не сошлись характерами

В 1975 году вышла еще одна кинолента с участием Евгении Симоновой: приключенческий фильм «Пропавшая экспедиция». Актрисе там досталась роль Таси Смелковой, дочери профессора Смелкова, возглавившего геологическую экспедицию к сибирской реке Ардыбаш, где, по рассказам местных жителей, было золото. Партнером актрисы по фильму был знаменитый актер Алек-

сандр Яковлев. Как говорится, не сошлись характерами...

В том непродолжительном браке у Евгении Симоновой родилась дочь Зоя (1977 г.р.). Впоследствии она пошла по стопам родителей, став актрисой.

Надо заметить, что после успеха «Афони» и «Пропавшей экспедиции» на Симонову буквально обрушился шквал приглашений на различные роли. Однако из-за беременности она многие отклонила. Отказала даже таким мастерам, как Иосиф Хейфиц и Никита Михалков. Хейфиц предлагал ей главную роль в экранизации тургеневской «Аси», а Михалков — роль жены главного героя в «Неоконченной пьесе для механического пианино». Что поделать — не вышло. Но у нашей героини все еще было впереди...

### Звездные годы

После непродолжительной паузы, вызванной рождением дочери, Евгения Симонова вновь была на съемочной площадке. И вновь ее ждал успех. Речь идет о замечательной картине Марка Захарова «Обыкновенное чудо», в котором снялся цвет отечественного кинематографа: Олег Янковский, Александр Абдулов, Андрей Миронов, Екатерина Васильева, Ирина Купченко, Юрий Со-

коцеску. Как говорится, не сошлись характерами... Конец 70-х — первая половина 80-х — расцвет творчества актрисы. В эти годы она успешно снималась в таких кинолентах, как «Баламут», «День свадьбы придется уточнить», «Контрольная по специальности», «Подросток», «Дети Солнца», «Двадцать шесть дней из жизни Достоевского» и др.

### Творческий и семейный тандем

В 1983 году на съемках короткометражной ленты «Когда играли Баха» Евгения Симонова познакомилась с режиссером Андреем Эшпаем. Эта встреча оказалась счастливой. Евгения Павловна вышла замуж, и с тех пор они вместе. Окружающие этот брак считают чуть ли не идеальным. В 1986 году у супругов родилась дочь Мария.

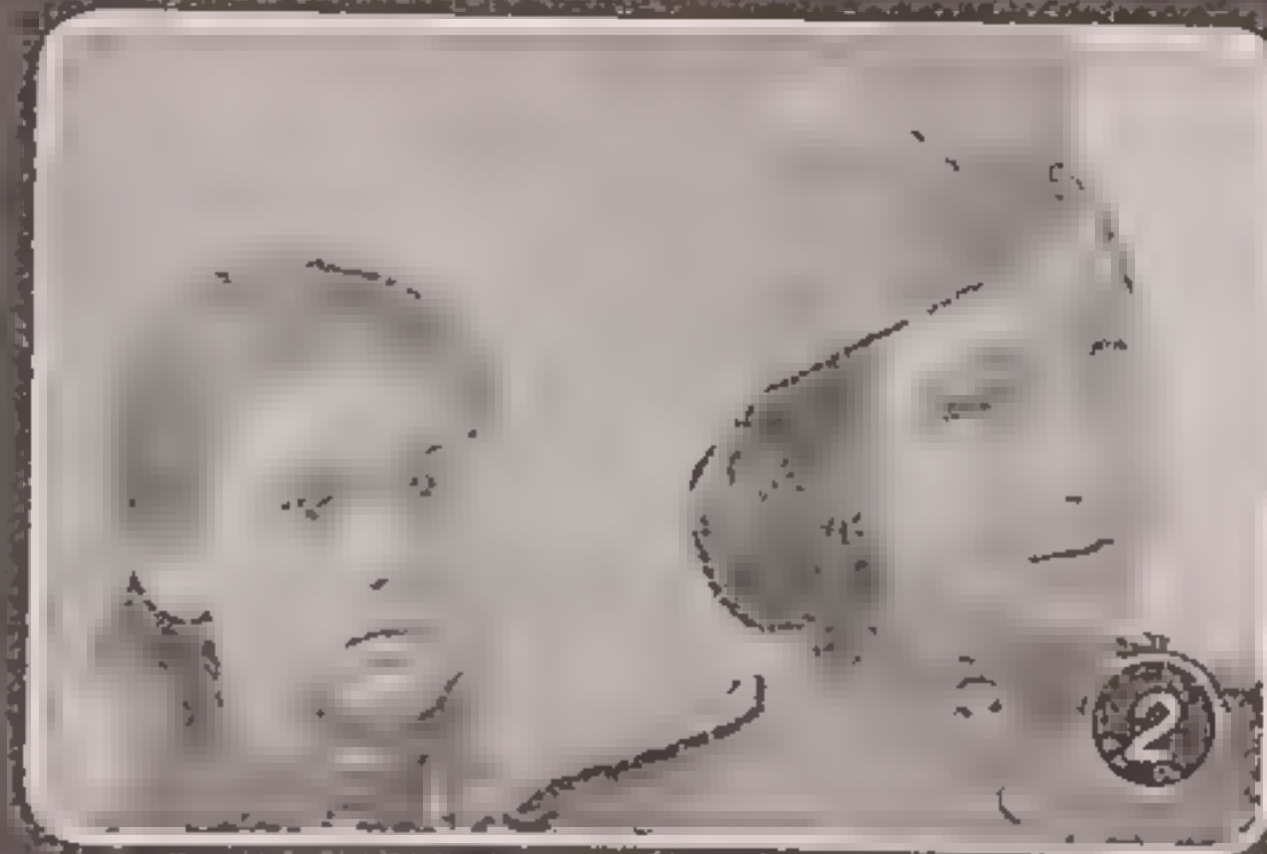
После рождения Маши на какой-то период Евгения Симонова оказалась вне кинематографа, но вызвано это было объективными причинами — в 90-е годы в стране снималось мало фильмов и еще меньше хороших картин. Возвращение на экран состоялось уже в новом веке, и в том числе благодаря супругу Андрею Эшпаю. Работа Евгении Симоновой в картине «Дети Арбата», снятой ее мужем, была достойно оценена специалистами.

Еще в 2003 году, один из крупных чиновников решил «выписать» себе на свадьбу не кого-то из певцов и музыкантов, а настоящего спектакль — «Женитьбу» театра им. Маяковского со всеми звездами: Симоновой, Костолевским, Немоляевой. Главный режиссер объявил актерам, что состоится выездной спектакль на сцене театра «Эрмитаж». Однако о том, что представление будет приурочено к свадьбе, рассказал лишь некоторым актерам. Когда Евгения Симонова узнала, что им уготована роль «свадебных генералов», то невероятно оскорбилась и тут же написала заявление об уходе. В течение недели режиссеру пришлось уговаривать ее, замаливать грехи. Лишь только после этого Евгения Павловна вернулась в труппу...

По материалам сайта [rusactors.ru](http://rusactors.ru)

### Кадры из фильмов:

1. «Афоня»
2. «В бой идут одни старики»
3. «Многоточие»
4. «Обыкновенное чудо»



### Игорь Борисович Дмитриев

Актер, 29 мая 1927 г. — 26 января 2008 г.

Народный артист РСФСР. Жил и работал в Санкт-Петербурге. Служил в драматическом театре им. Комиссаржевской, театре комедии им. Акимова, участвовал в антерпризных постановках. Великолепный актер в глазах кинорежиссеров был воплощением благородства. Потому и роли Игорю Дмитриеву доставались особенные — он играл утонченных и изысканных персонажей. Свои лучшие роли сыграл в фильмах «Тихий Дон», «Любовь Яровая», «У опасной черты», «Огненные дороги», «Хождение по мукам», «Собака на сене», «Приключения принца Флоризеля», «Романовы — венценосная семья» и др.



### Елена Владимировна Майорова

Актриса, 30 мая 1958 г. — 23 августа 1997 г.

Заслуженная артистка РСФСР. Работала на сценах театров «Современник» и МХАТа. Своей неординарностью и природным талантом и нестандартной красотой Елена Майорова сразу обратила на себя внимание кинорежиссеров. Снялась в таких картинах, как «Тридцать четвертый скорый», «Ожидаются похолодание и снег», «Одиноким предоставляется общежитие», «Зина-Зинуля», «Макарыч везд» и др. Актриса погибла при трагических обстоятельствах; официальной версией стал несчастный случай, некоторые говорят о самоубийстве.



# МЕДИЦИНСКИЕ БАЙКИ

Мифы на околорачебную тему — часть нашей повседневной жизни. Некоторые из них, благодаря исследованиям специалистов, удалось развенчать. Но порой даже «эскулапы» продолжают верить байкам. Вот несколько самых распространенных заблуждений, касающихся здоровья.



**МИФ 1**

## Морковь может улучшить зрение

Морковь — действительно ценный овощ, так как содержит большое количество витамина А, но на зрение это никоим образом не влияет. Миф зародился во время Второй мировой войны. Британские военные распространили слух о том, что благодаря тому, что их пилоты едят много моркови, удалось уничтожить немецкие объекты. На самом деле, боевой успех пилотам обеспечивало использование радаров, о которых британцы вовсе не намерены были распространяться.

**МИФ 2**

## Высокое давление вызывает головную боль

Вероятность того, что именно давление — причина головной боли, очень мала. На самом же деле у повышенного кровяного давления практически нет каких-либо симптомов. Это не заболевание, это фактор риска, и лечат его для того, чтобы в дальнейшем избежать сердечного приступа.

**МИФ 3**

## Нужно выпивать в день 8 стаканов воды

Впервые эту рекомендацию ученые мужи дали еще в 1945 году. Но в последующие годы исследования показали, что люди получают достаточно жидкости, когда пьют соки и молоко, а также чай или кофе. Кроме того, данные о больных подчеркивают, что слишком много воды пить вредно. Кстати говоря, то, что чрезмерное употребление жидкости, — одна из причин отеков, еще один распространенный миф. У здорового человека отеков быть не должно, так как лишняя жидкость выводится почками из организма и не задерживается в тканях.

**МИФ 4**

## Шпинат способен сделать вас сильнее

Да, это растение богато витаминами и микроэлементами, но железа, которое повышает иммунитет и влияет на физическую выносливость человека, в нем намного меньше, чем, к примеру, в кураге или изюме. Миф о том, что шпинат — кладь железа, появился из-за ошибки, сделанной в отчете много лет назад. В докладе указали, что шпинат содержит 34 мг железа (в порции консервной банки), но на самом деле в нем лишь 3,4 мг. Так, из-за запятой в тексте и появилось это заблуждение.

# ВЕНГЕРСКИЙ КРОССВОРД

В СПЛЕТЕНИИ БУКВ НАЙДИТЕ СЛОВА. ОНИ ЧИТАЮТСЯ ВО ВСЕХ НАПРАВЛЕНИЯХ И МОГУТ БЫТЬ ИЗЛОМАНЫ ПОД ПРЯМЫМ УГЛОМ ЛЮБОЕ КОЛИЧЕСТВО РАЗ

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Р | Н | И | К | З | А | С | Е | Д | А | М | А | Т | Р | К | И |
| А | Ь | Б | У | Ч | А | С | Т | В | Т | Е | Л | Ь | О | С | Н |
| С | Л | Р | О | Н | Й | О | К | Е | Н | Т | И | Л | Я | Ц | Р |
| С | О | А | К | Ь | Ы | В | Л | В | З | К | А | Д | Я | И | А |
| А | Н | Т | Р | Е | С | Т | Ю | Б | Ы | С | Н | Е | К | А | С |
| Н | А | Р | Б | Л | Е | Я | О | О | П | Ы | И | Б | В | О | Ф |
| Е | Н | О | П | О | Г | Щ | В | Т | С | Т | Е | Ю | Т | С | А |
| Р | Т | И | С | Л | О | И | Е | П | К | И | Н | Ж | А | Н | Т |
| Ж | А | В | Е | П | Т | И | К | О | Д | О | Р | О | И | К | К |
| К | К | Е | Й | А | Ф | И | Я | А | Н | П | И | К | Н | А | А |
| О | А | А | К | Р | Л | Т | Е | Н | Т | О | Л | Л | И | В | О |
| Н | Л | Л | И | Г | Е | Й | П | О | Д | П | И | К | И | С | Е |
| Т | К | Р | Л | Е | Т | О | П | И | С | О | Щ | Ц | Ц | И | Н |
| Р | П | О | С | С | О | И | К | А | Е | Л | Ь | А | П | Р | И |
| О | О | Л | О | А | В | К | Т | Н | Ц | П | А | Р | Ч | Н | Е |
| Л | А | Г | Т | Р | Е | С | Т | А | Л | Л | П | А | И | О | С |
| Ё | Р | Е | Е | Н | Ц | Е | Т | Р | О | Е | Ц | И | Н | Ь | Т |
| В | О | Н | Г | А | З | И | Р | У | Б | Й | С | А | Н | А | Р |
| С | С | Т | С | Т | В | В | О | С | Р | Е | К | Ц | И | Я | У |

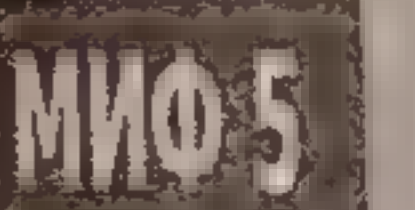


человек, что чрезмерное употребление жидкости, — одна из причин отеков, еще один распространенный миф. У здорового человека отеков быть не должно, так как лишняя жидкость выводится почками из организма и не задерживается в тканях.



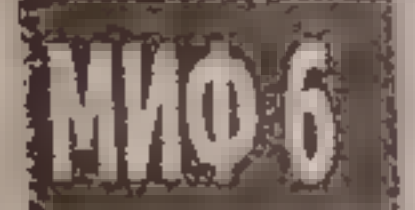
#### Шпинат способен сделать вас сильнее

Да, это растение богато витаминами и микроэлементами, но железа, которое повышает иммунитет и влияет на физическую выносливость человека, в нем намного меньше, чем, к примеру, в кураге или изюме. Миф о том, что шпинат — кладь железа, появился из-за ошибки, сделанной в отчете много лет назад. В докладе указали, что шпинат содержит 34 мг железа (в половине консервной банки), но на самом деле в нем лишь 3,4 мг. Так, из-за опечатки в тексте и появилось это заблуждение.



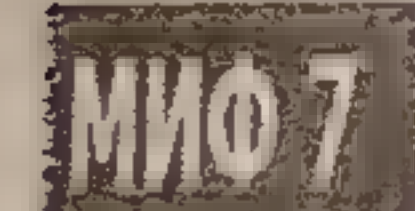
#### Мясо индейки — лучшее снотворное

Эта байка основана на том, что мясо индейки содержит триптофан — аминокислоту, которая положительно влияет на наш сон и настроение. Однако количество триптофана, содержащегося в индейке, не больше, чем в курице или телятине, а иногда даже и меньше, чем в свинине и сыре. По-видимому, слух возник из-за того, что после сытного приема пищи многие из нас чувствуют сонливость. Объясняется это состояние очень просто — пока тело расходует энергию на пищеварение, кровоток с кислородом к мозгу уменьшается.



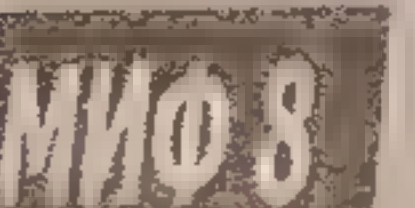
#### Кофе вреден для организма

То, что чрезмерное употребление кофе приводит к перевозбуждению нервной системы и увеличивает риск сердечно-сосудистых заболеваний, — факт, не подлежащий сомнению. Однако если употреблять этот напиток в умеренных дозах, ничего, кроме пользы, он не принесет. Исследование Гарвардского университета, проведенное среди 125 тысяч человек, которые пьют кофе, показало, что женщины на 30% реже страдают диабетом второго типа. Другие исследования показали, что кофе уменьшает риск развития болезни Паркинсона и рака толстой кишки. Кроме того, этот напиток имеет омолаживающий эффект.



#### Яйца увеличивают уровень холестерина

В 60-е и 70-е годы прошлого века многие ученые призывали людей, страдающих сердечными заболеваниями, напрочь отказаться от употребления в пищу яиц из-за содержащегося в них холестерина. В реальности одно яйцо содержит лишь 1,6 г насыщенных жирных кислот, в то время как в стакане молока 2%-ной жирности их количество равняется 3 г. Если вы имеете привычку съедать на завтрак одно яйцо — ничего страшного в этом нет, к тому же данный продукт снабжает организм белками и витаминами А и D.



#### Анемия вызывает усталость

На самом деле, самая распространенная причина возникновения усталости — это наш стиль жизни, постоянный стресс и недостаток физических упражнений. Анемия, вызванная дефицитом железа в организме, также может послужить причиной усталости, что особенно характерно для женщин. Однако, как показывают анализы крови, анемию ложно считают одной из главных причин усталости.



#### Вакцины против гриппа заражают этим заболеванием

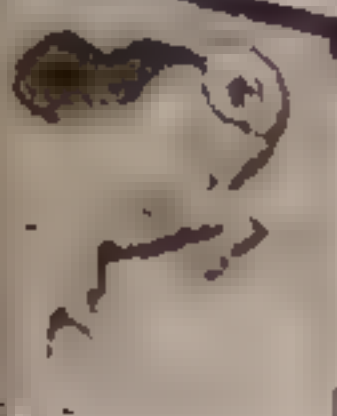
Чистой воды миф. Вакцина не содержит живых бактерий, и поэтому никак не может вызвать грипп. Смена сезонов — время, когда большая часть людей просто-напросто подхватывает вирус, но вакцинация не имеет к этому никакого отношения.

По материалам сайта [invahelp.ucoz.ru](http://invahelp.ucoz.ru)

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Р | О | С | С | О | И | К | А | Е | Л | В | А | Н | И |
| О | О | Л | О | А | В | К | Т | Н | Ц | П | А | Р | Ч |
| Л | А | Г | Т | Р | Е | С | Т | А | Л | Л | П | А | И |
| Ё | Р | Е | Е | Н | Ц | Е | Т | Р | О | Е | Ц | И | Н |
| В | О | Н | Г | А | З | И | Р | У | Б | Й | С | А | Н |
| С | С | Т | С | Т | В | В | О | С | Р | Е | К | Ц | И |
| Т | А | Н | И | Е | О | К | А | З | А | Л | А | В | К |
| О | Т | А | К | Р | И | Р | И | Н | Г | О | Т | О | А |
| С | Г | О | В | О | Я | О | Т | С | М | А | К | А | Р |
| Е | М | А | Н | А | К | В | А | Т | Р | Н | Е | У | И |
| К | Р | П | Т | И | К | А | Ц | А | У | К | Ц | В | Й |
| С | А | Е | С | О | Ч | Н | И | А | Д | Я | И | А | Ж |
| О | С | Р | Д | П | А | Л | И | С | Н | О | Б | Н | Д |
| С | Н | А | Е | К | Л | И | Н | О | И | К | М | У | И |
| Т | О | Д | Б | К | А | Д | О | П | И | С | Ь | К | И |
| Я | К | Р | А | Р | Р | Е | Б | Е | З | Ь | Я | Н | Н |
| З | О | А | С | П | О | В | К | А | П | Л | У | К | И |
| А | С | Л | О | А | К | К | Л | О | Р | О | Л | Е | Г |
| Н | М | О | Г | Т | Н | А | А | У | Н | Р | А | Т | О |
| И | Е | Т | К | Т | И | К | С | С | Е | И | А | Т | Н |
| Е | П | Р | А | П | Е | Р | Е | М | И | Р | И | Е | Я |

|            |             |             |                |             |             |
|------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|
| АГЕНТСТВО  | ВОССТАНИЕ   | КЛИНОПИСЬ   | МАКАРСКИЙ      | ПАПАРАЦЦИ   | ПРОЛЕТАРИАТ |
| АКВАТОРИЯ  | ГАЗИРОВКА   | КЛОУНЕССА   | МАТРОСКИН      | ПЕРЕМИРИЕ   | РАСПАКОВКА  |
| АНТИСЕПТИК | ГОСУДАРЫНЯ  | КОНТРОЛЕР   | НАРУКАВНИК     | ПЕСОЧНИЦА   | РАССОЛЬНИК  |
| АНТРОПОЛОГ | ДЕБАРКАДЕР  | КОСМЕТОЛОГ  | НЕРЖАВЕЙКА     | ПОДОРОЖНИК  | РАСФАСОВКА  |
| АРЕСТАНТКА | ДЕБЮТАНТКА  | КРАСНОДАР   | НЕУВАЖЕНИЕ     | ПОДПОЛЬЩИК  | РЕЛАКСАЦИЯ  |
| БЛЕСТЯЩИЕ  | ЗАГОТОВКА   | КРОССОВКИ   | ОБЕЗЬЯННИК     | ПОЛИКЛИНИКА | СЕМАНТИКА   |
| БРАКОНЬЕР  | ЗАСЕДАТЕЛЬ  | ЛЕЙТЕНАНТ   | ОБМУНДИРОВАНИЕ | ПОЛОТЕНЦЕ   | СОСТЯЗАНИЕ  |
| ВЕНТИЛЯЦИЯ | ИНСТРУКЦИЯ  | ЛЕТОПИСЕЦ   | ОТГОВОРКА      | ПРАКТИКАНТ  | ТРОЛЛЕЙБУС  |
| ВЗЫСКАНИЕ  | КАЛЛИГРАФИЯ | ЛУКИНСКИЙ   | ПАЛИСАДНИК     | ПРИСВОЕНИЕ  | УЧАСТКОВЫЙ  |
|            |             | ЛЮБОпытство |                |             | ЦИНИЧНОСТЬ  |





**ОВЕН Дела.** В этот период вам представится возможность добиться каких-то значительных и важных целей. Правда, для этого придется приложить усилия, особенно в первой половине недели. **Любовь.** Личные отношения будут складываться напряженно и совсем не так просто, как хотелось бы. Не жалейте сил и времени, чтобы лучше понять любимого человека, разобраться в его чувствах. **Покупки.** В списке удачных покупок оказались спортивные товары, бытовые инструменты, а также любые изделия из металла.



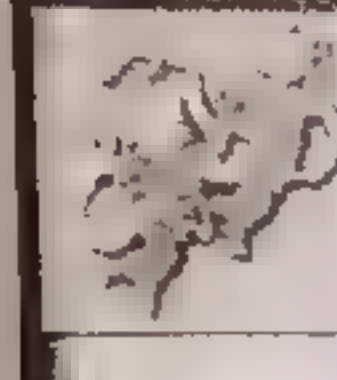
**ВЕСЫ Дела.** Вам предстоит прожить беспокойную неделю. Первое, на что вы должны постараться повлиять, — это ваше собственное настроение. Чем быстрее вы справитесь с его колебаниями, тем удачнее будут развиваться события в дальнейшем. **Любовь.** Отношения в семье будут хорошими, если вы проявите максимум терпения в общении со старшими родственниками. Не забывайте о своих обязательствах перед любимым человеком. **Покупки.** В этот период вы можете приобретать бытовые инструменты.



**ТЕЛЕЦ Дела.** На этой неделе беспокойная атмосфера в трудовом коллективе будет мешать вам плодотворно трудиться. Не исключено, что вас огорчат интриги и ошибки коллег. Постарайтесь не вмешиваться в чужие конфликты. **Любовь.** В сфере личных отношений ситуация может быть сложной. Не ждите, что все ваши желания должны исполниться незамедлительно, лучше запаситесь терпением. **Покупки.** В начале недели можно приобретать электрические приборы. Вторая половина недели окажется подходящей для покупки сантехники.



**СКОРПИОН Дела.** Эта неделя будет благоприятной только для Скорпионов, привыкших решать проблемы самостоятельно и ни от кого не ждать поддержки. **Любовь.** Чтобы не накалять личные отношения, в разговорах с близкими будьте уступчивее. Пойти на компромисс все равно придется, так что лучше сэкономить время и избежать пустых споров. **Покупки.** В списке наиболее удачных покупок — сантехника, принадлежности для ванной и туалета. А вот с приобретением электроники и сложных технических устройств рекомендуется повременить.



**БЛИЗНЕЦЫ Дела.** Для вас эта неделя будет связана с определенными материальными потерями. Речь идет о снижении зарплат, штрафах и взысканиях. Постарайтесь не допускать ошибок в своей работе. **Любовь.** Отношения с близкими людьми могут ухудшиться по вине недоброжелателей, опасайтесь клеветы, берегите свою репутацию. **Покупки.** В течение недели деньги можно потратить на товары для дома: например, новую мебель, кухонную утварь или посуду. А вот с приобретением украшений и сувениров стоит повременить.



**СТРЕЛЕЦ Дела.** В этот период вы будете склонны переоценивать собственные силы и недооценивать своих соперников. В результате такой амбициозности ваши позиции могут серьезно пошатнуться. **Любовь.** В личной жизни избегайте излишнего давления на близких людей. Оставьте свой командный тон на работе и постарайтесь добиваться своего мирным путем. **Покупки.** На этой неделе можно покупать оптические приборы, видеокамеры или фотоаппараты. Не рекомендуется обновлять садово-огородный инвентарь.



**РАК Дела.** Представителей этого знака ожидает весьма утомительная неделя. На работе можно смело говорить о своих желаниях, не бойтесь прослыть человеком амбициозным — такая репутация окажется чрезвычайно полезной для вашей карьеры. **Любовь.** В личной сфере недружные супруги могут погрязнуть в неискренности, обмане. Для них самое сложное испытание на этой неделе — необходимость разбираться в сложных взаимных обязательствах. **Покупки.** Деньги в этот период можно потратить на приобретение летней обуви и одежды.



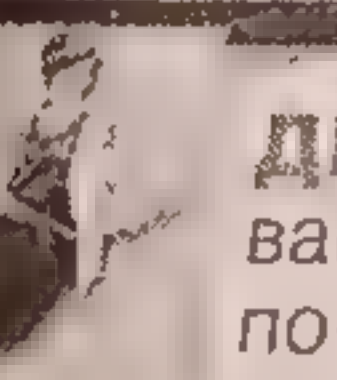
**КОЗЕРОГ Дела.** Из-за собственной нерешительности вы, вероятно, упустите массу прекрасных возможностей для реализации давно задуманных дел. **Любовь.** В личной сфере не исключен конфликт с человеком, отношения с которым очень важны для вас. Не унывайте: если вы поступите мудро, споры вскоре будут забыты. **Покупки.** Если в ближайшем будущем вы планируете посетить какие-либо праздничные или торжественные мероприятия, то сейчас наступило хорошее время для того, чтобы подобрать одежду для подобных случаев.



**ЛЕВ Дела.** В это время вам стоит отказаться от важных дел. Возьмите небольшой таймаут. Но если такой возможности нет, постарайтесь просто сократить нагрузки до разумного минимума. **Любовь.** Что касается личной жизни, то отношения с близкими будут складываться комфортно и ровно. По возможности уделите больше внимания детям и старшим родственникам. **Покупки.** На этой неделе вы можете приобретать товары для обучения, канцелярские товары, книги и любую печатную продукцию. Повременить стоит с покупкой лекарств.



**ВОДОЛЕЙ Дела.** Вас ждет приятная и интересная неделя. Все дела будут даваться легко, денежные проблемы отступят. Более того, у вас появится масса возможностей заработать, причем заработать легко и непринужденно. **Любовь.** В личной сфере проблем не предвидится. Вы сможете многое сделать для домочадцев. Отношения с родственниками нормализуются, не исключено, что кому-то из родни понадобится ваша помощь. **Покупки.** В течение этой недели вы сможете успешно приобрести все необходимое для своей работы.



**ДЕВА Дела.** События этой недели позволят вам приобрести полезный жизненный опыт и по-новому взглянуть на многие события. Смело стройте планы на будущее — обстоятельства сложатся в вашу пользу. **Любовь.** В личной жизни у вас появится шанс восстановить испорченные отношения с близким человеком. Вероятны встречи с родственниками, проживающими в другом городе. **Покупки.** В течение этой недели можно покупать крупногабаритное оборудование и крупные товары вообще. Не увлекайтесь расходами на развлечения.



**РЫБЫ Дела.** На этой неделе вы можете смело браться за самые сложные дела без страха и сомнений. Нестандартный подход к ситуации позволит вам добиться успеха. **Любовь.** А вот в личной жизни без недоразумений не обойдется. Вероятно, вы станете открыто высказывать свое недовольство поступками близких, не задумываясь о том, что и ваше поведение небезупречно. Немного самокритики не помешало бы. **Покупки.** Деньги на этой неделе можно потратить на покупку строительных материалов.



Восход - 03.51  
Заход - 21.05  
Долгота дня - 17.13  
15 лунный день  
Заход - 02.53  
Восход - 20.00

**1725 г.** Учрежден орден Александра Невского.  
**1801 г.** Указ Александра I об освобождении духовных лиц от телесных наказаний.  
**1927 г.** В Москве снесены Красные ворота, история которых берет начало с торжеств Полтавской победы.

**1971 г.** На Балтийском заводе заложен атомный ледокол «Арктика».  
**1988 г.** Открыты праздничные заседания Поместного собора Русской Православной Церкви, посвященные 1000-летию Крещения Руси.

**ИМЕНИННИКИ:** Елена, Михаил

**ПЕРВЫЙ**

6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
6.10 Х/Ф «ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ».  
8.00 АРМЕЙСКИЙ МАГАЗИН.  
8.35 ДИСНЕЙ-КЛУБ: «ТИМОН И ПУМБА».  
9.00 «СМЕШАРИКИ. ПИН-КОД».  
9.15 ЗДОРОВЬЕ.  
10.15 НЕПУТЕВЫЕ ЗАМЕТКИ.  
10.35 ПОКА ВСЕ ДОМА.  
11.25 ФАЗЕНДА.  
12.15 «ТРИАНОН. ШИФРОВКА С ТОГО СВЕТА».  
13.20 Т/С «ЖЕНСКИЕ МЕЧТЫ О ДАЛЬНИХ СТРАНАХ».  
17.20 Х/Ф «НА КРАЮ СТОЮ».  
19.00 «МИНУТА СЛАВЫ. МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ!».  
21.00 ВРЕМЯ.  
22.00 «ПРОЖЕКТОР ПЕРИС-ХИЛТОН».  
22.40 «МУЛЬТ ЛИЧНОСТИ».  
23.10 Т/С «СВЯЗЬ».  
0.05 Х/Ф «АМЕЛИЯ».  
2.10 Х/Ф «ИДЕАЛЬНАЯ ПАРА».  
4.00 ХОЧУ ЗНАТЬ.

**РОССИЯ 1**

5.30 Х/Ф «ОПЕКУН».  
7.20 ВСЯ РОССИЯ.  
7.30 САМ СЕБЕ РЕЖИССЕР.  
8.20 СМЕХОПАНОРАМА.  
8.50 УТРЕННЯЯ ПОЧТА.  
9.30 «СТО К ОДНОМУ».  
10.20, 14.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.00, 14.00 ВЕСТИ.  
11.10 Т/С «ВСЕ РАДИ ТЕБЯ».  
12.30 К МЕЖДУНАРОДНОМУ ДНЮ ЗАЩИТЫ ДЕТЕЙ. ФЕСТИВАЛЬ ДЕТСКОЙ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ГИМНАСТИКИ «АЛИНА».  
14.30 КОНЦЕРТ «ВЗРОСЛЫЕ И ДЕТИ».  
16.00 ФИНАЛ НАЦИОНАЛЬНОГО ОТБОРОЧНОГО КОНКУРСА ИСПОЛНИТЕЛЕЙ ДЕТСКОЙ ПЕСНИ «ЕВРОВИДЕНИЕ-2012».  
18.15 СМЕЯТЬСЯ РАЗРЕШАЕТСЯ.  
19.10 «РАССМЕШИ КОМИКА».  
20.00 ВЕСТИ НЕДЕЛИ.  
21.05 Х/Ф «ОТЕЛЬ ДЛЯ ЗОЛУШКИ».  
23.00 Х/Ф «СИБИРЬ. МОНАМУР».  
1.05 ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ ОТКРЫТИЯ XXIII-ГО КИНОФЕСТИВАЛЯ «КИНОТАВР».

**НТВ**

5.30 Т/С «СУПРУГИ».  
7.25 «ЖИВУТ ЖЕ ЛЮДИ!».  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
8.15 «РУССКОЕ ЛОТО».  
8.45 ИХ НРАВЫ.  
9.25 ЕДИМ ДОМА.  
10.20 ПЕРВАЯ ПЕРЕДАЧА.  
10.55 «РАЗВОД ПО-РУССКИ».  
12.00 ДАЧНЫЙ ОТВЕТ.  
13.20 СВОЯ ИГРА.  
14.10 Т/С «ЛЕСНИК».  
16.20 СЛЕДСТВИЕ ВЕЛИ...  
17.20 И СНОВА ЗДРАВСТВУЙТЕ!  
18.20 ЧП. ОБЗОР ЗА НЕДЕЛЮ.  
19.00 «СЕГОДНЯ».  
20.00 ЧИСТОСЕРДЕЧНОЕ ПРИЗНАНИЕ.  
20.50 «ЦЕНТРАЛЬНОЕ ТЕЛЕВИДЕНИЕ».  
21.55 «ТАЙНЫЙ ШОУ-БИЗНЕС».  
23.00 «НТВШНИКИ».  
0.05 Х/Ф «СИЛЬНАЯ».  
2.05 «КРЕМЛЕВСКИЕ ПОХОРОНЫ».  
3.00 Т/С «РУБЛЕВКА. LIVE».  
5.00 Т/С «ЗНАКИ СУДЬБЫ».

**СТС-Саратов**

6.00 Х/Ф «ФЛЕТЧ ЖИВ».  
7.50 М/Ф «СКАЗКА О МЕРТВОЙ ЦАРЕВНЕ И О СЕМИ БОГАТЫРЯХ».  
8.30 М/С «СИЛЬВЕСТР И ТВИТТИ».  
9.00 САМЫЙ УМНЫЙ.  
10.45 М/С «ТОМ И ДЖЕРРИ».  
11.00 «ГАЛИЛЕО».  
12.00 СНИМИТЕ ЭТО НЕМЕДЛЕННО!  
13.00 М/Ф «РОГА И КОПЫТА».  
14.35 М/С «ТОМ И ДЖЕРРИ».  
16.00 «6 КАДРОВ».  
16.30 Х/Ф «ЛЖЕЦ».  
18.00 ХОРОШИЕ ШУТКИ.  
19.30 ШОУ «УРАЛЬСКИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ». «33 БЭД».  
21.00 Х/Ф «ПРОСТЫЕ СЛОЖНОСТИ».  
23.15 ШОУ «УРАЛЬСКИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ». ЛУЧШЕЕ АЛЬФИ.  
0.15 Х/Ф «КРАСАВИЧ АЛЬФИ».  
2.15 Х/Ф «ПЯТЬ ЛЕГКИХ ПЬЕС».  
4.10 МОЯ СЕМЬЯ ПРОТИВ ВСЕХ.  
5.10 М/С «НАСТОЯЩИЕ ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕ-НИЯМИ».  
5.35 МУЗЫКА НА СТС.

**РЕН ТВ**

5.00 Х/Ф «ЖЕСТЬ».  
6.10 ГОША КУЦЕНКО, МИХАИЛ УЛЬЯНОВ, ВИКТОР СУХОРОКОВ, ЕВГЕНИЙ СИДИХИН В БОЕВИКЕ «АНТИКИЛ-ЛЕР».  
8.30 «ЗАПИСНЫЕ КНИЖКИ». КОНЦЕРТ МИХАИЛА ЗАДОРНОВА.  
10.00 Т/С «БОЕЦ. РОЖДЕНИЕ ЛЕГЕНДЫ».  
23.45 НЕДЕЛЯ.  
1.10 «СЕАНС ДЛЯ ВЗРОС-ЛЫХ».  
2.30 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ КАБАНЫ».

**ТНТ**

6.00 М/С «ЖИЗНЬ И ПРИКЛЮЧЕНИЯ РОБОТА-ПОДРОСТКА».  
7.30 «ДОКТОР БОРМЕН-ТАЛЬ».  
7.45 «МЕРЛИОН».  
8.48 МЕСТО ЖИТЕЛЬСТВА  
9.00 НЕДЕЛЯ ОБЛАСТИ.  
9.25 ЦЕНТР ПАРАПСИХОЛО-ГИИ  
9.35, 9.53 ВРАЧЕБНАЯ ПРАКТИКА.  
9.43 ВРАЧЕБНАЯ КОСМЕТО-ЛОГИЯ.  
9.49 ЛЕСОВОЗ.  
9.52 «КАФЕ ХОТТЕЙ».  
9.55 «БЕЛФОРТ».  
10.00, 3.00 ШКОЛА РЕМОНТА.  
11.00 «ЖЕНСКАЯ ЛИГА»  
11.30 «ВКУСНО ЖИТЬ»  
12.00 Д/Ф «МАЧЕХИ-ОТЧИМЫ»  
13.00 ПЕРЕЗАГРУЗКА.  
14.00 СУПЕРИНТУИЦИЯ.  
15.00 Т/С «ИНТЕРНЫ».  
16.00 Х/Ф «ВЛАСТЕЛИН КОЛЕЦ. БРАТСТВО КОЛЬЦА».  
19.30 НЕДЕЛЯ ОБЛАСТИ.  
20.00 Х/Ф «ВЛАСТЕЛИН КОЛЕЦ. ДВЕ КРЕПОСТИ»  
23.20 ДОМ-2.  
0.55 Х/Ф «КРОВЬ ЗА КРОВЬ».  
4.00 COSMOPOLITAN.  
ВИДЕОВЕРСИЯ.  
5.00 КОМЕДИАНТЫ.  
5.20 Т/С «САША + МАША».

**ТВ ЦЕНТР**

5.30 Х/Ф «РАЗ, ДВА - ГОРЕ НЕ БЕДА!».  
6.55 КРЕСТЬЯНСКАЯ ЗАСТАВА.  
7.25 ВЗРОСЛЫЕ ЛЮДИ.  
8.00 ФАКТОР ЖИЗНИ.  
8.30 Д/Ф «ТРОИЦА»  
9.00 ВИТРИНА.  
9.30 АФИША.  
9.45 НАШИ ЛЮБИМЫЕ ЖИВОТНЫЕ  
10.15 Д/Ф «ВЛАДИМИР ГРАММАТИКОВ. В ДВИЖЕНИИ»  
10.55 БАРЫШНЯ И КУЛИНАР  
11.30 СОБЫТИЯ  
11.45 Х/Ф «ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!»  
13.35 СМЕХ С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ.  
14.20 АРИСТАРХ ЛИВАНОВ В ПРОГРАММЕ «ПРИГЛА-ШАЕТ БОРИС НОТКИН»  
14.50 МОСКОВСКАЯ НЕДЕЛЯ.  
15.25 ЖИВИ. ПРЕОДОЛЕВАЙ  
16.00 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА.  
16.15 КЛУБ ЮМОРА.  
17.00 Х/Ф «БОЛЬШОЕ ЗЛО И МЕЛКИЕ ПАКОСТИ».  
21.00 В ЦЕНТРЕ СОБЫТИЙ.  
22.00 Т/С «ЧИСТО АНГЛИЙ-СКИЙ ДЕТЕКТИВ. ИНСПЕКТОР ЛЬЮИС».  
23.55 СОБЫТИЯ  
0.15 «ВРЕМЕННО ДОСТУ-ПЕН». ТАТЬЯНА УСТИНОВА  
1.20 Х/Ф «ОТКРОЙТЕ, ПОЛИЦИЯ!»  
3.20 Х/Ф «ОТКРОЙТЕ, ПОЛИЦИЯ!-2»  
5.25 «ДОГНАТЬ И ПЕРЕ-ГНАТЬ». СПЕЦРЕПОР-ТАЖ

**РОССИЯ 24**

6.30 ЕВРОНЬЮС  
10.00 «ЛЕТО ГОСПОДНЕ» ДЕНЬ СЯТОЙ ТРОИЦЫ.  
10.35 Х/Ф «ВЗРОСЛЫЕ ДЕТИ».  
11.45 «ЛЕГЕНДЫ МИРОВО-ГО КИНО». АЛЕКСАНДР ДЕМЬЯНЕНКО.  
12.15 М/Ф «ВЕДЬМИНА СЛУЖБА ДОСТАВКИ».  
13.55 Д/Ф «ВОДНАЯ ЖИЗНЬ».  
14.50 ОПЕРА В. А. МОЦАРТА «ДОН ЖУАН».  
18.00 КОНТЕКСТ.  
18.40 Х/Ф «ИСЧЕЗНУВАША ИМПЕРИЯ»  
20.25, 1.55 «ИСКАТЕЛИ». «ПОДЗЕМНЫЕ ТАЙНЫ СЕВЕРНОЙ СТОЛИЦЫ»  
21.15 ХРУСТАЛЬНЫЙ БАЛ «ХРУСТАЛЬНОЙ ТУРАНДОТ» В ЧЕСТИ СВЕТАЛАНЫ НЕМОЛЯЕ-ВОЙ.  
22.35 «ПОСЛУШАЙТЕ!» ВЕЧЕР АВАНГАРДА ЛЕОНТЬЕВА В МОСКОВ-СКОМ МЕЖДУНАРОД-НОМ ДОМЕ МУЗЫКИ  
23.30 Х/Ф «ЧЕРНАЯ КОШКА, БЕЛЫЙ КОТ».  
1.45 М/Ф «ЖИЛ-БЫЛ КОЗЯВИН».  
2.40 Д/Ф «ТРОИЦКИЙ МОНАСТЫРЬ В СЕРГИЕВОМ ПОСАДЕ».

**РОССИЯ 24**

00.00 - 19.00 - РОССИЯ 24  
\* 19.00 ВЕСТИ. САРАТОВ  
\* 19.15 САРАТОВ LIFE  
\* 19.35. ВЕЧЕР СТ&К  
20.00 - 21.00 - РОССИЯ 24  
\* 21.00 ВЕСТИ. РАКУРС  
\* 21.20 МАРКИЗА  
22.30 - 00.00 - РОССИЯ 24

**ТВ-3**

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.15 Х/Ф «ЛЕДЯНАЯ ВНУЧКА».  
9.30, 4.15 М/Ф «БЭТМЕН И ТАЙНА ЖЕНЩИНЫ-ЛЕТУЧЕЙ МЫШИ».  
11.00 УДИВИ МЕНЯ!  
13.00 Х/Ф «АВТОСТОЯНКА»  
14.45 Х/Ф «КАМЕНЬ ЖЕЛАНИЙ».  
16.30 Д/Ф «ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. ОЖИВШИЕ КАРТИНЫ ТРЕТЬЯКОВС-КОЙ ГАЛЕРЕИ»  
17.00 ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ МИР.  
18.00 Х-ВЕРСИИ. ДРУГИЕ НОВОСТИ.  
19.00 Х/Ф «ДОЛГИЙ ПОЦЕЛУЙ НА НОЧЬ»  
21.15 Х/Ф «ОТСЧЕТ УБИЙСТВ»  
23.45 Х/Ф «МГЛА».  
1.45 Х/Ф «ВОЛЧИЦА»  
5.30 Д/Ф «ПАРАЛЛЕЛЬНЫЕ МИРЫ»

**МУЗ ТВ**

5.00, 3.55 МУЗТВ ХИТ  
7.00 М/Ф «ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДОМОВЕНКА».  
8.05 НАШЕ.  
9.05 «10 САМЫХ ЭПАТАЖ-НЫХ НАРЯДОВ ПРЕМИИ МУЗ-ТВ».  
9.30 РУССКИЙ ЧАРТ.  
10.30 «ПОПУЛЯРНАЯ ПРАВДА. ИТОГИ ЕВРОВИДЕНИЯ 2012».  
11.00 СТИЛИСТИКА.  
11.30 «10 САМЫХ ЗВЕЗД-НЫХ ПРИСТРАСТИЙ».  
12.00 Х/Ф «КОСТЯНИКА. ВРЕМЯ ЛЕТА»  
14.00 «10 САМЫХ ВЫДАЮ-ЩИХСЯ РЕКОРДОВ ТОП-МОДЕЛЕЙ»  
14.30, 16.30 ШОУ №1. ТОП-МОДЕЛЬ ПО-РУССКИ.  
15.00 «ТОП-МОДЕЛЬ ПО-РУССКИ». ФИНАЛ.  
17.30 ЕЖЕГОДНАЯ ПРЕМИЯ МУЗ-ТВ 2012».  
0.50 Т/С «ТАЙНЫЙ ДНЕВНИК ДЕВУШКИ ПО ВЫЗОВУ».  
1.45 PLAYBOY: ДЕВЧОНКИ С НАШЕГО ДВОРА.  
2.50 ЕВРОПА ПЛЮС ЧАРТ.

**РОССИЯ 2**

5.00 ПРОФЕССИОНАЛЬ-НЫЙ БОКС. АНТОНИО ТАРВЕР (США) ПРОТИВ ЛАТИФА КАЙОДЕ (НИГЕРИЯ)  
9.00 «РЕЙТИНГ ТИМОФЕЯ БАЖЕНОВА. ЗАКОНЫ ПРИРОДЫ»  
9.30, 12.05, 17.30, 22.35, 1.55 ВЕСТИ-СПОРТ.  
9.45 «СТРАНА СПОРТИВ-НАЯ».  
10.10 Х/Ф «ИНОСТРАНЦ-2 ЧЕРНЫЙ РАССВЕТ».  
12.20 АВТОВЕСТИ  
12.35 «БОЛЬШОЙ ТЕСТ-ДРАЙВ СО СТИЛЛАВИ-НЫМ»  
13.30 «НАУКА 2.0. УГРОЗЫ СОВРЕМЕННОГО МИРА». ПОЖАРЫ.  
14.05 Х/Ф «ВИРУС».  
15.55 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ГИМНАСТИКА. ЧЕМПИО-НАТ ЕВРОПЫ.  
17.50 Х/Ф «ВО ИМЯ КОРОЛЯ»  
20.10 ПРОФЕССИОНАЛЬ-НЫЙ БОКС. АНТОНИО ТАРВЕР (США) ПРОТИВ ЛАТИФА КАЙОДЕ (НИГЕРИЯ).  
22.55 ФУТБОЛ. ТОВАРИ-ЩЕСКИЙ МАТЧ. ИСПАНИЯ - КИТАЙ.  
0.55 «БЕЛЫЙ ПРОТИВ БЕЛОГО».  
1.40 «КАРТАВЫЙ ФУТБОЛ».  
2.05 «ЯЗЬ. ПЕРЕЗАГРУЗКА».  
2.35 «МОЯ ПЛАНЕТА».

**DISNEY**

5.05, 12.35 Т/С «ВСЕ ТИП-ТОП, ИЛИ ЖИЗНЬ ЗАКА И КОДИ».  
5.30, 16.20, 4.05 М/С «КИД VS КЭТ».  
5.45 М/С «НА ЗАМЕНУ».  
6.10 М/С «КИМ ПЯТЬ-С-ПЛЮСОМ».  
6.35, 2.25 М/С «КРЯК-БРИГАДА».  
7.05, 9.10 М/С «СПЕЦА-ГЕНТ ОСО».  
7.30 М/С «КЛУБ МИККИ МАУСА».  
7.55 М/С «ПЕРЕКРЕСТОК В ДЖУНГЛЯХ».  
8.20 М/С «МАЛЕНЬКИЕ ЭЙНШТЕЙНЫ».  
8.45 М/С «УМЕЛЕЦ МЭННИ».  
9.40 М/С «РУСАЛОЧКА».  
10.05 М/С «ЧУДЕСА НА ВИРАЖАХ».  
10.30 М/С «ЛИЛО И СТИЧ».  
10.55, 17.15, 2.55 М/С «ФИНЕС И ФЕРБ»  
11.20 М/С «СОРВИГолова КИК БУТОВСКИ».  
11.45, 1.05 Т/С «Фил из БУДУЩЕГО».  
12.10, 4.40 Т/С «ВОЛШЕБ-НИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС».  
13.05 Т/С «ВЫСШИЙ КЛАСС».  
13.30 «ТАНЦЕВАЛЬНАЯ ЛИХОРАДКА: ТВОЙ ВЫХОД!» СУПЕРФИНАЛ.  
14.30 Х/Ф «ШАГ ВПЕРЕД 3Д».  
16.25 М/С «РЫБОЛОГИЯ».  
16.50, 3.20 М/С «НОВАЯ ШКОЛА ИМПЕРАТОРА».  
17.40, 4.20 Т/С «ХАННА МОНТАНА».  
18.05 Т/С «ТАНЦЕВАЛЬНАЯ ЛИХОРАДКА».  
18.35, 22.35 Т/С «JONAS LA».  
19.05 Т/С «Я В РОК-ГРУППЕ».  
19.30 Х/Ф «ПРИЗРАЧНАЯ КОМАНДА».  
21.15 «JONAS BROTHERS».  
23.05 Т/С «Н2О: ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ».  
0.05 Т/С «ДЕРЖИСЬ, ЧАРЛИ!»  
1.30 Т/С «JONAS».  
2.00 Т/С «ДАЙТЕ САННИ ШАНС».  
3.40 М/С «АМЕРИКАНСКИЙ ДРАКОН ДЖЕЙК ЛОНГ».

**5 ПЯТЫЙ КАНАЛ**

6.00 М/Ф «НЕЗНАЙКА В СОЛНЕЧНОМ ГОРОДЕ».  
«МАМА ДЛЯ МАМОНТЕН-КА», «СЛЕДСТВИЕ ВЕДУТ КОЛОБКИ».  
«ВОЛК И ТЕЛЕНОК».  
«ПРИКЛЮЧЕНИЯ ПОРОСЕНКА ФУНТИКА».  
8.00 Д/Ф «ВСЕ, ЧЕГО МЫ НЕ ЗНАЕМ О ВСЕЛЕННОЙ».  
9.00 Д/С «ХОЛОДНОКРОВ-НАЯ ЖИЗНЬ».  
10.00 СЕЙЧАС.  
10.10 «ИСТОРИИ ИЗ БУДУЩЕГО» С МИХАИ-ЛОМ КОВАЛЬЧУКОМ.  
11.00 «ДЕТЕКТИВЫ».  
17.30 «МЕСТО ПРОИСШЕ-СТВИЯ. О ГЛАВНОМ».  
18.30 ГЛАВНОЕ.  
19.20 «ГЛАВСЕТЬ» С ОЛЬГОЙ МАРАМИ.  
19.30 Т/С «МУР ЕСТЬ МУР 3».  
23.15 Х/Ф «НЕСЛУЖЕБНОЕ ЗАДАНИЕ. ВЗРЫВ НА РАССВЕТЕ».  
0.55 «МЕСТО ПРОИСШЕ-СТВИЯ. О ГЛАВНОМ»  
1.55 Х/Ф «ПОЖНЕШЬ БУРЮ».  
4.25 Д/Ф «ВСЕ, ЧЕГО МЫ НЕ ЗНАЕМ О ВСЕЛЕН-НОЙ».  
5.00 Д/С «ХОЛОДНОКРОВ-НАЯ ЖИЗНЬ».

**ПРОДАЮ АВТОМОБИЛЬ "ДОДЖ-КАЛИБР", конец 2007 г.в., 1,8 л, 150 л/с, механика, передний привод, черный цвет, салон светлым велюр, расход 6 л трасса, 8 л городской режим, кондиционер, подушки безопасности, комплект летней резины. Цена 530 тыс. руб. Торг. Т. 8-906-150-84-53.**



# СУББОТА 2 ИЮНЯ

Восход - 03.52  
Заход - 21.04  
Долгота дня - 17.11  
14 лунный день  
Заход - 02.18  
Восход - 18.38

**1474 г.** Рухнул незавершенный Успенский собор в Московском Кремле.  
**1746 г.** Россия и Австрия заключили оборонительный союз против Пруссии и Турции.  
**1892 г.** В Киеве запущен первый в России электрический трамвай.

**1927 г.** В "Комсомольской правде" опубликовано стихотворение Владимира Маяковского "Господин народный артист", ставшее началом травли великого певца Федора Шаляпина в России.

ИМЕНИННИКИ: Иван, Никита

## ПЕРВЫЙ

6.00, 10.00, 12.00 НОВОСТИ.  
6.10 Х/Ф «ОТЯГ ОБОГО НАЗНАЧЕНИЯ».  
7.35 ИГРАЙ, ГАРМОНЬ ЛЮБИМАЯ!  
8.20 ДИСНЕЙ-КЛУБ: «ДЕТЕНЬШИ ДЖУНГЛЕЙ».  
8.50 «СМЕШАРИКИ. ПИН-КОД».  
9.00 УМНИЦЫ И УМНИКИ.  
9.45 СЛОВО ПАСТЫРЯ.  
10.15 СМАК.  
10.55 «ЛЮДИЛА НИЛЬСКАЯ. ТАНГО НА БИТОМ СТЕКЛЕ».  
12.15 «ГАЛИНА». МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ  
16.10 Х/Ф «СПОРТЛОТО-82».  
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ.  
18.15 «КОРОЛЕВА».  
19.50 КТО ХОЧЕТ СТАТЬ МИЛЛИОНЕРОМ?  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.20 «ЖЕСТОКИЕ ИГРЫ». НОВЫЙ СЕЗОН.  
23.00 «ЧТО? ГДЕ? КОГДА?»  
0.10 Х/Ф «ПРОШЛОЙ НОЧЬЮ В НЬЮ-ЙОРКЕ».  
1.50 Х/Ф «МАМОНТ».  
4.10 Х/Ф «ТЫ, ЖИВУЩИЙ».

## РОССИЯ

4.45 Х/Ф «ОСТАНОВИЛСЯ ПОЕЗД».  
6.35 «СЕЛЬСКОЕ УТРО».  
7.05 ДИАЛОГИ О ЖИВОТНЫХ.  
8.00, 11.00, 14.00 ВЕСТИ.  
8.10, 11.10, 14.20 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
8.20 ВОЕННАЯ ПРОГРАММА.  
8.50 СУББОТНИК.  
9.30 «ГОРОДОК». ДАЙД-ЖЕСТ.  
10.05 «НАРОДНЫЙ МАРКИЗ. ИГОРЬ ДМИТРИЕВ».  
11.20 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
11.55 ЧЕСТНЫЙ ДЕТЕКТИВ.  
12.25, 14.30 Т/С «ВСЕ РАДИ ТЕБЯ».  
17.00 СУББОТНИЙ ВЕЧЕР.  
18.55 ДЕСЯТЬ МИЛЛИОНОВ.  
20.00 ВЕСТИ В СУББОТУ.  
20.45 Х/Ф «МАТЬ И МАЧЕХА».  
0.35 «ДЕВЧАТА».  
1.10 Х/Ф «ОДИНОКИЙ АНГЕЛ».

## НТВ

5.30 Т/С «СУПРУГИ».  
7.25 СМОТР.  
8.00, 10.00, 13.00, 16.00 СЕГОДНЯ.  
8.15 ЛОТЕРЕЯ «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧ».  
8.45 «АКАДЕМИЯ КРАСОТЫ С ЛЯИСАН УТЯШЕВОЙ».  
9.20 «ГОТОВИМ С АЛЕКСЕЕМ ЗИМИНЫМ».  
10.20 ГЛАВНАЯ ДОРОГА.  
10.55 КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК.  
12.00 КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС.  
13.20 СВОЯ ИГРА.  
14.10 Т/С «ЛЕСНИК».  
16.20 СЛЕДСТВИЕ ВЕЛИ...  
17.20 ОЧНАЯ СТАВКА.  
18.20 ЧП.  
19.00 СЕГОДНЯ.  
19.25 ПРОФЕССИЯ - РЕПОРТЕР.  
19.55 ПРОГРАММА МАКСИМУМ.  
21.00 «ПУЛЯ-ДУРА». ФИЛЬМ ГЛЕБА ПЬЯНЫХ.  
22.00 ТЫ НЕ ПОВЕРИШЬ!  
22.55 «КОРОЛЕВА ПРАЙМА» ВЕЧЕРНЕЕ ШОУ НАТАШИ КОРОЛЕВОЙ.  
0.35 Т/С «ЧАС ВОЛКОВА».  
2.35 Т/С «РУБЛЕВКА. LIVE».  
4.35 Т/С «ЗНАКИ СУДЬБЫ».

## СТС-Саратов

6.00 Х/Ф «ФЛЕТЧ».  
7.55 М/Ф «ДЮИМОВИЧКА».  
8.30 М/С «СИЛЬВЕСТР И ТВИТТИ».  
9.00 СЪЕШЬТЕ ЭТО НЕМЕДЛЕННО!  
9.30 М/Ф «ОХ, УЖ ЭТИ ДЕТИ!»  
10.50 М/С «ТОМ И ДЖЕРРИ».  
11.00 ЭТО МОЙ РЕБЕНОК!  
12.00 Т/С «ВОРОНИНЫ».  
14.00 М/С «ТОМ И ДЖЕРРИ».  
15.00 Д/Ф «ПЛАНЕТА ЖЕЛЕЗЯКА».  
16.00 «6 КАДРОВ».  
19.25 М/Ф «РОГА И КОПЫТА».  
21.00 Х/Ф «ЛЖЕЦ, ЛЖЕЦ».  
22.30 ШОУ «УРАЛЬСКИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ». ЛУЧШЕЕ.  
23.30 Х/Ф «ТОЧКА ОБСТРЕЛА».  
1.10 Х/Ф «АМЕРИКАНСКИЙ ПРЕЗИДЕНТ».  
3.20 МОЯ СЕМЬЯ ПРОТИВ ВСЕХ.  
4.20 М/С «НАСТОЯЩИЕ ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ»  
5.40 МУЗЫКА НА СТС.

## РЕН-ТВ

5.00 Д/С «МИР ДИКОЙ ПРИРОДЫ».  
6.00 «ГРОМКОЕ ДЕЛО». «ПОСЛЕДНЯЯ ЭЛЕКТРИЧКА».  
6.30 Т/С «СОЛДАТЫ-13»  
9.00 РЕАЛЬНЫЙ СПОРТ.  
9.15 «100 ПРОЦЕНТОВ»  
9.50 ЧИСТАЯ РАБОТА  
10.30 «ЖИТЬ БУДЕТЕ».  
12.30 «24» САРАТОВ ИТОГИ.  
12.45 «МУДРЫЕ СОВЕТЫ «СТАРИКА ХОТТАБЫЧА».  
13.00 ВОЕННАЯ ТАЙНА.  
15.00 «СТРАННОЕ ДЕЛО» «ГОРОД УХОДИТ В НЕБО».  
16.00 «СЕКРЕТНЫЕ ТЕРРИТОРИИ». «ПИРАМИДЫ. ТАЙНА БЕССМЕРТИЯ».  
17.00 «ТАЙНЫ МИРА С АННОЙ ЧАПМАН».  
«ВЕЛИКАЯ ТАЙНА АНТИЧНОГО МИРА»  
18.00 РЕПОРТЕРСКИЕ ИСТОРИИ.  
19.00 НЕДЕЛЯ.  
20.00 «ЗАПИСНЫЕ КНИЖКИ». КОНЦЕРТ МИХАИЛА ЗАДОРНОВА  
21.45 ГОША КУЦЕНКО, МИХАИЛ УЛЬЯНОВ, ВИКТОР СУХОРОКОВ, ЕВГЕНИЙ СИДИХИН В БОЕВИКЕ «АНТИКИЛ-ЛЕР».  
0.00, 4.15 АЛЕНА БАБЕНКО, МИХАИЛ ЕФРЕМОВ, ИГОРЬ ЛИФАНОВ В ТРИЛЛЕРЕ «ЖЕСТЬ».  
2.00 «СЕАНС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ».  
3.40 «В ЧАС ПИК».  
«СОБАЧЬЯ ЖИЗНЬ»

## ТНТ

6.00 М/С «ЖИЗНЬ И ПРИКЛЮЧЕНИЯ РОБОТА-ПОДРОСТКА».  
7.00 М/С «ГУБКА БОБ КВАДРАТНЫЕ ШТАНЫ».  
8.00 «МЕРЛИОН».  
8.45 «ДОКТОР БОРМЕНТАЛЬ».  
8.55 ДВЕРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ.  
9.00 ЧЕГО ХОЧЕТ ЖЕНЩИНА.  
9.20 «КУРОЧКИНА КУХНЯ».  
9.25 БУДЕМ ЗДОРОВЫ!

9.35 М/С «БАКУГАН: ВТОРЖЕНИЕ ГАНДЭЛИАНЦЕВ».  
10.00 ШКОЛА РЕМОНТА.  
11.00 ДУРНУШЕК.NET.  
12.00 «ЖЕНСКАЯ ЛИГА».  
12.30 «COMEDY WOMAN».  
13.30 «КОМЕДИ КЛАБ».  
14.30 ЭКСТРАСЕНСЫ ВЕДУТ РАССЛЕДОВАНИЕ.  
15.30 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ ПАЦАНЫ».  
17.30 СУПЕРИНТУИЦИЯ  
18.30 «COMEDY WOMAN»  
19.30 «ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ» С АЛЕКСЕЕМ КОЛОБРОДОВЫМ  
20.00 Х/Ф «ВЛАСТИЛИН КОЛЕЦ. БРАТСТВО КОЛЬЦА»  
23.20 ДОМ-2  
0.50 Х/Ф «БУНРАКУ»  
3.05 ШКОЛА РЕМОНТА  
4.05 COSMOPOLITAN ВИДЕОВЕРСИЯ  
5.00 КОМЕДИАНТЫ.  
5.25 Т/С «САША + МАША».

## ТВ-ЦЕНТР

6.00 МАРШ-БРОСОК  
6.35 М/Ф «ИСПОЛНЕНИЕ ЖЕЛАНИЙ», «ЗОЛОТОЕ ПЕРЫШКО», «ВЕСЕЛЫЙ ЦЫПЛЕНОК»  
7.40 АВГДЕЙКА  
8.05 ДЕНЬ АИСТА  
8.30 ПРАВОСЛАВНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
9.00 АФИША  
9.30 РЫБОЛОВ  
9.45 М/Ф «БОБИК В ГОСТЯХ У БАРБОСА», «ВЕСЕЛАЯ КАРУСЕЛЬ»  
10.00 Х/Ф «РАЗ, ДВА - ГОРЕ НЕ БЕДА!»  
11.30 СОБЫТИЯ  
11.50 ГОРОДСКОЕ СОБРАНИЕ  
12.35 ДМИТРИЙ ПЕВЦОВ В ПРОГРАММЕ «СТО ВОПРОСОВ ВЗРОСЛОМУ».  
13.15 Х/Ф «СБЕЖАВШАЯ НЕВЕСТА»  
15.30 Х/Ф «НЕ ПОСЛАТЬ ЛИ НАМ ГОНЦА?»  
17.30 СОБЫТИЯ  
17.45 ПЕТРОВКА, 38.  
18.00 АФИША.  
18.15 ВИТРИНА  
18.40 ДЕЛО ВКУСА  
19.00 СОБЫТИЯ.  
19.05 ДАВНО НЕ ВИДЕЛИСЬ!  
21.00 ПОСТСКРИПТУМ  
22.00 Т/С «МИСС МАРПЛ АГАТЫ КРИСТИ».  
23.55 СОБЫТИЯ.  
0.15 Х/Ф «БЕЛЫЙ ПЕСОК»  
1.50 Х/Ф «ВАНЕЧКА».  
3.55 Д/Ф «СВЕРХЛЮДИ».

## РОССИЯ

6.30 ЕВРОНЬЮС.  
10.00 БИБЛЕЙСКИЙ СЮЖЕТ.  
10.35 Х/Ф «МАТРОС ЧИЖИК».  
12.00 КРАСУЙСЯ, ГРАД ПЕТРОВ! ЗОДЧИЙ ДЖАКОМО КВАРЕНГИ  
12.25 «ЛИЧНОЕ ВРЕМЯ» ИЛЬЯ ГЛАЗУНОВ.  
12.55 Х/Ф «СПЯЩАЯ КРАСАВИЦА».  
14.25 М/Ф «ЗЕРКАЛЬЦЕ».  
14.35 ОЧЕВИДНОЕ - НЕВЕРОЯТНОЕ.  
15.05 ПАРТИТУРЫ НЕ ГОРЯТ.  
15.30 АЛИСА ФРЕЙНДЛИХ И ВЛАДИСЛАВ СТРЕЛЬЧИК В ФИЛЬМЕ-СПЕКТАКЛЕ «ПОСЛЕДНИЙ ПЫЛКИЙ ВЛЮБЛЕННЫЙ». ПОСТАНОВКА Г. ТОВСТОНОГОВА. РЕЖИССЕР Е. МАКАРОВ.  
17.45 Д/Ф «ИСТОРИИ ЗАМКОВ И КОРОЛЕЙ. АЛЬГАМБРА - РУКОТВОРНЫЙ РАЙ».  
18.40 БОЛЬШАЯ СЕМЬЯ. ВИЗБОРЫ.  
19.35 РОМАНТИКА РОМАНСА.  
20.30 Х/Ф «АРМАВИР».  
22.40 «БЕЛАЯ СТУДИЯ». ВАДИМ АБДРАШИТОВ.  
23.25 СМОТРИМ... ОБСУЖДАЕМ... Д/Ф «СТЕРЕТЬ ДЭВИДА».

1.10 «ДЖАЗ ОТ НАРОДНЫХ АРТИСТОВ».  
1.55 Д/Ф «ВОДНАЯ ЖИЗНЬ».  
2.50 Д/Ф «ИОАНН ВОЛЬФ-ГАНГ ГЕТЕ».

## РОССИЯ

00.00 - 19.00 - РОССИЯ 24  
19.00 СОБЫТИЯ НЕДЕЛИ  
19.30 СОБЫТИЯ САРАТОВСКОЙ МИТРОПОЛИИ.  
19.45 МУТАБОР  
20.00 - 21.00 - РОССИЯ 24  
21.00 МАРКИЗА.  
22.30 - 00.00 - РОССИЯ 24

## ТВ-3

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.30 Х/Ф «КАШЕЙ БЕССМЕРТНЫЙ».  
10.00 М/Ф «БЭТМЕН БУДУЩЕГО: ВОЗВРАЩЕНИЕ ДЖОКЕРА».  
11.30 Х/Ф «АВТОСТОЯНКА».  
13.15 Х/Ф «ЧЕРНИЛЬНОЕ СЕРДЦЕ».  
15.15 Х/Ф «ДЖЕК ХАНТЕР. НЕБЕСНАЯ ЗВЕЗДА».  
17.15 Х/Ф «КАМЕНЬ ЖЕЛАНИЙ»  
19.00 УДИВИ МЕНЯ!  
21.00 Х/Ф «МГЛА»  
23.00 Х/Ф «ВОЛЧИЦА».  
2.15 Х/Ф «БЕЗУМЦЫ».  
4.00 Х/Ф «НЕРАЗЛУЧНЫЕ».  
5.30 Д/Ф «СТРАННЫЕ ЯВЛЕНИЯ. МИССИЯ ДВОЙНИКОВ»

## МУЗТВ

5.00, 2.25 МУЗТВ ХИТ.  
8.00 НАШЕ.  
9.00, 22.55 PRO-ОБЗОР.  
9.30 TOP HIT ЧАРТ.  
10.30 ХОРОШЕЕ КИНО.  
11.00 «10 САМЫХ ГОРЯЧИХ ДЕВУШЕК ШОУ-БИЗА».  
11.30 М/Ф «КАК ОБЕЗЬЯНКИ ОБЕДАЛИ», «ОБЕЗЬЯНКИ, ВПЕРЕД!», «ОБЕЗЬЯНКИ В ОПЕРЕ».  
«ОБЕЗЬЯНКИ И ГРАБИТЕЛИ», «ОСТОРОЖНО, ОБЕЗЬЯНКИ!»  
12.20 ТРАВА-ЧАРТ.  
12.50 COSMOPOLITAN. ВИДЕОВЕРСИЯ.  
13.50 НА МЕЛИ.  
18.00 Х/Ф «КОСТЯНИКА, ВРЕМЯ ЛЕТА».  
20.00 10 ПОВОДОВ ВЛЮБИТЬСЯ.  
23.25 Т/С «ТАЙНЫЙ ДНЕВНИК ДЕВУШКИ ПО ВЫЗОВУ».  
0.50 PLAYBOY: ДЕВЧОНКИ С НАШЕГО ДВОРА.

## РОССИЯ

5.00 «МОЯ ПЛАНЕТА».  
5.35 «ТЕХНОЛОГИИ ДРЕВНИХ ЦИВИЛИЗАЦИЙ»  
6.40 «СПОРТБАСК».  
7.00, 9.20, 11.50, 18.00, 1.40 ВЕСТИ-СПОРТ.  
7.15 ВЕСТИ.RU. ПЯТНИЦА.  
7.45 «МОЯ РЫБАЛКА».  
8.15 «ЯЗЬ. ПЕРЕЗАГРУЗКА».  
8.45 «В МИРЕ ЖИВОТНЫХ» С НИКОЛАЕМ ДРОЗДОВЫМ.  
9.35 «ИНДУСТРИЯ КИНО».  
10.05 Х/Ф «ПАТРИОТ».  
12.00 «НАУКА 2.0».  
14.05, 20.25 ФУТБОЛ. РОССИЯ - ИТАЛИЯ. ПОСЛЕ МАТЧА.  
15.30 «90x60x90».  
16.00 ФУТБОЛ. БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ МАТЧ «ПОД ФЛАГОМ ДОБРА!».  
РОССИЯ - АНГЛИЯ.  
18.15 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ГИМНАСТИКА. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
21.50 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. НИДЕРЛАНДЫ - СЕВЕРНАЯ ИРЛАНДИЯ.

23.55 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. ПОРТУГАЛИЯ - ТУРЦИЯ.  
1.50 «ИНДУСТРИЯ КИНО».  
2.20 «ОХОТНИКИ НА ТОРНАДО».  
3.20 «МОЯ ПЛАНЕТА».

## DISNEY

5.05, 12.35 Т/С «ВСЕ ТИП-ТОП, ИЛИ ЖИЗНЬ ЗАКА И КОДИ».  
5.30, 16.05, 4.05 М/С «КИД VS КЭТ».  
5.45 М/С «НА ЗАМЕНУ».  
6.10 М/С «КИМ ПЯТЬ-С-ПЛЮСОМ».  
6.35, 2.25 М/С «КРЯК-БРИГАДА».  
7.05, 9.10 М/С «СПЕЦАГЕНТ ОСО».  
7.30 М/С «КЛУБ МИККИ МАУСА».  
7.55 М/С «ПЕРЕКРЕСТОК В ДЖУНГЛЯХ».  
8.20 М/С «МАЛЕНЬКИЕ ЭЙНШТЕЙНЫ».  
8.45 М/С «УМЕЛЕЦ МЭННИ».  
9.40 М/С «РУСАЛОЧКА».  
10.05 М/С «ЧУДЕСА НА ВИРАЖАХ».  
10.30 М/С «ЛИЛО И СТИЧ».  
10.55, 17.15, 2.55 М/С «ФИНЕС И ФЕРБ».  
11.20 М/С «СОРВИГолова КИК БУТОВСКИ».  
11.45, 1.05 Т/С «ФИЛ ИЗ БУДУЩЕГО».  
12.10, 4.40 Т/С «ВОЛШЕБНИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС».  
13.05 Т/С «ВЫСШИЙ КЛАСС».  
13.30, 18.05 Т/С «ТАНЦЕВАЛЬНАЯ ЛИХОРАДКА».  
14.00 Т/С «Н2О: ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДУ».  
14.30 Х/Ф «САМР РОСК. МУЗЫКАЛЬНЫЕ КАНИКУЛЫ. РАСКРЫВАЯ СЕКРЕТЫ»  
16.25 М/С «РЫБОЛОГИЯ».  
16.50, 3.20 М/С «НОВАЯ ШКОЛА ИМПЕРАТОРА».  
17.40, 4.20 Т/С «ХАННА МОНТАНА».  
18.35 «ТАНЦЕВАЛЬНАЯ ЛИХОРАДКА: ТВОЙ ВЫХОД!» СУПЕРФИНАЛ.  
19.30 Х/Ф «ШАГ ВПЕРЕД 30».  
21.30 Х/Ф «ПРОРВЕМСЯ!»  
23.00 Т/С «8 ПРОСТЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ ДРУГА МОЕЙ ДОЧЕРИ-ПОДРОСТКА».  
0.40 Т/С «ДЕРЖИСЬ, ЧАРЛИ!»  
1.30 Т/С «JONAS».  
2.00 Т/С «ДАЙТЕ САННИ ШАНС».  
3.40 М/С «АМЕРИКАНСКИЙ ДРАКОН ДЖЕЙК ЛОНГ».

## 5 ПЯТЫЙ КАНАЛ

7.00 М/Ф «КРОТ И ЯЙЦО».  
«ДЯДЯ ФЕДОР, ПЕС И КОТ. МАТРОСКИН И ШАРИК».  
«ДЯДЯ ФЕДОР, ПЕС И КОТ. МИТЯ И МУРКА».  
«ДЯДЯ ФЕДОР, ПЕС И КОТ. МАМА И ПАПА».  
«ПЕСЕНКА МЫШОНКА».  
«СЕСТРИЦА АЛЕНУШКА И БРАТЕЦ ИВАНУШКА».  
«МАУГЛИ».  
10.00 СЕЙЧАС.  
10.10 СЛЕД.  
18.30 СЕЙЧАС.  
19.00 «ПРАВДА ЖИЗНИ».  
СПЕЦ.РЕПОРТАЖ  
19.30 Т/С «МУР ЕСТЬ МУР 3».  
23.15 Х/Ф «НЕСЛУЖЕБНОЕ ЗАДАНИЕ».  
1.10 Х/Ф «УРОК ЖИЗНИ».  
3.20 Х/Ф «КЛУБ «КОТОН».



Восход - 03.57  
Заход - 20.57  
Дополнительно - 17.00  
9 лунный день  
Заход - 00.37  
Восход - 11.35

**1722 г.** Принято инициированное Петром I постановление Священного Синода, предписывавшее прямое нарушение тайны церковной исповеди в интересах государственной власти.  
**1927 г.** Поступили в продажу первые советские конверты с напечатанными на них марками.

**1958 г.** Постановление Совета Министров СССР о создании Выставки достижений народного хозяйства СССР (ВДНХ).  
**1997 г.** Россия и Украина подписали пакет документов о разделе Черноморского флота.

ИМЕНИННИКИ: Дмитрий, Мелер

**ПЕРВЫЙ**

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 1.00, 3.00 НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
9.50 ЖИТЬ ЗДОРОВО!  
10.55 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
12.20 Т/С «ЖЕНСКИЙ ДОКТОР».  
13.15, 3.50 ХОЧУ ЗНАТЬ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ  
14.25 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.  
15.15 Т/С «ДЕВИЧЬЯ ОХОТА».  
16.15 МЕЖДУ НАМИ, ДЕВОЧКАМИ.  
17.00 ЖДИ МЕНЯ.  
18.45 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
19.50 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 Т/С «ПОБЕГ».  
22.30 «НИКИТА ХРУЩЕВ. ГОЛОС ИЗ ПРОШЛОГО». Фильм 3-й  
23.30 ВЕЧЕРНИЙ УРГАНТ.  
0.00 «ПОЗНЕР».  
1.20 НЕПУТЕВЫЕ ЗАМЕТКИ  
1.40, 3.05 Х/Ф «ОХОТА»

**РОССИЯ**

5.00 УТРО РОССИИ.  
9.00 С НОВЫМ ДОМОМ!  
9.45 О САМОМ ГЛАВНОМ.  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00 ВЕСТИ  
11.30, 14.30, 17.30, 20.30 ВЕСТИ-САРАТОВ  
11.50 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
12.00 Т/С «ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ».  
13.00 «ЛЮБЛЮ, НЕ МОГУ!»  
14.50 Т/С «ЕФРОСИНЯ. ТАЕЖНАЯ ЛЮБОВЬ».  
15.45 Т/С «КРОВИНУШКА».  
16.45 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
17.50 Т/С «СВАТЫ».  
18.55 «ПРЯМОЙ ЭФИР».  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
21.00 Т/С «ДОРОГА НА ОСТРОВ ПАСХИ».  
0.35 ВЕСТИ +.  
0.55 «ПРОФИЛАКТИКА».

**НТВ**

5.55 НТВ УТРОМ.  
8.30 Т/С «ЛИТЕЙНЫЙ».  
9.30, 10.20 ЧП.  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 23.15 СЕГОДНЯ.  
10.55 «ДО СУДА».  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.30 Т/С «ПАУТИНА».  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.25 «ПРОКУРОРСКАЯ ПРОВЕРКА».  
17.40 ГОВОРИМ И ПОКАЗЫВАЕМ.  
19.30 Т/С «БРАТЯ».  
21.25 Т/С «СТРАНСТВИЯ СИНДБАДА».  
23.35 ЧЕСТНЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК.  
0.25 «ШКОЛА ЗЛОСЛОВИЯ». МИХАИЛ ЕФРЕМОВ.  
1.10 ГЛАВНАЯ ДОРОГА.  
1.45 ЦЕНТР ПОМОЩИ «АНАСТАСИЯ».  
2.35 «В ЗОНЕ ОСОБОГО РИСКА».  
3.05 Т/С «РУБЛЕВКА. LIVE».  
5.00 Т/С «ЗНАКИ СУДЬБЫ».

**СТС-Саратов**

6.00 М/С «МСТИТЕЛИ. ВЕЛИЧАЙШИЕ ГЕРОИ ЗЕМЛИ».  
7.00 Т/С «ПАПИНЫ ДОЧКИ».  
7.30 М/С М/С «СКУБИ И СКРЭППИ».  
8.00 Т/С «СВЕТОФОР».  
8.30 Т/С «МОЛОДОЖЕНЫ».  
9.00 «6 КАДРОВ».  
9.30 «НЕРЕАЛЬНАЯ ИСТОРИЯ».  
12.30 М/С «АЛАДДИН».  
13.00 М/С «ЧИП И ДЕЙЛ СПЕШАТ НА ПОМОЩЬ».  
13.30 М/С «КЛУБ ВИНКС - ШКОЛА ВОЛШЕБНИЦ».  
14.00 Х/Ф «ИЗГОИ».  
16.40, 18.00 «6 КАДРОВ».  
17.00 «ГАЛИЛЕО».  
19.00 Т/С «ВОРОНИНЫ».  
20.00 Т/С «ДНЕВНИК ДОКТОРА ЗАЙЦЕВОЙ».  
21.00 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
22.00 Х/Ф «КИБОРГ».  
23.40, 1.30 «6 КАДРОВ».  
0.30 КИНО В ДЕТАЛЯХ.  
1.45 Х/Ф «ОТКРЫТКИ С КРАЯ СВЕТА».  
3.40 Х/Ф «НЕВЕЗУЧИЕ».  
5.15 Т/С «ЭВРИКА».

**РЕН-ТВ**

5.00 Д/С «МИР ДИКОЙ ПРИРОДЫ».  
6.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.  
7.00 НОВОСТИ 24. САРАТОВ.  
7.30 ЧИСТАЯ РАБОТА.  
8.30 ЧАС СУДА.  
9.30 НОВОСТИ 24.  
10.00 Х/Ф «ПРИКЛЮЧЕНИЯ ФИННА».  
12.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
12.30 НОВОСТИ 24.  
13.00 ЗВАННЫЙ УЖИН  
14.00 «НЕ ВРИ МНЕ!»  
15.00 «СЕМЕЙНЫЕ ДРАМЫ»  
16.00 Т/С «СЛЕДАКИ».  
17.00 Т/С «ПО ЗАКОНУ».  
17.30 НОВОСТИ 24.  
18.00 «БЫВШИЕ». «РАСПЛАТА ЗА УСПЕХ».  
19.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
19.30 НОВОСТИ 24. САРАТОВ.  
19.40 «ПОЛИПРОФИЛЬ»  
19.50 ПАНОРАМА НОВОСТЕЙ  
20.00 ВОЕННАЯ ТАЙНА.  
22.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
22.30 НОВОСТИ 24.  
23.00 Х/Ф «ДРЕЙФ».  
0.50 Т/С «МАТРЕШКИ».  
2.40 Т/С «ПАНТЕРА»  
4.30 «В ЧАС ПИК». «ПРИКЛЮЧЕНИЯ ИНОСТРАНЦЕВ В РОССИИ».

**ТНТ**

6.00 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.  
7.00, 7.55 НЕДЕЛЯ ОБЛАСТИ  
7.25 «ОБЩЕСТВЕННОЕ МНЕНИЕ» С АЛЕКСЕЕМ КОЛОБРОДОВЫМ  
8.30 Т/С «ИСТИВКИ».  
9.20 Д/Ф «ЖИЗНЬ ПОСЛЕ СЛАВЫ»  
10.40 М/С «ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖИММИ НЕЙТРОНА, МАЛЫШКА-ГЕНИЯ».  
12.05 М/С «ЭЙ, АРНОЛЬД!»  
13.00 М/С «КУНГ-ФУ ПАНДА: УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЛЕГЕНДЫ».  
13.25 Т/С «УНИВЕР».  
14.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ  
14.30, 23.00 ДОМ-2.  
16.55 Х/Ф «АДРЕНАЛИН»  
18.30, 20.00 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ ПАЦАНЫ».  
19.00, 20.30 Т/С «ИНТЕРНЫ».  
19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ  
21.00 Х/Ф «ШПИОН ПО СОСЕДСТВУ».  
1.00 Х/Ф «МЕЧТАТЕЛИ».  
3.15 Х/Ф «АДРЕНАЛИН».  
4.55 ШКОЛА РЕМОНТА.

**ТВ ЦЕНТР**

6.00 «НАСТРОЕНИЕ».  
7.00 МУЛЬТФИЛЬМ.  
7.15 ВИТРИНА.  
8.30 «ВРАЧИ». ТОК-ШОУ.  
11.15 М/Ф «А ВДРУГ ПОЛУЧИТСЯ!»  
11.20 Х/Ф «ЧИСТОЕ НЕБО».  
11.30 СОБЫТИЯ.  
11.45 ПОСТСКРИПТУМ.  
12.35 «ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ВИННЫ». «НЕМАЯ ЯРОСТЬ».  
13.25 В ЦЕНТРЕ СОБЫТИЙ.  
14.30 СОБЫТИЯ.  
14.50 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.  
15.10 «ВСЕ НАРОДЫ РОССИИ». «ДОЛГАНЫ».  
15.30 Т/С «ПУЛЯ-ДУРА-3».  
16.30 Д/Ф «ДЕТИ. ЖИЗНЬ НА ГРАНИ». Фильм 1-й.  
17.30 СОБЫТИЯ.  
17.55 ПЕТРОВКА, 38.  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.30 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА.  
18.50 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.10 ДЕЛО ВКУСА.  
19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.50 СОБЫТИЯ.  
20.15 Д/Ф «АЛЬФОНСЫ. ЛЮБОВЬ ПО ПРАВИЛАМ И БЕЗ...»  
21.05 Т/С «ЗВЕРОВОЙ».  
22.55 НАРОД ХОЧЕТ ЗНАТЬ.  
23.55 СОБЫТИЯ. 25-й ЧАС.  
0.30 ФУТБОЛЬНЫЙ ЦЕНТР.  
1.00 ВЫХОДНЫЕ НА КОЛЕСАХ.  
1.35 Т/С «МИСС МАРПЛ АГАТЫ КРИСТИ».  
3.25 Т/С «ЧИСТО АНГЛИЙСКОЕ УБИЙСТВО».  
5.15 Д/Ф «ИРИНА МУРАВЬЕВА. САМАЯ ОБАЯТЕЛЬНАЯ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ».

**РОССИЯ**

7.00 ЕВРОНЬЮС.  
10.00 «НАБЛЮДАТЕЛЬ».  
11.15, 1.40 Т/С «ПЕРРИ МЭЙСОН».  
12.10 Д/Ф «НАДЕЖДА КАЗАНЦЕВА. ПАРАДОКСЫ СУДЬБЫ».  
12.35 «ЛИНИЯ ЖИЗНИ». ВЛАДИМИР БОРТКО.  
13.35, 0.00 Х/Ф «А ЕСЛИ ЭТО ЛЮБОВЬ?»  
15.10, 2.30 Д/С «ИСТОРИЯ ПРОИЗВЕДЕНИЙ ИСКУССТВА».  
15.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
15.50 М/Ф «ГОЛУБОЙ ЩЕНОК». «ПОНИ БЕГАЕТ ПО КРУГУ».  
16.20 Д/С «ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ».  
17.05 «РУССКИЙ СТИЛЬ». «КУПЕЧЕСТВО»  
17.30 «ЗВЕЗДЫ МИРОВОГО ФОРТЕПИАННОГО ИСКУССТВА». ЕВГЕНИЙ КИСИН.  
18.25 Д/Ф «ЭРНАН КОРТЕС».  
18.35 Д/Ф «КАЗНИ ЕГИПЕТСКИЕ».  
19.30, 23.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
19.45 ГЛАВНАЯ РОЛЬ.  
20.05 «САТИ. НЕСКУЧНАЯ КЛАССИКА...»  
20.45 «ПОЛИГЛОТ». ИТАЛЬЯНСКИЙ С НУЛЯ ЗА 16 ЧАСОВ! №9.  
21.30 К 75-ЛЕТИЮ АНДРЕЯ БИТОВА. «РАЗДВОЕНИЕ ВЕЧНОСТИ, ИЛИ МЕЖДУ ДВУХ СТОЛИЦ ИМПЕРИИ».  
22.10 ТЕМ ВРЕМЕНЕМ.  
22.55 Д/С «ИЩУ УЧИТЕЛЯ».

**РОССИЯ**

00.00 - 19.00 - РОССИЯ 24  
\* 19.00 ВЕСТИ. САРАТОВ  
\* 19.20 ВЕСТИ. ПУТЕШЕСТВИЯ  
\* 19.40 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА  
20.00 - 21.00 - РОССИЯ 24  
\* 21.00 ВЕСТИ. САРАТОВ.  
\* 21.20 ИНТЕРЬЕРНЫЙ ВОПРОС.  
\* 21.35 САРАТОВ LIFE  
\* 21.55 ДОКУМЕНТ.  
22.30 - 00.00 - РОССИЯ 24

**ТВ-3**

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.15 Т/С «БЕЗ СЛЕДА».  
9.00 Х-ВЕРСИИ. ДРУГИЕ НОВОСТИ.  
10.00, 17.00 ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ МИР.  
11.00 Д/Ф «ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ»  
11.30 Х/Ф «ВНЕ ДОСЯГАЕМОСТИ»  
13.15 УДИВИ МЕНЯ!  
16.05, 21.00 МИСТИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ С ВИКТОРОМ ВЕРЖБИЦКИМ.

**МУЗТВ**

5.00, 2.45 МУЗТВ-ХИТ  
6.35, 12.45 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ.  
8.25 PRO-ОБЗОР.  
8.55 BILLBOARD ЧАРТ.  
9.25 COSMOPOLITAN. ВИДЕОВЕРСИЯ.  
10.20, 17.40 АДСКАЯ КУХНЯ  
11.15 СТИЛИСТИКА.  
11.45, 18.30 ТАНЦУЙ!  
12.10, 19.00 РЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ  
14.30, 20.30 Т/С «ЗАЧАРОВАННЫЕ».  
16.15 МУЗТВ ЧАРТ.  
17.10 ХОРОШЕЕ КИНО.  
19.30 МОДЕЛЬНЫЙ РЯД  
22.15 Т/С «КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН?»  
23.10 PRO-НОВОСТИ.  
23.40 «ЗВЕЗДНЫЕ РОДИНКИ»  
0.45 РУССКИЙ ЧАРТ.  
1.45 Т/С «ТРИ СЕСТРЫ».

**РОССИЯ**

5.00, 7.10 «ВСЕ ВКЛЮЧЕНО».  
5.55 «ИНДУСТРИЯ КИНО».  
6.25 «В МИРЕ ЖИВОТНЫХ» С НИКОЛАЕМ ДРОЗДОВЫМ.  
7.00, 9.00, 11.50, 18.10, 0.50 ВЕСТИ-СПОРТ.  
8.10 «МОЯ РЫБАЛКА».  
8.40, 11.35, 1.00 ВЕСТИ.RU.  
9.15 Х/Ф «ЗЕМЛЯ - ВОЗДУХ».  
11.00 «ВОПРОС ВРЕМЕНИ». ВОДНЫЙ МИР  
12.25 «ПЛАНЕТА ФУТБОЛА» ВЛАДИМИРА СТОГНИЕНКО.  
12.55 ДЗЮДО. МЕЖДУНАРОДНЫЙ ТУРНИР «БОЛЬШОЙ ШЛЕМ»  
14.25 Х/Ф «НАВОДЧИК».  
16.20 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС. АЛИШЕР РАХИМОВ ПРОТИВ ДЖИ ХУН КИМА.  
18.25 Х/Ф «ПОЛИЦЕЙСКАЯ АКАДЕМИЯ - 5».  
20.10 Х/Ф «ПОЛИЦЕЙСКАЯ АКАДЕМИЯ - 6».  
21.45, 4.05 «НЕДЕЛЯ СПОРТА»  
22.40 «ТЕХНОЛОГИИ ДРЕВНИХ ЦИВИЛИЗАЦИЙ»  
23.45 «НАУКА 2.0».  
0.15 «РЕЙТИНГ ТИМОФЕЯ БАЖЕНОВА. ЗАКОНЫ ПРИРОДЫ».  
1.15 TOP GÉRIL.  
2.10 «МОЯ ПЛАНЕТА».

**DISNEY**

5.05, 13.25, 17.15 Т/С «ВСЕ ТИП-ТОП, ИЛИ ЖИЗНЬ ЗАКА И КОДИ».  
5.30, 9.55 М/С «КРЯК-БРИГАДА».  
6.00, 12.10 М/С «ДЖИММИКУЛ».  
6.25, 11.20 М/С «НА ЗАМЕНУ».  
6.50, 11.45 М/С «КИМ ПЯТЬ-С-ПЛЮСОМ».  
7.15, 15.35, 3.50 «КИД VS КЭТ».  
7.30, 16.25 «ФИНЕС И ФЕРБ».  
8.00 М/С «ПЕРЕКРЕСТОК В ДЖУНГЛЯХ».  
8.30 М/С «УМЕЛЕЦ МЭННИ»  
9.00 М/С «КЛУБ МИККИ МАУСА»  
9.25 М/С «МАЛЕНЬКИЕ ЭЙНШТЕЙНЫ»  
10.25 «101 ДАЛМАТИНЕЦ»  
10.55 М/С «ЛИЛО И СТИЧ».  
12.35, 3.00 «АМЕРИКАНСКИЙ ДРАКОН ДЖЕЙК ЛОНГ»  
13.00, 1.40 Т/С «НАСТОЯЩИЙ АРОН СТОУН»  
13.50, 2.05 Т/С «ДАЙТЕ САННИ ШАНС»  
14.15, 17.40, 1.15, 4.40 Т/С «ВОЛШЕБНИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС»  
14.45, 18.10, 23.30, 4.20 Т/С «ХАННА МОНТАНА»  
15.10, 2.35 М/С «НОВАЯ ШКОЛА ИМПЕРАТОРА»  
16.00, 3.25 М/С «СОРВИГОЛОВА КИК БУТОВСКИ»  
16.50 М/С «РЫБОЛОГИЯ»  
18.40, 23.00 Т/С «ФИЛ ИЗ БУДУЩЕГО»  
19.05, 23.55 Т/С «ДЕРЖИСЬ, ЧАРЛИ!»  
19.30 Х/Ф «К СТАРТУ ГОТОВ!»  
21.15, 0.50 Т/С «JONAS»  
21.40, 0.25 Т/С «Н2О: ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ»  
22.10 Т/С «8 ПРОСТЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ ДРУГА МОЕЙ ДОЧЕРИ-ПОДРОСТКА».

**5 ПЯТЫЙ КАНАЛ**

6.00, 10.00, 12.00, 15.30, 18.30, 22.00 СЕЙЧАС.  
6.10 Т/С «СЛЕД. ПРОЩАНИЕ».  
7.00 УТРО НА «5».  
10.30 «ДИКАЯ ПРИРОДА: ЛИОН СРЕДИ АНТИЛОП».  
10.45, 12.30 Т/С «МУР БЕЛЫЙ МУР 2».  
15.00, 18.00 МЕСТО ПРОИСШЕСТВИЯ.  
16.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ  
19.00, 19.30, 20.00 Т/С «ДЕТЕКТИВЫ».  
20.30 Т/С «СЛЕД. ПОСЛЕДНЯЯ ИГРА».  
21.15 Т/С «СЛЕД. ЭФФЕКТ АНДРЕЯ ЧИКАТИЛО»  
22.25 МОМЕНТ ИСТИНЫ  
23.25 Х/Ф «ОТЦЫ И ДЕТИ»  
1.05 Т/С «С ЗЕМЛИ НА ЛУ»  
3.20 Х/Ф «ТРИ НЕГОДЯЯ С КРЫТОЙ КРЕПОСТЬЮ».

**ТОНУС-КЛУБ**  
www.tonusclub.ru

**ПРИГЛАШЕНИЕ**

**26 МАЯ**

**ДЕНЬ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ!**

**ВСЕ МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ БЕСПЛАТНО!**

г. Саратов, ул. Мичурина, д. 94

тел.: (8452) 22-45-91

Ждем Вас с 10:00 до 20:00

НЕ ЗАБУДЬТЕ ВЗЯТЬ С СОБОЙ ФОРМУ И ПАСПОРТ!

**КУРОРТ В ГОРОДЕ!**



**В ЭТОТ ДЕНЬ ХОРОШИЕ СКИДКИ!**



Восход - 03.56  
Заход - 20.58  
Долгота дня - 17.01  
10 лунный день  
Заход - 00.54  
Восход - 12.55

**1910 г.** В Петербурге сформирована первая учебная рота - центр подготовки военных водителей и автотехников, которая положила начало системе автотехнического обеспечения российской армии.  
**1918 г.** ВЦИК принял Декрет о таможенных сборах и учреждениях. Создана советская таможня.

**1944 г.** Совнарком СССР принял постановление о восстановлении индивидуального жилого фонда в районах, освобожденных от фашистов.  
**1964 г.** В Москве состоялся прощальный матч Льва Яшина.

**ИМЕНИННИКИ:** Георгий, Федор

**1 ПЕРВЫЙ**

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.00, 3.00  
НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
9.50 ЖИТЬ ЗДОРОВО!  
10.55 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
12.20 «ЖЕНСКИЙ ДОКТОР».  
МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ.  
13.15, 4.15 ХОЧУ ЗНАТЬ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ.  
14.25 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.  
15.15 «ДЕВИЧЬЯ ОХОТА».  
МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ.  
16.15 МЕЖДУ НАМИ, ДЕВОЧКАМИ.  
17.00 ЖДИ МЕНЯ.  
18.45 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
19.50 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 Т/С «ПОБЕГ».  
22.30 СРЕДА ОБИТАНИЯ.  
«ОКО ЗА ОКО».  
23.30 ВЕЧЕРНИЙ УРГАНТ.  
0.00 НАЦИОНАЛЬНАЯ ТЕЛЕВИЗИОННАЯ ПРЕМИЯ «ТЭФИ-2011».  
2.15, 3.05 Х/Ф «ДЖЕК-ПОПРЫГУНЧИК».

**РОССИЯ 1**

5.00 УТРО РОССИИ.  
9.00 С НОВЫМ ДОМОМ!  
9.45 О САМОМ ГЛАВНОМ.  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00  
ВЕСТИ.  
11.30, 14.30, 17.30, 20.30  
ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
12.00 Т/С «ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ».  
13.00 «ЛЮБЛЮ, НЕ МОГУ!».  
14.50 Т/С «ЕФРОСИНЯ. ТАЕЖНАЯ ЛЮБОВЬ».  
15.45 Т/С «КРОВИНУШКА».  
16.45 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
17.50 Т/С «СВАТЫ».  
18.55 «ПРЯМОЙ ЭФИР».  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
20.40 Т/С «ДОРОГА НА ОСТРОВ ПАСХИ».  
21.40 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. РОССИЯ - ЛИТВА.  
23.45 «ПРОФИЛАКТИКА».  
НОЧНОЕ ШОУ.  
0.55 ВЕСТИ +

**НТВ**

5.55 НТВ УТРОМ.  
8.30 Т/С «ЛИТЕЙНЫЙ».  
9.30 ЧП  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00  
23.15 СЕГОДНЯ  
10.20 «ВНИМАНИЕ РОЗЫСКИ».  
10.55 «ДО СУДА».  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ  
13.30 Т/С «ПАУТИНА»  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.25 «ПРОКУРОРСКАЯ ПРОВЕРКА».  
17.40 ГОВОРИМ И ПОКАЗЫВАЕМ.  
19.30 Т/С «БРАТЯ».  
21.25 Т/С «СТРАНСТВИЯ СИНДБАДА».  
23.35 Т/С «ГЛУХАРЬ».  
1.35 КВАРТИРНЫЙ ВОПРОС.  
2.35 ЧУДО-ЛЮДИ.  
3.05 Т/С «РУБЛЕВКА. LIVE».  
3.00 Т/С «ЗНАКИ СУДЬБЫ».

**СТС-Саратов**

6.00 М/С «МСТИТЕЛИ. ВЕЛИЧАЙШИЕ ГЕРОИ ЗЕМЛИ».  
7.00 Т/С «ПАПИНЫ ДОЧКИ».  
7.30 М/С «СКУБИ И СКРЭППИ».  
8.00 Т/С «СВЕТОФОР».  
8.30 Т/С «МОЛОДОЖЕНЫ».  
9.00 «6 КАДРОВ».  
9.30 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».

10.30 Т/С «ДНЕВНИК ДОКТОРА ЗАЙЦЕВОЙ».  
11.30 Т/С «МЕТОД ЛАВРОВОЙ».  
12.30 М/С «АЛАДДИН».  
13.00 М/С «ЧИП И ДЕЙЛ СПЕШАТ НА ПОМОЩЬ».  
13.30 М/С «КЛУБ ВИНКС - ШКОЛА ВОЛШЕБНИЦ».  
14.00 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
15.00 Х/Ф «МАЛЫШ-КАРАТИСТ».  
17.00 «ГАЛИЛЕО».  
18.00 «6 КАДРОВ».  
19.00 Т/С «ВОРОНИНЫ».  
20.00 Т/С «ДНЕВНИК ДОКТОРА ЗАЙЦЕВОЙ».  
21.00 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
22.00 Х/Ф «ЗЕМЛЯ МЕРТВЫХ».  
23.45 «6 КАДРОВ».  
0.30 «ВАЛЕНТИН. СКАТЧ-ШОУ».  
1.00 Х/Ф «КИБОРГ».  
2.40 Х/Ф «ТЕККЕН».  
4.25 Т/С «ЭВРИКА».

**РЕН-ТВ**

5.00 Д/С «МИР ДИКОЙ ПРИРОДЫ».  
6.00 ЗВАННЫЙ УЖИН  
7.00 НОВОСТИ 24.  
САРАТОВ.  
7.30 ЧАС СУДА.  
9.30 НОВОСТИ 24  
10.00 Х/Ф «ДРЕЙФ».  
12.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
12.30 НОВОСТИ 24.  
13.00 ЗВАННЫЙ УЖИН  
14.00 «НЕ ВРИ МНЕ!»  
15.00 «СЕМЕЙНЫЕ ДРАМЫ».  
16.00 Т/С «СЛЕДАКИ».  
17.00 Т/С «ПО ЗАКОНУ».  
17.30 НОВОСТИ 24.  
18.00 «БЫВШИЕ».  
«ДОРОЖНЫЕ САМОУБИЙЦЫ».  
19.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
19.30 НОВОСТИ 24.  
САРАТОВ.  
19.50 BULGAKOFF & ЛИСИЦИНА.  
19.55 УПРАВДОМ.  
20.00 «ЖАДНОСТЬ».  
«ТРЕТИЙ СОРТ».  
21.00 «ЖИВАЯ ТЕМА».  
«НЕРАВНЫЙ БРАК».  
22.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
22.30 НОВОСТИ 24  
23.00 НАТАЛИ ПОРТМАН, ХЬЮГО УИВИНГ, СТИВЕН ФРАЙ В ФАНТАСТИЧЕСКОМ БОЕВИКЕ «V» ЗНАЧИТ ВЕНДЕТТА».  
1.30 ТИЛЬ ШВАЙГЕР В БОЕВИКЕ «БРОНЕЖИЛЕТ».  
3.10 Т/С «ПАНТЕРА».

**ТНТ**

6.00 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ  
7.00, 7.55 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
7.25 М/С «ПОКЕМОНЫ: БОЕВОЕ ИЗМЕРЕНИЕ ПОКЕМОН».  
8.30 Т/С «ИСТИК».  
9.20 Д/Ф «ЖИЗНЬ ПОСЛЕ СЛАВЫ».  
10.40 М/С «ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖИММИ НЕЙТРОНА, МАЛЬЧИКА-ГЕНИЯ».  
12.05 М/С «ЭЙ, АРНОЛЬД!»  
13.00 М/С «КУНГ-ФУ ПАНДА: УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЛЕГЕНДЫ».  
13.25 Т/С «УНИВЕР».  
14.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
14.20 «СТРАНА СТРОИТЕЛЬ».  
14.30, 23.00, 2.00 ДОМ-2.

16.40 Х/Ф «ШПИОН ПО СОСЕДСТВУ».  
18.30, 20.00 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ ПАЦАНЫ».  
19.00, 20.30 Т/С «ИНТЕРНЫ».  
19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
21.00 Х/Ф «ПО ПРОЗВИЩУ «ЧИСТИЛЬЩИК»».  
22.40 КОМЕДИ КЛАБ ЛУЧШЕЕ.  
1.00 Д/Ф «ПОХУДЕЙ СО ЗВЕЗДОЙ».  
3.00 Х/Ф «АНДРЕ».  
4.50 ШКОЛА РЕМОНТА  
5.50 Т/С «САША + МАША».

**ТВ ЦЕНТР**

6.00 «НАСТРОЕНИЕ».  
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ  
7.15 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА  
8.30 «ВРАЧИ». ТОК-ШОУ  
9.20 М/Ф «С БОРУ ПО СОСЕНКЕ».  
9.35 Х/Ф «В МИРНЫЕ ДНИ»  
11.30 СОБЫТИЯ  
11.45 Х/Ф «МОЛОДАЯ ЖЕНА»  
13.40 «ПРО ЖИЗНЬ». ТОК-ШОУ  
14.30 СОБЫТИЯ  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА  
15.10 «ВСЕ НАРОДЫ РОССИИ». «ИЖОРЦЫ»  
15.30 Т/С «ПУЛЯ-ДУРА-3»  
16.30 Д/Ф «ДЕТИ. ЖИЗНЬ НА ГРАНИ». ФИЛЬМ 2-Й  
17.30 СОБЫТИЯ  
17.55 ПЕТРОВКА, 38  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.50 СОБЫТИЯ. САРАТОВ  
19.10 ВИТРИНА  
19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ  
19.50 СОБЫТИЯ.  
20.15 Д/Ф «ЛОДКА НА СКАЛАХ».  
21.05 Т/С «ЗВЕРОБОЙ».  
23.55 СОБЫТИЯ. 25-Й ЧАС  
0.30 «МОЗГОВОЙ ШТУРМ»  
«ЧЕЛОВЕК-АМФИБИЯ»  
1.00 Х/Ф «ГЛАДИАТОР ПО НАЙМУ».  
02.45 Х/Ф «ЧИСТОЕ НЕБО».  
04.55 Д/Ф «КОРОЛЕВСКАЯ СВАДЬБА».

**РОССИЯ 2**

6.30 ЕВРОНЬЮС  
10.00 «НАБЛЮДАТЕЛЬ»  
11.15, 1.55 Т/С «ПЕРРИ МЭЙСОН»  
12.10, 20.45 «ПОЛИГЛОТ».  
ИТАЛЬЯНСКИЙ С НУЛЯ ЗА 16 ЧАСОВ!  
12.55 Д/С «ИЩУ УЧИТЕЛЯ»  
13.35, 0.00 Х/Ф «РОЗЫГРЫШ»  
15.10 МОЙ ЭРМИТАЖ.  
15.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ  
15.50 М/Ф «КЕНТЕРВИЛЬСКОЕ ПРИВИДЕНИЕ».  
«ЖЕЛТИК»  
16.20 Д/С «ПОМЕЩЬЕ СУРИКАТ»  
17.05 «РУССКИЙ СТИЛЬ».  
«ВЫСШИЙ СВЕТ».  
17.30 «ЗВЕЗДЫ МИРОВОГО ФОРТЕПИАННОГО ИСКУССТВА».  
НИКОЛАЙ ДЕМИДЕНКО.  
18.25, 2.50 Д/Ф «ИЕРОНИМ БОСХ»  
18.35 Д/Ф «КАЗНИ ЕГИПЕТСКИЕ»  
19.30, 23.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ  
19.45 ГЛАВНАЯ РОЛЬ.  
20.05 ВЛАСТЬ ФАКТА.  
«ЖЕЛЕЗНЫЙ ВЕК»  
21.30 «БОЛЬШЕ, ЧЕМ ЛЮБОВЬ».  
ВЛАДИМИР ВАСИЛЬЕВ И ЕКАТЕРИНА МАКСИМОВА.  
22.15 ИГРА В БИСЕР.  
22.55 Д/С «ИЩУ УЧИТЕЛЯ».  
1.35 КОНЦЕРТ АКАДЕМИЧЕСКОГО ОРКЕСТРА РУССКИХ НАРОДНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ.  
ДИРИЖЕР Н. НЕКРАСОВ.

**РОССИЯ 24**

00.00 - 19.00 - РОССИЯ 24  
19.00 ВЕСТИ. САРАТОВ.  
19.20 СОБЫТИЯ ГУБЕРНИИ  
19.30 ВЕСТИ. КУЛЬТУРА  
20.00 - 21.00 - РОССИЯ 24  
21.00 ВЕСТИ. САРАТОВ  
21.20 ВЕСТИ. ЭКОНОМИКА  
21.40 МАРКИЗА.  
22.30 - 00.00 - РОССИЯ 24

**ТВ-3**

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.15 Т/С «БЕЗ СЛЕДА».  
9.00, 18.00 Т/С «ТВОЙ МИР»  
10.00, 17.00 ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ МИР  
11.00 Д/Ф «ЭФФЕКТ НОСТРАДАМУСА»  
12.00 Д/Ф «ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. МОСКВА»  
УСАДЬБА КОЛОМЕНСКОЕ»  
12.30 Д/Ф «ЗАГАДКИ ИСТОРИИ. ОСТРОВ ДЕМОНОВ»  
13.25, 19.00 Т/С «КОСТИ»  
16.05, 21.00 МИСТИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ С ВИКТОРОМ ВЕРЖБИЦКИМ  
22.00 Д/Ф «ЗАГАДКИ ИСТОРИИ. ТАЙНАЯ ИСТОРИЯ ВЕДЬМ»  
23.00 Х/Ф «ДРУГАЯ СТОРОНА»  
0.45 Х/Ф «САБЛЕЗУБАЯ ТВАРЬ»  
2.30 Д/Ф «ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. БУТЫРКА. ТЮРЬМА ОСОБОГО НАЗНАЧЕНИЯ»  
3.30 Т/С «КУКОЛЬНЫЙ ДОМ».

**МУЗ-ТВ**

5.00, 2.45 МУЗТВ-ХИТ  
6.05, 22.15 Т/С «КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН?»  
7.05, 12.45 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ  
8.55, 23.10 ПРО-НОВОСТИ  
9.25 РУССКИЙ ЧАРТ  
10.25, 17.10 СОБЛАЗНЫ  
10.55, 17.40 АДСКАЯ КУХНЯ  
11.45, 18.30 ТАНЦУЙ!  
12.10, 19.00 РЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ  
14.30, 20.30 Т/С «ЗАЧАРОВАННЫЕ»  
16.15 10 ПОВОДОВ ВЛЮБИТЬСЯ  
19.30 МОДЕЛЬНЫЙ РЯД  
23.40 «ЗВЕЗДНЫЕ ВИДЕО-КЛИПЫ»  
0.45 ТОРНИТ ЧАРТ  
1.45 Т/С «ТРИ СЕСТРЫ».

**РОССИЯ 2**

5.00, 7.10 «ВСЕ ВКЛЮЧЕНО»  
6.00 «МОЯ ПЛАНЕТА»  
7.00, 9.00, 12.00, 19.40, 1.50 ВЕСТИ-СПОРТ  
8.10 «ВОПРОС ВРЕМЕНИ».  
ВОДНЫЙ МИР  
8.40, 11.40, 2.00 ВЕСТИ RU.  
9.15 Х/Ф «НАВОДЧИК»  
11.10 «НАУКА 2.0. НЕПРОСТЫЕ ВЕЩИ». ЧАШКА КОФЕ  
12.15 «НЕДЕЛЯ СПОРТА»  
13.10 «ПЛАНЕТА ФУТБОЛА».  
ВЛАДИМИРА СТОГНИЕНКО.  
13.40 СПОРТИВНАЯ ГИМНАСТИКА ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ.  
15.00 Х/Ф «ТЕНЬ»  
17.00 «НАУКА 2.0. УГРОЗЫ СОВРЕМЕННОГО МИРА».  
ПОЖАРЫ  
17.35 «НАУКА 2.0. ЭКСПЕРИМЕНТЫ». НИЖЕ НУЛЯ.  
18.00 Х/Ф «ПОЛИЦЕЙСКАЯ АКАДЕМИЯ - 7»  
19.55 ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ПРЕМИЕЙ РФС.

21.00 ФУТБОЛ. РОССИЯ - ЛИТВА. ПЕРЕД МАТЧЕМ.  
21.45 СМЕЯННЫЕ ЕДИНОБОРСТВА. ЛИГА S-70.  
23.40 ФУТБОЛ. РОССИЯ - ЛИТВА. ПОСЛЕ МАТЧА.  
0.10 «ЯЗЫ. ПЕРЕЗАГРУЗКА».  
0.40 «АПОЛЛОН-17».  
ПОСЛЕДНИЕ ЛЮДИ НА ЛУНЕ»  
2.15 TOP GEAR.  
3.10 «МОЯ ПЛАНЕТА».

**DISNEY**

5.05, 13.25, 17.15 Т/С «ВСЕ ТИП-ТОП. ИЛИ ЖИЗНЬ ЗАКА И КОДИ»  
5.30, 9.55 М/С «КРЯК-БРИГАДА»  
6.00, 12.10 М/С «ДЖИММИ КУЛ»  
6.25, 11.20 М/С «НА ЗАМЕНУ»  
6.50, 11.45 М/С «КИМ ПЯТЬ-С-ПЛЮСОМ»  
7.15, 15.35, 3.50 М/С «КИД VS КЭТ»  
7.30, 16.25 М/С «ФИНЕС И ФЕРБ»  
8.00 М/С «ПЕРЕКРЕСТОК В ДЖУНГЛЯХ»  
8.30 М/С «УМЕЛЕЦ МЭННИ»  
9.00 М/С «КЛУБ МИККИ МАУСА»  
9.25 М/С «МАЛЕНЬКИЕ ЭЙНШТЕЙНЫ»  
10.25 М/С «101 ДАЛМАТИНЕЦ»  
10.55 М/С «ЛИЛО И СТИЧ»  
12.35, 3.00 М/С «АМЕРИКАНСКИЙ ДРАКОН ДЖЕЙК ЛОНГ»  
13.00, 1.40 Т/С «НАСТОЯЩИЙ АРОН СТОУН»  
13.50, 2.05 Т/С «ДАЙТЕ САННИ ШАНС»  
14.15, 1.15, 4.40 Т/С «ВОЛШЕБНИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС»  
14.45, 23.30, 4.20 Т/С «ХАННА МОНТАНА»  
15.10, 2.35 М/С «НОВАЯ ШКОЛА ИМПЕРАТОРА»  
16.00, 3.25 М/С «СОРВИГЛО»  
ЛОВА КИК БУТОВСКИ»  
16.50 М/С «РЫБОЛОГИЯ»  
17.40 Т/С «ВОЛШЕБНИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС»  
18.10 Т/С «ХАННА МОНТАНА»  
18.40, 23.00 Т/С «ФИЛ ИЗ БУДУЩЕГО»  
19.05, 23.55 Т/С «ДЕРЖИСЬ, ЧАРЛИ»  
19.30 Х/Ф «ПАПОХИЩЕНИЕ»  
21.15, 0.50 Т/С «JONAS»  
21.40, 0.25 Т/С «Н2О»  
ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДУ»  
22.10 Т/С «8 ПРОСТЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ ДРУГА МОЕЙ ДОЧЕРИ»  
ГОЛОВА НА ПАЛКЕ».

**5 пятый канал**

6.00 10.00 12.00 15.30 18.30 22.00 СЕГОДНЯ  
8.10 Т/С «СЛЕД»  
7.00 УТРО НА 5.  
10.30 Д/Ф «ДИКАЯ ПРИРОДА ШПИОН СРЕДИ АНТИЛОП ГНУ»  
10.45, 12.30 Т/С «МУР ЕСТЬ МУР 2»  
15.00, 18.00 МЕСТО ПРОИСШЕСТВИЯ  
16.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ  
19.00, 19.30 Т/С «ДЕТЕТИВЫ»  
20.00 Т/С «ДЕТЕКТИВЫ»  
ГОЛУБАЯ КРОВЬ»  
20.30, 21.15 Т/С «СЛЕД»  
22.25 Х/Ф «КОНТРУДАР»  
0.05 Х/Ф «ПРОНЕВ»  
2.00 Т/С «ЛЮБОВЬ НА ОСТРИИ НОЖА»  
5.45 Д/С «АВСТРАЛИЯ СПАСАТЕЛИ ЖИВОТНЫХ».



Восход - 03.53  
Заход - 21.02  
Долгота дня - 17.09  
13 лунный день  
Заход - 01.51  
Восход - 17.10

**1745 г.** Русский крестьянин Ерофей Марков открыл Березовское золоторудное месторождение. Начало золотого промысла на Урале.  
**1929 г.** В Советской России объявлен библиотечный поход, призванный способствовать оживлению деятельности библиотек.

**1933 г.** Введен в действие Уральский завод тяжелого машиностроения («Уралмаш»).  
**1965 г.** Писателю Михаилу Александровичу Шолохову (1905-1984) присуждена Нобелевская премия по литературе.

Именинники: Дмитрий, Сергей

# ПЕРВЫЙ

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 1.00, 3.00  
НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
9.50 ЖИТЬ ЗДОРОВО!  
10.55 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
12.20 «ЖЕНСКИЙ ДОКТОР». МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ.  
13.15, 5.25 ХОЧУ ЗНАТЬ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ  
14.25 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.  
15.15 «ДЕВИЧЬЯ ОХОТА». МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ.  
16.15 МЕЖДУ НАМИ, ДЕВОЧКАМИ.  
17.00 ЖДИ МЕНЯ.  
18.45 ПОЛЕ ЧУДЕС.  
19.50 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 «ФАБРИКА ЗВЕЗД». РОССИЯ - УКРАИНА.  
23.00 К 100-ЛЕТИЮ МУЗЕЯ ИМЕНИ А.С. ПУШКИНА. ФИЛЬМ ЛЕОНИДА ПАРФЕНОВА «ГЛАЗ БОЖИЙ». 2-Я СЕРИЯ  
0.35 Х/Ф «РАЗБОРКИ В СТИЛЕ КУНГ-ФУ».  
2.25 Х/Ф «РОКСАНА».  
4.25 «НИКОЛАЙ РАСТОРГУЕВ. «ДАВАЙ ЗА ЖИЗНЬ!»

# РОССИЯ 1

5.00 УТРО РОССИИ  
9.00 МУСУЛЬМАНЕ.  
9.10 С НОВЫМ ДОМОМ!  
9.55 О САМОМ ГЛАВНОМ.  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00 ВЕСТИ.  
11.30, 14.30, 17.30, 20.30 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
12.00 Т/С «ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ».  
13.00 «ЛЮБЛЮ, НЕ МОГУ!»  
14.50 Т/С «ЕФРОСИНЯ. ТАЕЖНАЯ ЛЮБОВЬ».  
15.45 Т/С «КРОВИНУШКА».  
16.45 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
17.50 Т/С «СВАТЫ»  
18.55 «ПРЯМОЙ ЭФИР».  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
21.00 Т/С «ДОРОГА НА ОСТРОВ ПАСХИ».  
22.40 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. РОССИЯ - ИТАЛИЯ.  
0.45 Х/Ф «СОКРОВИЩЕ».

# НТВ

5.55 НТВ УТРОМ.  
8.40 «ЖЕНСКИЙ ВЗГЛЯД». МАРК РОЗОВСКИЙ.  
9.30 ЧП.  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00 СЕГОДНЯ.  
10.20 СПАСАТЕЛИ  
10.55 «ДО СУДА».  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.25 «СУД ПРИСЯЖНЫХ. ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ВЕРДИКТ».  
14.35 «РАЗВОД ПО-РУССКИ».  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.25 «ПРОКУРОРСКАЯ ПРОВЕРКА».  
17.40 ГОВОРИМ И ПОКАЗЫВАЕМ.  
19.30 Т/С «МОРСКИЕ ДЬВЯВЛЫ. СУДЬБЫ-2».  
21.30 ДЕТЕКТИВ «КОЛОБАШКИ» ИЗ ЦИКЛА «СЛЕДСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ».  
23.20 «ВЕЧЕР НАШИДОВ В ГРОЗНОМ».  
0.20 Х/Ф «ШХЕРА 18».  
2.10 СПАСАТЕЛИ.  
2.40 Т/С «РУБЛЕВКА. LIVE».  
4.35 Т/С «ЗНАКИ СУДЬБЫ».

# СТС-Саратов

6.00 М/С «МСТИТЕЛИ. ВЕЛИЧАЙШИЕ ГЕРОИ ЗЕМЛИ».  
7.00 Т/С «ПАПИНЫ ДОЧКИ».  
7.30 М/С «СКУБИ ДУ, ГДЕ ТЫ?»  
8.00 Т/С «СВЕТОФОР».  
8.30 Т/С «МОЛОДОЖЕНЫ».  
9.00 «6 КАДРОВ».  
9.30 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА»  
10.30 Т/С «ДНЕВНИК ДОКТОРА ЗАЙЦЕВОЙ»  
11.30 Т/С «МЕТОД ЛАВРОВОЙ».  
12.30 М/С «АЛАДДИН».  
13.00 М/С «ЧИП И ДЕЙЛ СПЕШАТ НА ПОМОЩЬ»  
13.30 М/С «КЛУБ ВИНКС - ШКОЛА ВОЛШЕБНИЦ»  
14.00 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
15.00 Х/Ф «ПРОРОК»  
16.50 «6 КАДРОВ».  
17.00 «ГАЛИЛЕО».  
18.00 «6 КАДРОВ».  
19.00 Т/С «ВОРОНИНЫ»  
21.00 ШОУ «УРАЛЬСКИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ» «ЗЭ БЭД»  
22.30 ХОРОШИЕ ШУТКИ  
0.00 «ВАЛЕРА TV» СКЕТЧ-ШОУ.  
0.30 Х/Ф «СОВЕРШЕНСТВО».  
2.45 Х/Ф «БЕЗ АНСАМБЛЯ»  
4.15 МОЯ СЕМЬЯ ПРОТИВ ВСЕХ.  
5.15 М/С «НАСТОЯЩИЕ ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ».  
5.40 МУЗЫКА НА СТС.

# РЕН ТВ

5.00 Д/С «МИР ДИКОЙ ПРИРОДЫ».  
6.00 ЗВАНЫЙ УЖИН  
7.00 НОВОСТИ 24. САРАТОВ.  
7.30 «СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ». «ЦЫГАНСКАЯ МАГИЯ»  
9.30 НОВОСТИ 24.  
9.45 Х/Ф «ЗАПАДНЯ».  
12.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ  
12.30 НОВОСТИ 24.  
13.00 ЗВАНЫЙ УЖИН.  
15.00 «СЕМЕЙНЫЕ ДРАМЫ».  
16.00 «АДСКАЯ КУХНЯ». ФИНАЛ.  
17.30 НОВОСТИ 24.  
18.00 «БЫВШИЕ». «СЕКС-СИМВОЛЫ».  
19.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
19.30 НОВОСТИ 24 САРАТОВ.  
19.40 НОВОСТИ УНИВЕРМАГОВ.  
19.55 «КУРОЧКИНА КУХНЯ»  
20.00 «СМОТРЕТЬ ВСЕМ!»  
21.00 «СТРАННОЕ ДЕЛО». «ГОРОД УХОДИТ В НЕБО».  
22.00 «СЕКРЕТНЫЕ ТЕРРИТОРИИ». «ПИРАМИДЫ. ТАЙНА БЕССМЕРТИЯ»  
23.00 «СМОТРЕТЬ ВСЕМ!»  
0.00 Т/С «СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ».  
1.00 «СЕАНС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ».  
2.40 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ КАБАНЫ».

# ТНТ

6.00 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.  
7.00, 7.55 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
7.25 М/С «ПОКЕМОНЫ: БОЕВОЕ ИЗМЕРЕНИЕ ПОКЕМОН».  
8.30 Т/С «ИСТИВК».  
9.20 Д/Ф «МИЛЫЙ, Я ЗАТЕЛЕЛА».  
10.40 М/С «ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖИММИ НЕЙТРОНА, МАЛЬЧИКА-ГЕНИЯ».  
12.05 М/С «ЭЙ, АРНОЛД!»  
13.00 М/С «КУНГ-ФУ ПАНДА: УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЛЕГЕНДЫ».  
13.25 Т/С «УНИВЕР».  
14.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ

14.30, 23.00, 2.00 ДОМ-2.  
16.35 Х/Ф «ЧАС ПИК 3».  
18.30 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ ПАЦАНЫ».  
19.00 Т/С «ИНТЕРНЫ».  
19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
20.00 ЭКСТРАСЕНСЫ ВЕДУТ РАССЛЕДОВАНИЕ.  
21.00 «КОМЕДИ КЛАБ».  
22.00 «СМЕДУ БАТТЛ».  
1.00 Д/Ф «СПАСТИ ЛЮБОВЬ»  
3.00 Х/Ф «НОЧНАЯ ПОСЫЛКА»  
4.50 ШКОЛА РЕМОНТА  
5.50 КОМЕДИАНТЫ

# ТВ-ЦЕНТР

6.00 «НАСТРОЕНИЕ»  
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ  
7.15 «АФИША»  
8.30 «ВРАЧИ». ТОК-ШОУ  
9.15 М/Ф «БАБА ЯГА ПРОТИВ»  
9.25 Х/Ф «ДЕТИ ДОН КИХОТА»  
10.55 КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН  
11.30 СОБЫТИЯ  
11.40 Х/Ф «ВАНЕЧКА».  
13.45 «ПРО ЖИЗНЬ». ТОК-ШОУ  
14.30 СОБЫТИЯ  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.  
15.10 «ВСЕ НАРОДЫ РОССИИ». «КАЛМЫКИ».  
15.30 СМEX С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ.  
16.30 Д/Ф «ДЕТИ ИНДИГО. НОВОЕ ИСПЫТАНИЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ».  
17.30 СОБЫТИЯ  
17.55 ПЕТРОВКА.38.  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.50 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.10 ФИЛОСОФИЯ РЕМОНТА  
19.40 СОБЫТИЯ САРАТОВ.  
19.50 СОБЫТИЯ  
20.15 «ПРАЗДНИК ШУТА» ЮБИЛЕЙНЫЙ ВЕЧЕР АЛЕКСАНДРА КАЛЯГИНА  
21.50 Т/С «ЧИСТО АНГЛИЙСКОЕ УБИЙСТВО»  
23.45 СОБЫТИЯ 25-Й ЧАС  
0.20 Д/Ф «НА СВОИХ ДВОИХ»  
1.00 Х/Ф «СТАМБУЛЬСКИЙ ТРАНЗИТ».  
2.40 Х/Ф «БУМЕРАНГ»  
4.40 Д/Ф «МОЙ РЕБЕНОК - ВУНДЕРКИНД»  
5.35 Д/Ф «РОССИЯ В ТАБАЧНОЙ МГЛЕ»

# РОССИЯ 24

6.30 ЕВРОНЬЮС.  
10.00 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ  
10.20 Х/Ф «ОСТРОВ СОКРОВИЩ»  
12.10 «ПОЛИГЛОТ». ИТАЛЬЯНСКИЙ С НУЛЯ ЗА 16 ЧАСОВ!  
12.55 Д/С «ИЩУ УЧИТЕЛЯ»  
13.35, 23.55 Х/Ф «ЧУЧЕЛО»  
15.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ  
15.50 М/Ф «ПРАЗДНИК НЕПОСЛУШАНИЯ» «КОТ-РЫБОЛОВ»  
16.45 Д/С «ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ».  
17.10 «ЦАРСКАЯ ЛОЖА»  
17.50 Д/Ф «СЕМЕН РАЙТБУРТ»  
18.35 «МОСКВА ВСТРЕЧАЕТ ДРУЗЕЙ». ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ IX МЕЖДУНАРОДНОГО ФЕСТИВАЛЯ.  
19.30, 23.30 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
19.50 СМЕХОНОСТАЛЬГИЯ.  
20.15 Д/Ф «СО СКОЛЬКИХ ЛЕТ ТЫ СЕБЯ ПОМНИШЬ?»  
20.55 Х/Ф «ИДЕАЛЬНЫЙ МУЖ».  
22.35 «ЛИНИЯ ЖИЗНИ». ЕЛЕНА ЧУКОВСКАЯ.  
1.55 Д/Ф «ИСТОРИИ ЗАМКОВ И КОРОЛЕЙ. АЛЬГАМБРА - РУКОТВОРНЫЙ РАЙ».  
2.50 Д/Ф «УИЛЬЯМ ГЕРШЕЛЬ».

# РОССИЯ 24

00.00 - 19.00 - РОССИЯ 24  
\* 19.00 ВЕСТИ САРАТОВ  
\* 19.20 ДОКУМЕНТ  
\* 19.45 ВЕСТИ. ЭНГЕЛЬС  
20.00 21.00 - РОССИЯ 24  
\* 21.00 ВЕСТИ. САРАТОВ  
\* 21.20 ИНТЕРЬЕРНЫЙ ВОПРОС.  
\* 21.35 МЕСТО ЖИТЕЛЬСТВА  
\* 21.50 САРАТОВ LIFE  
\* 22.10 ДОКУМЕНТ  
22.30 - 00.00 - РОССИЯ 24  
6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.15 Т/С «БЕЗ СЛЕДА».  
9.00 Т/С «ТВОЙ МИР»  
10.00, 17.00 ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ МИР  
11.00 Д/Ф «ЭФФЕКТ НОСТРАДАМУСА».  
12.00 Д/Ф «ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. МАГИЧЕСКАЯ СИЛА КРЫМСКОГО МОСТА».  
12.30 Д/Ф «ЗАГАДКИ ИСТОРИИ. МАСОНЫ ТАЙНАЯ АМЕРИКА»  
13.25 Т/С «КОСТИ».  
16.05 МИСТИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ С ВИКТОРОМ ВЕРЖБИЦКИМ.  
18.00 Х/Ф «ЧЕРНИЛЬНОЕ СЕРДЦЕ»  
20.00 Х/Ф «ДЖЕК ХАНТЕР. НЕБЕСНАЯ ЗВЕЗДА».  
22.00 Х-ВЕРСИИ. ДРУГИЕ НОВОСТИ  
23.00 Х/Ф «БЕЗУМЦЫ»  
1.00 ЕВРОПЕЙСКИЙ ПОКЕРНЫЙ ТУР КАРИБСКОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ.  
2.00 Х/Ф «СУПЕРТАНКЕР».  
3.30 Х/Ф «ЗАТИХАЮЩИЕ КРИКИ»  
5.05 Д/Ф «СТРАННЫЕ ЯВЛЕНИЯ. ПОМОЩЬ С ТОГО СВЕТА»  
5.30 Д/Ф «СТРАННЫЕ ЯВЛЕНИЯ. ЗЕРКАЛО В ДОМЕ. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ»

# МУЗТВ

5.00 МУЗТВ ХИТ.  
6.05 Т/С «КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН?»  
7.05, 12.45 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ  
8.55, 16.30 PRO-НОВОСТИ.  
9.25 EUROPA PLUS ЧАРТ  
10.25 СТИЛИСТИКА.  
10.55 АДСКАЯ КУХНЯ.  
11.45 ТАНЦЫ!  
12.15 РЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ.  
14.45 Т/С «ЗАЧАРОВАННЫЕ».  
17.00 ЕЖЕГОДНАЯ ПРЕМИЯ МУЗ-ТВ 2012  
4.30 PRO-ОБЗОР.

# РОССИЯ 2

5.00, 7.10 «ВСЕ ВКЛЮЧЕНО»  
5.55 «90Х60Х90»  
7.00, 9.00, 12.20, 18.50, 22.50, 3.50 ВЕСТИ-СПОРТ  
8.10 «МОЯ ПЛАНЕТА».  
8.40, 11.50, 4.00 ВЕСТИ.RU.  
9.15 Х/Ф «ТЕНЬ»  
11.15 «НАУКА 2.0. ПРОГРАММА НА БУДУЩЕЕ». МИР БЕЗ ПОЛЕЗНЫХ ИСКОПАЕМЫХ.  
12.35 «ВСЕ ВКЛЮЧЕНО».  
13.05 «УДАР ГОЛОВОЙ». ФУТБОЛЬНОЕ ШОУ.  
14.20 Х/Ф «ПАТРИОТ».  
16.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС ДЕНИС ШАФИКОВ (РОССИЯ) ПРОТИВ БРУНЕТА ЗАМОРЫ (ИТАЛИЯ).  
19.05 Х/Ф «ВИРУС».

# РОССИЯ 24

20.55 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. ЧЕХИЯ - ВЕНГРИЯ.  
23.20 «ПЛАНЕТА ФУТБОЛА». ВЛАДИМИРА СТОГНИЕНКО.  
23.55 ФУТБОЛ. ЧЕМПИОНАТ ЕВРОПЫ-2013. МОЛОДЕЖНЫЕ СБОРНЫЕ. ОТБОРОЧНЫЙ ТУРНИР. ПОРТУГАЛИЯ - РОССИЯ.  
1.55 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. АВСТРИЯ - УКРАИНА.  
4.30 «ВОПРОС ВРЕМЕНИ» ВОДНЫЙ МИР.

# DISNEY

5.05, 13.25, 17.15 Т/С «ВСЕ ТИП-ТОП. ИЛИ ЖИЗНЬ ЗАКА И КОДИ»  
5.30, 9.55, 2.25 М/С «КРЯК-БРИГАДА».  
6.00, 12.10 М/С «ДЖИММИ КУЛ».  
6.25, 11.20 М/С «НА ЗАМЕНУ»  
6.50, 11.45 М/С «КИМ ПЯТЬ-С-ПЛУСОМ»  
7.15, 15.35, 4.05 М/С «КИД VS КЭТ»  
7.30, 16.25, 2.55 М/С «ФИНАНС И ФЕРЬ»  
8.00 М/С «ПЕРЕКРЕСТОК В ДЖУНГЛЯХ»  
8.30 М/С «УМЕЛЕЦ МЭННИ».  
9.00 М/С «КЛУБ МИККИ МАУСА».  
9.25 М/С «МАЛЕНЬКИЕ ЭЙНШТЕЙНЫ»  
10.25 М/С «101 ДАЛМАТИНЕЦ».  
10.55 М/С «ЛИЛО И СТИЧ»  
12.35, 3.40 М/С «АМЕРИКАНСКИЙ ДРАКОН ДЖЕЙК ЛОНГ»  
13.00, 1.40 Т/С «НАСТОЯЩИЙ АРОН СТОУН»  
13.50, 2.00 Т/С «ДАЙТЕ САННИ ШАНС»  
14.15, 17.40, 4.40 Т/С «ВОЛШЕБНИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС»  
14.45, 18.10, 22.30, 4.20 Т/С «ХАННА МОНТАНА»  
15.10, 3.20 М/С «НОВАЯ ШКОЛА ИМПЕРАТОРА»  
16.00, 3.25 М/С «СОРВИГЛОЛОВА КИК БУТОВСКИ»  
16.50 М/С «РЫБОЛОГИЯ»  
18.40, 1.05 Т/С «ФИЛ ИЗ БУДУЩЕГО»  
19.05, 0.40 Т/С «ДЕРЖИСЬ, ЧАРЛИ!»  
19.30 Х/Ф «ТОЧКА ПЕРЕХОДА»  
21.00 ХАННА МОНТАНА И МАЙЛИ САЙРУС КОНЦЕРТНЫЙ ТУР «ДВЕ ЖИЗНИ» 2008 ГОД  
23.00 Т/С «8 ПРОСТЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ ДРУГА МОЕЙ ДОЧЕРИ-ПОДРОСТКА»  
1.30 Т/С «JONAS»

# 5 ПЯТЫЙ КАНАЛ

6.00, 10.00, 12.00, 15.30, 18.30 СЕЙЧАС.  
6.10 МОМЕНТ ИСТИНЫ.  
7.00 УТРО НА «5»  
10.30 М/Ф «ТАЙНА ТРЕТЬЕЙ ПЛАНЕТЫ».  
11.15, 12.30, 16.00 Т/С «ВЕЧНЫЙ ЗОВ»  
18.00 МЕСТО ПРОИСШЕСТВИЯ.  
19.00, 19.30 Т/С «ДЕТЕКТИВЫ»  
20.00 Т/С «СЛЕД. ИКАР».  
20.50 Т/С «СЛЕД СВИНЬИ».  
21.35 Т/С «СЛЕД ЗАРАЗА»  
22.20 Т/С «СЛЕД РИКОШЕТ»  
23.05 Т/С «СЛЕД. ГНОМ».  
23.55 Т/С «СЛЕД. СОБАЧЬЯ СМЕРТЬ»  
1.25 Т/С «ВЕЧНЫЙ ЗОВ»



Восход - 03:55  
Заход - 21:00  
Полнолуние - 17:04  
11 лунный день  
Заход - 01:12  
Восход - 14:17

**1594 г.** Впервые в Персию послано русское посольство во главе с князем А. Звенигородским.  
**1884 г.** Открыто движение по Екатеринославской железной дороге, соединившей Донбасс и Кривбасс.  
**1886 г.** В России принят закон об отмене с 1887 г. подушной подати.

**1950 г.** Постановление ЦК ВК (б) об укрупнении мелких колхозов.  
**1965 г.** Открыто прямое железнодорожное сообщение Москва-Стокгольм и Москва-Осло.

Именинники: Андрон, Степан

**ПЕРВЫЙ**

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.00, 3.00  
НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
9.50 ЖИТЬ ЗДОРОВО!  
10.55 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
12.20 «ЖЕНСКИЙ ДОКТОР». МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ.  
13.15, 4.15 ХОЧУ ЗНАТЬ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ  
14.25 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ  
15.15 «ДЕВИЧЬЯ ОХОТА». МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ.  
16.15 МЕЖДУ НАМИ, ДЕВОЧКАМИ.  
17.00 ЖДИ МЕНЯ.  
18.45 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
19.50 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 Т/С «ПОБЕГ».  
22.30 ЧЕЛОВЕК И ЗАКОН.  
23.30 ВЕЧЕРНИЙ УРГАНТ.  
0.20 «В КОНТЕКСТЕ».  
1.15, 3.05 Х/Ф «ПСИХОАНАЛИТИК».  
3.15 «ИРИНА АЛЛЕГРОВА. ЖЕНЩИНА С ПРОШЛЫМ».

**РОССИЯ**

5.00 УТРО РОССИИ.  
9.00 С НОВЫМ ДОМОМ!  
9.45 О САМОМ ГЛАВНОМ.  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00  
ВЕСТИ.  
11.30, 14.30, 17.30, 20.30  
ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
12.00 Т/С «ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ».  
13.00 «ЛЮБЛЮ, НЕ МОГУ!»  
14.50 Т/С «ЕФРОСИНЯ. ТАЕЖНАЯ ЛЮБОВЬ».  
15.45 Т/С «КРОВИНУШКА».  
16.45 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
17.50 Т/С «СВАТЫ».  
18.55 «ПРЯМОЙ ЭФИР».  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
21.00 Т/С «ДОРОГА НА ОСТРОВ ПАСХИ».  
22.55 СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОРРЕСПОНДЕНТ.  
23.55 «ЗАПАХ РОДИНЫ».  
0.55 ВЕСТИ +.  
1.15 «ПРОФИЛАКТИКА». НОЧНОЕ ШОУ.

**НТВ**

5.55 НТВ УТРОМ.  
8.30 Т/С «ЛИТЕЙНЫЙ».  
9.30 ЧП.  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00,  
23.15 СЕГОДНЯ.  
10.20 «ВНИМАНИЕ, РОЗЫСКИ».  
10.55 «ДО СУДА».  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.30 Т/С «ПАУТИНА»  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.25 «ПРОКУРОРСКАЯ ПРОВЕРКА».  
17.40 ГОВОРИМ И ПОКАЗЫВАЕМ.  
19.30 Т/С «БРАТЬЯ».  
21.25 Т/С «СТРАНСТВИЯ СИНДБАДА».  
23.15 СЕГОДНЯ. ИТОГИ.  
23.35 Т/С «ГЛУХАРЬ».  
1.35 ДАЧНЫЙ ОТВЕТ  
2.35 ЧУДО-ЛЮДИ.  
3.05 Т/С «РУБЛЕВКА. LIVE».  
5.00 Т/С «ЗНАКИ СУДЬБЫ».

**СТС-Саратов**

6.00 М/С «МСТИТЕЛИ ВЕЛИЧАЙШИЕ ГЕРОИ ЗЕМЛИ».  
7.00 Т/С «ПАПИНЫ ДОЧКИ».  
7.30 М/С «СКУБИ ДУ, ГДЕ ТЫ?»  
8.00 Т/С «СВЕТОФОР».

8.30 Т/С «МОЛОДОЖЕНЫ».  
9.00 «6 КАДРОВ».  
9.30 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
10.30 Т/С «ДНЕВНИК ДОКТОРА ЗАЙЦЕВОЙ».  
11.30 Т/С «МЕТОД ЛАВРОВОЙ».  
12.30 М/С «АЛАДДИН».  
13.00 М/С «ЧИП И ДЕЙЛ СПЕШАТ НА ПОМОЩЬ».  
13.30 М/С «КЛУБ ВИНКС - ШКОЛА ВОЛШЕБНИЦ».  
14.00 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
15.00 Х/Ф «МАЛЫШ-КАРАТИСТ-2».  
17.00 «ГАЛИЛЕО».  
18.00 «6 КАДРОВ».  
19.00 Т/С «ВОРОНИНЫ».  
20.00 Т/С «ДНЕВНИК ДОКТОРА ЗАЙЦЕВОЙ».  
21.00 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
22.00 Х/Ф «ВКУС НОЧИ».  
23.55 «6 КАДРОВ».  
0.30 «ВАЛЕНТИН TV», СКЕТЧ-ШОУ.  
1.00 Х/Ф «АВАРИЯ»  
2.45 Х/Ф «КИБОРГ».  
4.25 Т/С «ЭВРИКА».

**РЕН-ТВ**

5.00 Д/С «МИР ДИКОИ ПРИРОДЫ».  
6.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.  
7.00 НОВОСТИ 24. САРАТОВ.  
7.30 «ЖАДНОСТЬ», «ТРЕТИЙ СОРТ».  
8.30 «ЖИВАЯ ТЕМА» «НЕРАВНЫЙ БРАК»  
9.30 НОВОСТИ 24.  
10.00 Х/Ф «V» ЗНАЧИТ ВЕНДЕТТА»  
12.30 НОВОСТИ 24  
13.00 ЗВАННЫЙ УЖИН  
14.00 «НЕ ВРИ МНЕ!»  
15.00 «СЕМЕЙНЫЕ ДРАМЫ»  
16.00 Т/С «СЛЕДАКИ»  
17.00 Т/С «ПО ЗАКОНУ»  
17.30 НОВОСТИ 24.  
18.00 «БЫВШИЕ». «НА ДНЕ»  
19.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ  
19.30 НОВОСТИ 24. САРАТОВ  
19.45 «МУДРЫЕ СОВЕТЫ «СТАРИКА ХОТТАБЫЧА».  
19.50 «ПОЛИПРОФИЛЬ»  
20.00 «СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ». «ЦЫГАНСКАЯ МАГИЯ»  
22.00 ЭКСТРЕННЫЙ ВЫЗОВ.  
22.30 НОВОСТИ 24.  
23.00 Х/Ф «СПУСК».  
1.00 Х/Ф «СПУСК 2».  
2.40 Х/Ф «ОДИН ПРОПУЩЕННЫЙ ЗВОНОК».  
4.20 «ФАНТАСТИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ». «НЕЖИТЬ. ВОССТАВШИЕ МЕРТВЕЦЫ».

**ТНТ**

6.00 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.  
7.00, 7.55 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
7.25 М/С «ПОКЕМОНЫ: БОЕВОЕ ИЗМЕРЕНИЕ ПОКЕМОН».  
8.30 Т/С «ИСТИВ».  
9.20 Д/Ф «ЖИЗНЬ ПОСЛЕ СЛАВЫ».  
10.40 М/С «ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖИММИ НЕЙТРОНА, МАЛЬЧИКА-ГЕНИЯ».  
12.05 М/С «ЭЙ, АРНОЛЬД!»  
13.00 М/С «КУНГ-ФУ ПАНДА: УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЛЕГЕНДЫ».  
13.25 Т/С «УНИВЕР».  
14.00 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.  
14.30, 23.10, 2.10 ДОМ-2.  
16.45 Х/Ф «ПО ПРОЗВИЩУ «ЧИСТИЛЬЩИК»».  
18.30, 20.00 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ ПАЦАНЫ».  
19.00, 20.30 Т/С «ИНТЕРНЫ».  
19.30, 0.40 ТЕЛЕОБЪЕКТИВ.

21.00 Х/Ф «ФРЕД КЛАУС, БРАТ САНТЫ».  
1.10 Д/Ф «СУПЕРЧЕЛОВЕКИ».  
3.10 Х/Ф «КОСТЕР ТЩЕСЛАВИЯ».  
5.40 КОМЕДИАНТЫ.

**ТВ-ЦЕНТР**

6.00 «НАСТРОЕНИЕ».  
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
7.15 ДЕЛО ВКУСА.  
8.30 «ВРАЧИ». ТОК-ШОУ.  
9.15 М/Ф «КАК ЛЬВЕНОК И ЧЕРЕПАХА ПЕЛИ ПЕСНЮ».  
9.25 Х/Ф «ОДИН И БЕЗ ОРУЖИЯ».  
10.55 ТАЙНЫ НАШЕГО КИНО. «СЕМЬ СТАРИКОВ И ОДНА ДЕВУШКА»  
11.30 СОБЫТИЯ  
11.45 Х/Ф «БУМЕРАНГ».  
13.45 «ПРО ЖИЗНЬ». ТОК-ШОУ.  
14.30 СОБЫТИЯ.  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА.  
15.10 «ВСЕ НАРОДЫ РОССИИ». «ИНГУШИ».  
15.30 Т/С «ПУЛЯ-ДУРА-3».  
16.30 Д/Ф «ДЕТСТВО, ОПАЛЕННОЕ ВОЙНОЙ»  
17.30 СОБЫТИЯ  
17.55 ПЕТРОВКА, 38  
18.15 МУЛЬТПАРАД.  
18.50 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.15 ПРЯМАЯ РЕЧЬ.  
19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ  
19.50 СОБЫТИЯ  
20.15 «ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ВИННЫ». «ГРЕШНИКИ»  
21.05 Т/С «ЗВЕРОВОЙ».  
23.50 СОБЫТИЯ. 25-Й ЧАС  
0.25 МЕСТО ДЛЯ ДИСКУССИИ  
1.10 Х/Ф «ОСКАР»  
3.20 Х/Ф «В МИРНЫЕ ДНИ».  
5.10 Д/Ф «ДЕТИ. ЖИЗНЬ НА ГРАНИ». ФИЛЬМ 1-й

**РОССИЯ**

6.30 ЕВРОНЬЮС  
10.00 «НАБЛЮДАТЕЛЬ»  
11.15, 1.55 Т/С «ПЕРРИ МЭЙСОН».  
12.10, 20.45 «ПОЛИГЛОТ». ИТАЛЬЯНСКИЙ С НУЛЯ ЗА 16 ЧАСОВ!  
12.55 Д/С «ИЩУ УЧИТЕЛЯ».  
13.35, 0.00 Х/Ф «ДОРОГАЯ ЕЛЕНА СЕРГЕЕВНА».  
15.05, 2.50 Д/Ф «АНТОНИО САЛЬЕРИ».  
15.10 КРАСУЙСЯ, ГРАД ПЕТРОВ! ЗОДЧИЙ АЛЕКСАНДР КРАСОВСКИЙ.  
15.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
15.50 М/Ф «НЕОБЫКНОВЕННЫЙ МАТЧ». «МУХА-ЦОКОТУХА».  
16.20 Д/С «ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ».  
17.05 «РУССКИЙ СТИЛЬ». «ДВОРЯНСТВО».  
17.30 «ЗВЕЗДЫ МИРОВОГО ФОРТЕПИАННОГО ИСКУССТВА». ВЛАДИМИР ФЕЛЬЦМАН.  
18.35 Д/Ф «КАЗНИ ЕГИПЕТСКИЕ».  
19.30, 23.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
19.45 ГЛАВНАЯ РОЛЬ.  
20.05 АБСОЛЮТНЫЙ СЛУХ.  
21.30 Д/Ф «ИСХОД».  
22.15 МАГИЯ КИНО.  
22.55 Д/С «ИЩУ УЧИТЕЛЯ».  
1.30 ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АНСАМБЛЬ СКРИПАЧЕЙ «ВИРТУОЗЫ ЯКУТИИ».

**РОССИЯ**

00.00 - 19.00 - РОССИЯ 24  
\* 19.00 ВЕСТИ.САРАТОВ  
\* 19.20 ВЕСТИ.ЭКОНОМИКА  
\* 19.40 МЕСТО ЖИТЕЛЬСТВА.  
20.00 - 21.00 - РОССИЯ 24

\* 21.00 ВЕСТИ. САРАТОВ  
\* 21.20 ВЕЧЕР С Т&K  
\* 21.50 ИЗ ФОНДОВ ГТРК. КУРИЛОВСКИЕ КАЛАЧИ  
22.30 - 00.00 - РОССИЯ 24

**ТВ-3**

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.15 Т/С «БЕЗ СЛЕДА».  
9.00, 18.00 Т/С «ТВОЙ МИР».  
10.00, 17.00 ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ МИР.  
11.00 Д/Ф «ЭФФЕКТ НОСТРАДАМУСА».  
12.00 Д/Ф «ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. ВДНХ. МЕСТО ИСПОЛНЕНИЯ ЖЕЛАНИЙ».  
12.30 Д/Ф «ЗАГАДКИ ИСТОРИИ. ТАЙНАЯ ИСТОРИЯ ВЕДЬМ».  
13.25, 19.00 Т/С «КОСТИ».  
16.05, 21.00 МИСТИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ С ВИКТОРОМ ВЕРЖБИЦКИМ.  
22.00 Д/Ф «ЗАГАДКИ ИСТОРИИ. МАСОНЫ. ТАЙНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ».  
23.00 Х/Ф «ХОЛОДНАЯ СМЕСЬ»  
0.45 ВЫЗОВ НА МИЛЛИОН ДОЛЛАРОВ.  
1.45 Х/Ф «ДРУГАЯ СТОРОНА».  
3.30 Т/С «КУКОЛЬНЫЙ ДОМ»

**МУЗ-ТВ**

5.00, 2.45 МУЗТВ-ХИТ  
6.05, 22.15 Т/С «КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН?»  
7.05, 12.45 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ.  
8.55, 23.10 PRO-НОВОСТИ.  
9.25 ТОР НИТ ЧАРТ  
10.25, 17.10 СОБЛАЗНЫ  
10.55, 17.40 АДСКАЯ КУХНЯ  
11.45, 18.30 ТАНЦУЙ!  
12.10, 19.00 РЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ  
14.30, 20.30 Т/С «ЗАЧАРОВАННЫЕ».  
16.15 10 ПОВОДОВ ВЛЮБИТЬСЯ.  
19.30 МОДЕЛЬНЫЙ РЯД.  
23.40 «ЗВЕЗДНЫЕ ФИШКИ»  
0.45 МУЗТВ ЧАРТ.  
1.45 Т/С «ТРИ СЕСТРЫ».

**РОССИЯ**

5.00, 7.10 «ВСЕ ВКЛЮЧЕНО».  
6.00 «ОХОТНИКИ НА ТОРНАДО».  
7.00, 9.00, 12.00, 18.30, 1.55 ВЕСТИ-СПОРТ.  
8.10 «ЯЗЬ. ПЕРЕЗАГРУЗКА».  
8.40, 11.40, 2.05 ВЕСТИ.RU.  
9.15 Х/Ф «ПИСЬМА УБИЙЦЫ».  
11.10 «НАУКА 2.0. ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ФАКТОР». ЖИЗНЬ ЗА МЕТАЛЛ.  
12.15 «ПЛАНЕТА ФУТБОЛА» ВЛАДИМИРА СТОГНИЕНКО.  
12.45 «ВСЕ ВКЛЮЧЕНО».  
13.15 Х/Ф «СТАЛЬНЫЕ ТЕЛА».  
15.25, 20.30 ФУТБОЛ. РОССИЯ - ЛИТВА. ПОСЛЕ МАТЧА.  
16.50 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС. БОИ ДЕНИСА ШАФИКОВА.  
18.45 Х/Ф «ПАТРИОТ».  
21.55 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. ИСПАНИЯ - КОРЕЯ.  
23.55 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. НИДЕРЛАНДЫ - СЛОВАКИЯ  
2.20 TOP GERL.  
3.20 «МОЯ ПЛАНЕТА».

**DISNEY**

5.05, 13.25, 17.15 Т/С «ВСЕ ТИП-ТОП, ИЛИ ЖИЗНЬ ЗАКА И КОДИ».  
5.30, 9.55 М/С «КРЯК-БРИГАДА».  
6.00, 12.10 М/С «ДЖИММИ КУЛ».  
6.25, 11.20 М/С «НА ЗАМЕНУ».  
6.50, 11.45 М/С «КИМ ПЯТЬ-С-ПЛЮСОМ».  
7.15, 15.35, 3.50 М/С «КИД VS КЭТ».  
7.30, 16.25 М/С «ФИНЕС И ФЕРБ».  
8.00 М/С «ПЕРЕКРЕСТОК В ДЖУНГЛЯХ».  
8.30 М/С «УМЕЛЕЦ МЭННИ».  
9.00 М/С «КЛУБ МИККИ МАУСА».  
9.25 М/С «МАЛЕНЬКИЕ ЭЙНШТЕЙНЫ».  
10.25 М/С «101 ДАЛМАТИНЕЦ».  
10.55 М/С «ЛИЛО И СТИЧ».  
12.35, 3.00 М/С «АМЕРИКАНСКИЙ ДРАКОН ДЖЕЙК ЛОНГ».  
13.00, 1.40 Т/С «НАСТОЯЩИЙ АРОН СТОУН».  
13.50, 2.05 Т/С «ДАЙТЕ САННИ ШАНС».  
14.15, 1.15, 4.40 Т/С «ВОЛШЕБНИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС».  
14.45, 23.30, 4.20 Т/С «ХАННА МОНТАНА».  
15.10, 2.35 М/С «НОВАЯ ШКОЛА ИМПЕРАТОРА».  
16.00, 3.25 М/С «СОРВИГЛОВА КИК БУТОВСКИ».  
16.50 М/С «РЫБОЛОГИЯ».  
17.40 Т/С «ВОЛШЕБНИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС».  
18.10 Т/С «ХАННА МОНТАНА».  
18.40, 23.00 Т/С «ФИЛИЗ БУДУЩЕГО».  
19.05, 23.55 Т/С «ДЕРЖИСЬ, ЧАРЛИ!»  
19.30 Х/Ф «ДРУГОЙ Я».  
21.15, 0.50 Т/С «JONAS».  
21.40, 0.25 Т/С «H2O: ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ».  
22.10 Т/С «8 ПРОСТЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ ДРУГА МОЕЙ ДОЧЕРИ-ПОДРОСТКА».

**5 ПЯТЫЙ КАНАЛ**

6.00, 10.00, 12.00, 15.30, 18.30, 22.00  
СЕЙЧАС  
6.10 Т/С «СЛЕД. БЕДНЫЕ РОДСТВЕННИКИ»  
7.00 УТРО НА «5»  
10.30 Д/Ф «ДИКАЯ ПРИРОДА: ШПИОН СРЕДИ АНТИЛОП ГНУ»  
10.50, 12.30 Х/Ф «ПРОРЫВ»  
13.20 Х/Ф «КОНТРУДАР».  
15.00, 18.00 МЕСТО ПРОИСШЕСТВИЯ  
16.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ  
19.00 Т/С «ДЕТЕКТИВЫ. ВРЕМЯ СОБИРАТЬ КАМНИ»  
19.30 Т/С «ДЕТЕКТИВЫ. ВАРВАРИНО СЧАСТЬЕ».  
20.00 Т/С «ДЕТЕКТИВЫ. НЕЛЮДИ».  
20.30 Т/С «СЛЕД. ВЕРТОЛЕТ».  
21.15 Т/С «СЛЕД. СИНДРОМ».  
22.25 Х/Ф «ДЕЛО № 306».  
0.00 Х/Ф «ОСОБО ВАЖНОЕ ЗАДАНИЕ»  
2.50 Х/Ф «РОКИРОВКА В ДЛИННУЮ СТОРОНУ».  
4.45 Д/Ф «ВЕЛИЧАЙШАЯ БИТВА АЛЕКСАНДРА»  
5.45 Д/С «АВСТРАЛИЯ СПАСАТЕЛИ ЖИВОТНЫХ».



Восход 03:54  
Заход 21:01  
Длина дня 17:07  
12 лунный день  
Заход 01:30  
Восход 15:42

**1918 г.** Постановлением Наркомпроса введено обязательное совместное обучение школьников и школьников.  
**1935 г.** Принято постановление СНК СССР и ЦК ВКП (б) "О ликвидации детской беспризорности и безнадзорности" (опубликовано 1 июня 1935).

**1943 г.** В советских совхозах и МТС ликвидированы политотделы.  
**1991 г.** Министерство юстиции России зарегистрировало устав Русской Православной церкви.

**ИМЕНИННИКИ:** Денис, Клавдия

**ПЕРВЫЙ**

5.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 0.00, 3.00  
НОВОСТИ.  
5.05 ДОБРОЕ УТРО.  
9.20 КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА.  
9.50 ЖИТЬ ЗДОРОВО!  
10.55 МОДНЫЙ ПРИГОВОР.  
12.20 «ЖЕНСКИЙ ДОКТОР». МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ.  
13.15 ХОЧУ ЗНАТЬ.  
14.00 ДРУГИЕ НОВОСТИ  
14.25 ПОНЯТЬ. ПРОСТИТЬ.  
15.15 «ДЕВИЧЬЯ ОХОТА». МНОГОСЕРИЙНЫЙ ФИЛЬМ.  
16.15 МЕЖДУ НАМИ, ДЕВОЧКАМИ.  
17.00 ЖДИ МЕНЯ.  
18.00 ВЕЧЕРНИЕ НОВОСТИ (С СУБТИТРАМИ)  
18.45 ДАВАЙ ПОЖЕНИМСЯ!  
19.50 ПУСТЬ ГОВОРЯТ.  
21.00 ВРЕМЯ.  
21.30 Т/С «ПОБЕГ».  
22.30 К 100-ЛЕТИЮ МУЗЕЯ ИМЕНИ А.С. ПУШКИНА. ФИЛЬМ ЛЕОНИДА ПАРФЕНОВА «ГЛАЗ БОЖИЙ». 1-Я СЕРИЯ  
0.20 «НА НОЧЬ ГЛЯДЯ»  
1.15, 3.05 Х/Ф «ПЛОХИЕ ДЕВЧОНКИ»  
3.15 Х/Ф «ПРОПАВШИЕ».

**РОССИЯ**

5.00 УТРО РОССИИ.  
9.00 С НОВЫМ ДОМОМ!  
9.45 О САМОМ ГЛАВНОМ.  
11.00, 14.00, 17.00, 20.00 ВЕСТИ.  
11.30, 14.30, 17.30, 20.30 ВЕСТИ-САРАТОВ.  
11.50 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
12.00 Т/С «ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ».  
13.00 «ЛЮБЛЮ, НЕ МОГУ!»  
14.50 Т/С «ЕФРОСИНЬЯ. ТАЕЖНАЯ ЛЮБОВЬ».  
15.45 Т/С «КРОВИНУШКА».  
16.45 ВЕСТИ. ДЕЖУРНАЯ ЧАСТЬ.  
17.50 Т/С «СВАТЫ».  
18.55 «ПРЯМОЙ ЭФИР».  
20.50 СПОКОЙНОЙ НОЧИ, МАЛЫШИ!  
21.00 Т/С «ДОРОГА НА ОСТРОВ ПАСХИ».  
22.55 ПОЕДИНОК.  
0.30 ВЕСТИ+.  
0.50 «ПРОФИЛАКТИКА». НОЧНОЕ ШОУ.

**НТВ**

5.55 НТВ УТРОМ.  
8.30 Т/С «ЛИТЕЙНЫЙ».  
9.30 ЧП.  
10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 23.15 СЕГОДНЯ.  
10.20 «МЕДИЦИНСКИЕ ТАЙНЫ».  
10.55 «ДО СУДА».  
12.00 СУД ПРИСЯЖНЫХ.  
13.30 Т/С «ПАУТИНА».  
15.30, 18.30 ЧП.  
16.25 «ПРОКУРОРСКАЯ ПРОВЕРКА».  
17.40 ГОВОРИМ И ПОКАЗЫВАЕМ.  
19.30 Т/С «БРАТЬЯ».  
21.25 Т/С «СТРАНСТВИЯ СИНДБАДА».  
23.15 СЕГОДНЯ. ИТОГИ.  
23.35 Т/С «ГЛУХАРЬ».  
1.35 «ТОЧКА НЕВОЗВРАТА».  
2.35 ЧУДО-ЛЮДИ.  
3.05 Т/С «РУБЛЕВКА LIVE».  
5.00 Т/С «ЗНАКИ СУДЬБЫ».

**СТС-Саратов**

6.00 М/С «МСТИТЕЛИ. ВЕЛИЧАЙШИЕ ГЕРОИ ЗЕМЛИ».  
7.00 Т/С «ПАПИНЫ ДОЧКИ».  
7.30 М/С «СКУБИ ДУ, ГДЕ ТЫ?»  
8.00 Т/С «СВЕТОФОР».  
8.30 Т/С «МОЛОДОЖЕНЫ».  
9.00 «6 КАДРОВ».  
9.30 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
10.30 Т/С «ДНЕВНИК ДОКТОРА ЗАЙЦЕВОЙ».  
11.30 Т/С «МЕТОД ЛАВРОВОЙ».  
12.30 М/С «АЛАДДИН».  
13.00 М/С «ЧИП И ДЕЙЛ СПЕШАТ НА ПОМОЩЬ».  
13.30 М/С «КЛУБ ВИНКС-ШКОЛА ВОЛШЕБНИЦ».  
14.00 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
15.00 Х/Ф «МАЛЫШ-КАРАТИСТ-3».  
17.00 «ГАЛИЛЕО».  
18.00 «6 КАДРОВ».  
19.00 Т/С «ВОРОНИНЫ».  
20.00 Т/С «ДНЕВНИК ДОКТОРА ЗАЙЦЕВОЙ».  
21.00 Т/С «ЗАКРЫТАЯ ШКОЛА».  
22.00 Х/Ф «ПРОРОК».  
23.50 «6 КАДРОВ»  
0.30 «ВАЛЕРА TV». СКЕТЧ-ШОУ.  
1.00 Х/Ф «ПИРАТЫ ИЗ ПЕНЗАНСА».  
3.15 Х/Ф «КАКИМИ МЫ БЫЛИ».  
5.30 М/С «НАСТОЯЩИЕ ОХОТНИКИ ЗА ПРИВИДЕНИЯМИ».

**РЕН-ТВ**

5.00 Д/С «МИР ДИКОЙ ПРИРОДЫ».  
6.00 ЗВАННЫЙ УЖИН.  
7.00 НОВОСТИ 24. САРАТОВ.  
7.30 «АДСКАЯ КУХНЯ»  
12.30 НОВОСТИ 24.  
13.00 «АДСКАЯ КУХНЯ»  
19.30 НОВОСТИ 24. САРАТОВ.  
19.40 BULGAKOFF & ЛИСИЦИНА.  
19.50 УПРАВДОМ  
20.00 «АДСКАЯ КУХНЯ»  
22.00 «АДСКАЯ КУХНЯ». ФИНАЛ.  
23.30 ШОН КОННЕРИ, КЭТРИН ЗЕТА-ДЖОНС В ПРИКЛЮЧЕНЧЕСКОМ ФИЛЬМЕ «ЗАПАДНЯ».  
1.40 Х/Ф «РАССВЕТ МЕРТВЕЦОВ».  
3.30 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ КАБАНЫ».

**ТНТ**

6.00 НЕОБЪЯСНИМО, НО ФАКТ.  
7.00, 7.55 ТЕЛЕОБЪЕКТОВ.  
7.25 М/С «ПОКЕМОНЫ: БОЕВОЕ ИЗМЕРЕНИЕ ПОКЕМОН».  
8.30 Т/С «ИСТИВИК».  
9.20 Д/Ф «ТЕЛО НА ЗАКАЗ. МУЖСКАЯ ВЕРСИЯ».  
10.40 М/С «ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖИММИ НЕЙТРОНА, МАЛЬЧИКА-ГЕНИЯ».  
12.05 М/С «ЭЙ, АРНОЛЬД!»  
13.00 М/С «КУНГ-ФУ ПАНДА: УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЛЕГЕНДЫ».  
13.25 Т/С «УНИВЕР».  
14.00 ТЕЛЕОБЪЕКТОВ.  
14.20 «СТРАНА СТРОЙНЫХ».  
14.30, 23.00, 2.00 ДОМ-2.  
16.20 Х/Ф «ФРЕД КЛАУС, БРАТ САНТЫ».  
18.30, 20.00 Т/С «РЕАЛЬНЫЕ ПАЦАНЫ».  
19.00, 20.30 Т/С «ИНТЕРНЫ».

19.30, 0.30 ТЕЛЕОБЪЕКТОВ.  
21.00 Х/Ф «ЧАС ПИК 3».  
1.00 Д/Ф «ЛЮБОВЬ С ИНОСТРАНЦЕМ».  
3.00 Х/Ф «ТОГДА И СЕЙЧАС».  
5.00 ШКОЛА РЕМОНТА.

**ТВ ЦЕНТР**

6.00 «НАСТРОЕНИЕ».  
7.00 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
7.15 АФИША.  
8.30 «ВРАЧИ. ТОК-ШОУ».  
9.20 М/Ф «ШАПОКЛЯК», «ПОЛКАН И ШАВКА».  
9.50 Х/Ф «КОМАНДА «33»».  
11.30 СОБЫТИЯ  
11.50 Х/Ф «КОГДА НЕ ХВАТАЕТ ЛЮБВИ».  
13.40 «ПРО ЖИЗНЬ». ТОК-ШОУ  
14.30 СОБЫТИЯ.  
14.45 ДЕЛОВАЯ МОСКВА  
15.10 «ВСЕ НАРОДЫ РОССИИ». «КАРАЧАЕВЦЫ».  
15.30 Т/С «ПУЛЯ-ДУРА-3»  
16.30 Д/Ф «МОЙ РЕБЕНОК - ВУНДЕРКИНД»  
17.30 СОБЫТИЯ.  
17.55 ПЕТРОВКА, 38.  
18.15 МУЛЬТПАРАД  
18.50 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.10 ВИТРИНА.  
19.40 СОБЫТИЯ. САРАТОВ.  
19.50 СОБЫТИЯ.  
20.15 Д/Ф «ЖЕНЯ БЕЛОУСОВ. ВСЕ НА СВЕТЕ ЗА ЛЮБОВЬ».  
21.05 Т/С «ЗВЕРОВОЙ».  
23.55 СОБЫТИЯ. 25-Й ЧАС.  
0.30 КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН.  
1.00 «КРЕМЛЕВСКИЙ БАЛЕТ» В КРЕМЛЕ.  
2.05 Х/Ф «БОРСАЛИНО И КОМПАНИЯ».  
4.10 Д/Ф «ЛОДКА НА СКАЛАХ».  
5.00 Д/Ф «ДЕТИ. ЖИЗНЬ НА ГРАНИ». ФИЛЬМ 2-Й.

**РОССИЯ**

6.30 ЕВРОНЬЮС  
10.00 «НАБЛЮДАТЕЛЬ».  
11.15, 1.55 Т/С «ПЕРРИ МЭЙСОН».  
12.10, 20.45 «ПОЛИГЛОТ» ИТАЛЬЯНСКИЙ С НУЛЯ ЗА 16 ЧАСОВ!  
12.55 Д/С «ИЩУ УЧИТЕЛЯ»  
13.35, 0.00 Х/Ф «СТО ДНЕЙ ПОСЛЕ ДЕТСТВА».  
15.05 «УИЛЬЯМ ГЕРШЕЛЬ».  
15.10 «ПИСЬМА ИЗ ПРОВИНЦИИ». САСОВО (РЯЗАНСКАЯ ОБЛАСТЬ).  
15.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
15.50 М/Ф «СТАРЫЕ ЗНАКОМЫЕ». «ВЕРНОЕ СРЕДСТВО».  
16.20 Д/С «ПОМЕСТЬЕ СУРИКАТ».  
17.05 «РУССКИЙ СТИЛЬ» «ЧИНОВНИКИ»  
17.30 «ЗВЕЗДЫ МИРОВОГО ФОРТЕПИАННОГО ИСКУССТВА». ДАНИЭЛЬ БАРЕНБОЙМ.  
18.25, 2.50 «ЖЮЛЬ ВЕРН».  
18.35 Д/Ф «КОРАН - К ИСТОКАМ КНИГИ».  
19.30, 23.40 НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ.  
19.45 ГЛАВНАЯ РОЛЬ.  
20.05 ЧЕРНЫЕ ДЫРЫ. БЕЛЫЕ ПЯТНА.  
21.30 120 ЛЕТ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ КОНСТАНТИНА ПАУСТОВСКОГО.  
«ПОСЛЕДНЯЯ ГЛАВА».  
22.10 КУЛЬТУРНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ.  
22.55 Д/С «ИЩУ УЧИТЕЛЯ».  
1.30 Б. БАРТОК. КОНЦЕРТ ДЛЯ АЛЬТА С ОРКЕСТРОМ. ДИРИЖЕР А. СЛАДКОВСКИЙ. СОЛИСТ Ю. БАШМЕТ.

**РОССИЯ**

00.00 - 19.00 - РОССИЯ 24  
\* 19.00 ВЕСТИ.САРАТОВ.  
\* 19.20 ВЕСТИ.РАКУРС.  
\* 19.30 ВЕСТНИК ГОРОДСКОЙ ДУМЫ.

20.00 - 21.00 - РОССИЯ 24  
\* 21.00 ВЕСТИ.САРАТОВ  
\* 21.20 ИНТЕРЬЕРНЫЙ ВОПРОС.  
\* 21.35 ВЕСТИ. ПУЛЬС.  
\* 21.45 ДОКУМЕНТ.  
22.30 - 00.00 - РОССИЯ 24

**ТВ-3**

6.00 МУЛЬТФИЛЬМЫ.  
8.00, 15.15 Т/С «БЕЗ СЛЕДА».  
9.00, 18.00 Т/С «ТВОЙ МИР».  
10.00, 17.00 ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ МИР.  
11.00 Д/Ф «ЭФФЕКТ НОСТРАДАМУСА».  
12.00 Д/Ф «ГОРОДСКИЕ ЛЕГЕНДЫ. ПЕРЕДВИНУТЬ УЛИЦУ. ТАЙНА ТВЕРСКОЙ».  
12.30 Д/Ф «ЗАГАДКИ ИСТОРИИ. МАСОНЫ. ТАЙНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ».  
13.25, 19.00 Т/С «КОСТИ».  
16.05, 21.00 МИСТИЧЕСКИЕ ИСТОРИИ С ВИКТОРОМ ВЕРЖБИЦКИМ  
22.00 Д/Ф «ЗАГАДКИ ИСТОРИИ. МАСОНЫ. ТАЙНАЯ АМЕРИКА».  
23.00 Х/Ф «СУПЕРТАНКЕР».  
0.45 БОЛЬШАЯ ИГРА ПОКЕР СТАРЗ.  
1.45 Х/Ф «ХОЛОДНАЯ СМЕСЬ».  
3.30 Т/С «КУКОЛЬНЫЙ ДОМ»  
5.05 Д/Ф «СТРАННЫЕ ЯВЛЕНИЯ. ЛЮДИ-МЕТАЛЛЫ».  
5.30 Д/Ф «СТРАННЫЕ ЯВЛЕНИЯ. КАК СТАТЬ НЕВИДИМОЙ».

**МУЗТВ**

5.00, 2.45 МУЗТВ-ХИТ  
6.05, 22.15 Т/С «КТО В ДОМЕ ХОЗЯИН?»  
7.05, 12.45 ТОП-МОДЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ.  
8.55, 23.10 ПРО-НОВОСТИ.  
9.25 МУЗТВ ЧАРТ.  
10.25, 17.10 СОБЛАЗНЫ.  
10.55, 17.40 АДСКАЯ КУХНЯ  
11.45, 18.30 ТАНЦУЙ!  
12.10, 19.00 РЕАЛЬНАЯ ЛЮБОВЬ.  
14.30, 20.30 Т/С «ЗАЧАРОВАННЫЕ».  
16.15 10 ПОВОДОВ ВЛЮБИТЬСЯ.  
19.30 МОДЕЛЬНЫЙ РЯД.  
23.40 «ЗВЕЗДА БЕЗ БЕЛЫХ»  
0.45 ЕВРОПА ПЛЮС ЧАРТ.  
1.45 Т/С «ТРИ СЕСТРЫ».

**РОССИЯ**

4.55, 7.10 «ВСЕ ВКЛЮЧЕНО».  
5.55 «АПОЛЛОН-17. ПОСЛЕДНИЕ ЛЮДИ НА ЛУНЕ».  
7.00, 9.00, 12.00, 17.25, 22.00, 2.10 ВЕСТИ-СПОРТ.  
8.10 «РЕЙТИНГ ТИМОФЕЯ БАЖЕНОВА. ЗАКОНЫ ПРИРОДЫ».  
8.40, 11.40, 2.20 ВЕСТИ.RU.  
9.15 Х/Ф «СТАЛЬНЫЕ ТЕЛА».  
11.10 «НАУКА 2.0. БОЛЬШОЙ СКАЧОК».  
12.15 «ПЛАНЕТА ФУТБОЛА» ВЛАДИМИРА СТОГНИЕНКО.  
12.45 «90X60X90».  
13.50 Х/Ф «ТЕНЬ».  
15.50 «НАУКА 2.0. ЭКСПЕРИМЕНТЫ». ВЗРЫВЫ.  
16.20 «НАУКА 2.0. ОПЫТЫ ДИЛЕТАНТА». БОРТПРОВООДНИКИ.  
16.55 «НАУКА 2.0. НЕПРОСТЫЕ ВЕЩИ». СОЛЬ.  
17.40, 0.25 «УДАР ГОЛОВОЙ». ФУТБОЛЬНОЕ ШОУ.

18.55 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БОКС. ДЕНИС ШАФИКОВ (РОССИЯ) ПРОТИВ БРУНЕТА ЗАМОРА (ИТАЛИЯ).  
22.25 ФУТБОЛ. ТОВАРИЩЕСКИЙ МАТЧ. ГРЕЦИЯ - АРМЕНИЯ.

1.40 «НАУКА 2.0. ПРОГРАММА НА БУДУЩЕЕ». МИР БЕЗ ПОЛЕЗНЫХ ИСКОПАЕМЫХ.  
2.40 TOP GÉRL.  
3.35 «МОЯ ПЛАНЕТА».

**DISNEY**

5.05, 13.25, 17.15 Т/С «ВСЕ ТИП-ТОП, ИЛИ ЖИЗНЬ ЗАКА И КОДИ».  
5.30, 9.55 М/С «КРЯК-БРИГАДА».  
6.00, 12.10 М/С «ДЖИММИ КУЛ».  
6.25, 11.20 М/С «НА ЗАМЕНУ».  
6.50, 11.45 М/С «КИМ ПЯТЬ-С-ПЛЮСОМ».  
7.15, 15.35, 3.50 М/С «КИД VS КЭТ».  
7.30, 16.25 М/С «ФИНАНС И ФЕРЬ».  
8.00 М/С «ПЕРЕКРЕСТОК В ДЖУНГЛЯХ».  
8.30 М/С «УМЕЛЕЦ МЭННИ».  
9.00 М/С «КЛУБ МИККИ МАУСА».  
9.25 М/С «МАЛЕНЬКИЕ ЭЙНШТЕЙНЫ».  
10.25 М/С «101 ДАЛМАТИНЕЦ».  
10.55 М/С «ЛИЛО И СТИЧ».  
12.35, 3.00 М/С «АМЕРИКАНСКИЙ ДРАКОН ДЖЕЙК ЛОНГ».  
13.00, 1.40 Т/С «НАСТОЯЩИЙ АРОН СТОУН».  
13.50, 2.05 Т/С «ДАЙТЕ САННИ ШАНС».  
14.15, 17.40, 1.15, 4.40 Т/С «ВОЛШЕБНИКИ ИЗ ВЭЙВЕРЛИ ПЛЭЙС».  
14.45, 18.10, 23.30, 4.20 Т/С «ХАННА МОНТАНА».  
15.10, 2.35 М/С «НОВАЯ ШКОЛА ИМПЕРАТОРА».  
16.00, 3.25 М/С «СОРВИ ГОЛОВА КИК БУТОВСКИ».  
16.50 М/С «РЫБОЛОГИЯ».  
18.40, 23.00 Т/С «ФИЛ ИЗ БУДУЩЕГО».  
19.05, 23.55 Т/С «ДЕРЖИСЬ, ЧАРЛИ!»  
19.30 Х/Ф «РЕЦЕПТ ПОБЕДЫ ЭДДИ».  
21.15, 0.50 Т/С «JONAS».  
21.40, 0.25 Т/С «H2O: ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ».  
22.10 Т/С «8 ПРОСТЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ ДРУГА МОЕЙ ДОЧЕРИ-ПОДРОСТКА».

**5 ПЯТЫЙ КАНАЛ**

6.00, 10.00, 12.00, 15.30, 18.30, 22.00 СЕЙЧАС.  
6.10 Т/С «СЛЕД».  
7.00 УТРО НА «5».  
10.30, 12.30 Х/Ф «ОСОБО ВАЖНОЕ ЗАДАНИЕ»  
13.25 Х/Ф «ДЕЛО № 306».  
15.00, 18.00 МЕСТО ПРОИСШЕСТВИЯ.  
16.00 ОТКРЫТАЯ СТУДИЯ  
19.00 Т/С «ДЕТЕКТИВЫ. РОКОВОЕ ЧУВСТВО».  
19.30 «ДЕТЕКТИВЫ. СПАСИ МАМУ».  
20.00 «ДЕТЕКТИВЫ. ОПАСНОЕ ПРИЗВАНИЕ».  
20.30, 21.15 Т/С «СЛЕД».  
22.25 Х/Ф «УРОК ЖИЗНИ».  
0.35 Х/Ф «ЧУЖИЕ ЗДЕСЬ НЕ ХОДЯТ».  
2.05 Х/Ф «ТРОН В КРОВИ».  
4.15 Д/Ф «ВЕЛИЧАЙШАЯ БИТВА ЮЛИЯ ЦЕЗАРЯ».  
5.15 Д/Ф «СКОЛЬКО ЛЮДЕЙ МОЖЕТ ЖИТЬ НА ЗЕМЛЕ».



# РАЗГАДАЙТЕ КЛЮЧВОРД

ЗАМЕНИТЕ ЧИСЛА НА БУКВЫ ПРИ УСЛОВИИ,  
ЧТО КАЖДОМУ ЧИСЛУ СООТВЕТСТВУЕТ СВОЯ БУКВА

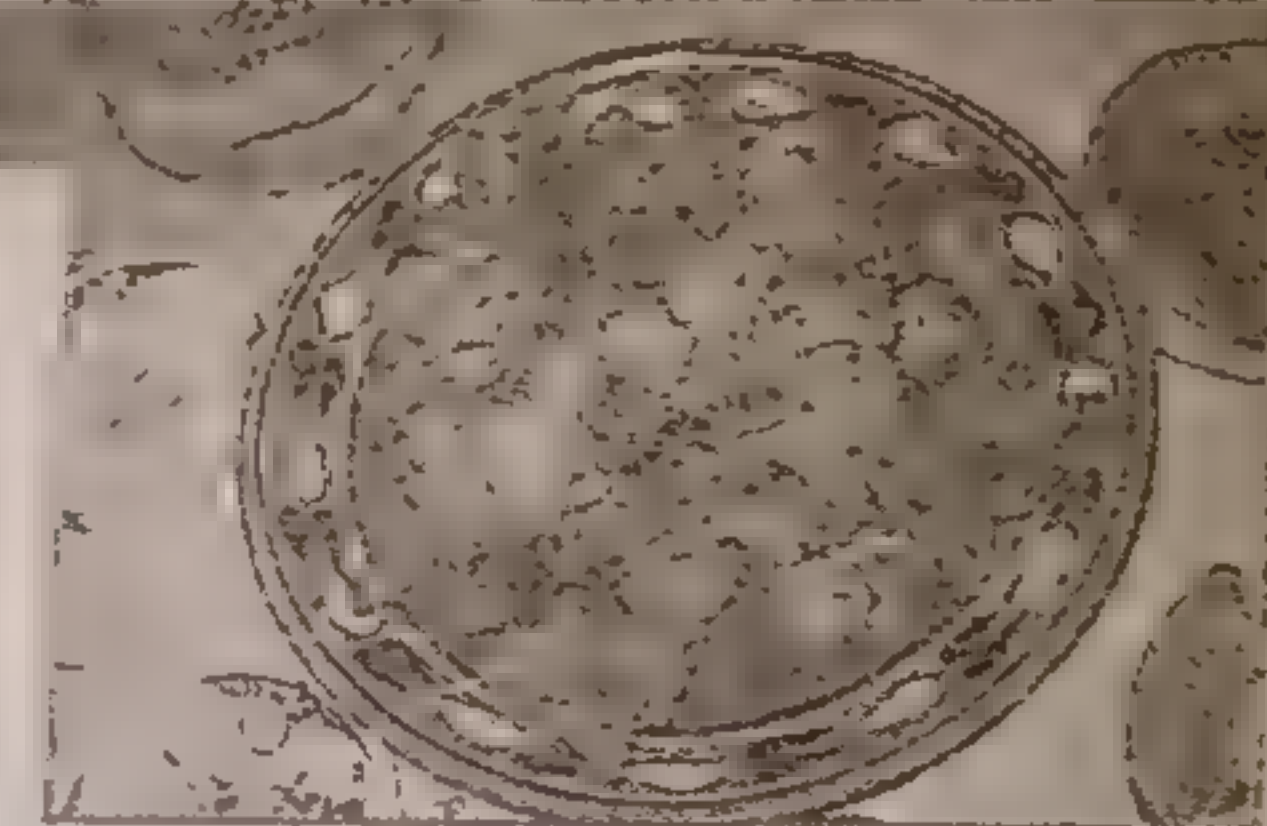
|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 15 | 11 | 3  | 7  | 6  | 5  | 14 | 3  |    | 4  | 11 | 9  | 1  | 11 | 3  | 11 | 13 |
| 6  |    | 11 |    | 7  |    | 1  |    | 14 |    | 7  |    | 11 |    | 8  |    | 2  |
| 13 |    | 17 |    | 5  |    | 9  | 6  | 12 | 11 | 20 |    | 3  |    | 10 |    | 12 |
| 3  | 11 | 7  | 13 | 8  | 17 | 14 |    | 18 |    | 11 | 7  | 5  | 14 | 3  | 11 | 22 |
| 2  |    | 6  |    | 3  |    | 9  | 6  | 5  | 11 | 3  |    | 6  |    | 6  |    | 7  |
| 10 | 6  | 7  | 20 | 8  | 3  |    |    | 6  |    |    | 15 | 7  | 8  | 21 | 13 | 2  |
| 12 |    | 11 |    | 9  | 8  | 23 | 9  | 4  | 2  | 12 | 2  | 15 |    | 11 |    | 9  |
| 11 |    |    | 7  |    | 4  |    |    | 11 |    |    | 15 |    | 9  |    |    | 5  |
| 7  | 2  | 17 | 11 | 5  | 2  | 3  |    | 5  |    | 10 | 2  | 9  | 5  | 14 | 10 | 18 |
|    | 5  |    | 3  |    | 7  |    | 11 | 14 | 5  |    | 12 |    | 3  |    | 8  |    |
|    | 1  |    | 1  |    | 5  | 11 | 23 | 4  | 8  | 7  | 18 |    | 8  |    | 3  |    |
| 19 | 14 | 15 | 2  | 3  |    |    | 1  |    | 26 |    |    | 9  | 1  | 12 | 8  | 10 |
|    | 10 |    | 4  |    | 15 | 3  | 6  | 19 | 7  | 6  | 1  |    | 2  |    | 17 |    |
| 5  | 2  | 4  | 11 | 5  |    |    | 13 |    | 6  |    |    | 6  | 21 | 12 | 2  | 4  |
|    | 3  |    | 5  | 11 | 7  | 15 | 2  |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 11 |    | 3  |    |
|    | 1  |    |    | 3  |    |    |    | 15 |    |    |    | 8  |    |    | 2  |    |
| 3  | 11 | 19 | 2  | 5  | 2  | 9  | 10 | 2  | 9  | 2  | 19 | 7  | 2  | 9  | 5  | 18 |
|    |    | 2  |    | 11 |    | 2  |    | 12 |    | 17 |    | 6  |    | 7  |    |    |
|    |    | 9  |    | 12 |    | 3  |    | 14 |    | 11 |    | 7  |    | 2  |    |    |

## ДЕЛО КУЛИНАРИЯ ВКУСА

### БАРАНИНА ПО-АЛТАЙСКИ

600 г баранины, 2 моркови, луковица, 4 ст. ложки красного десертного вина, по 2 ст. ложки лимонного сока и соевого соуса, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой петрушки, молотые имбирь и анис, соль, перец — по вкусу.

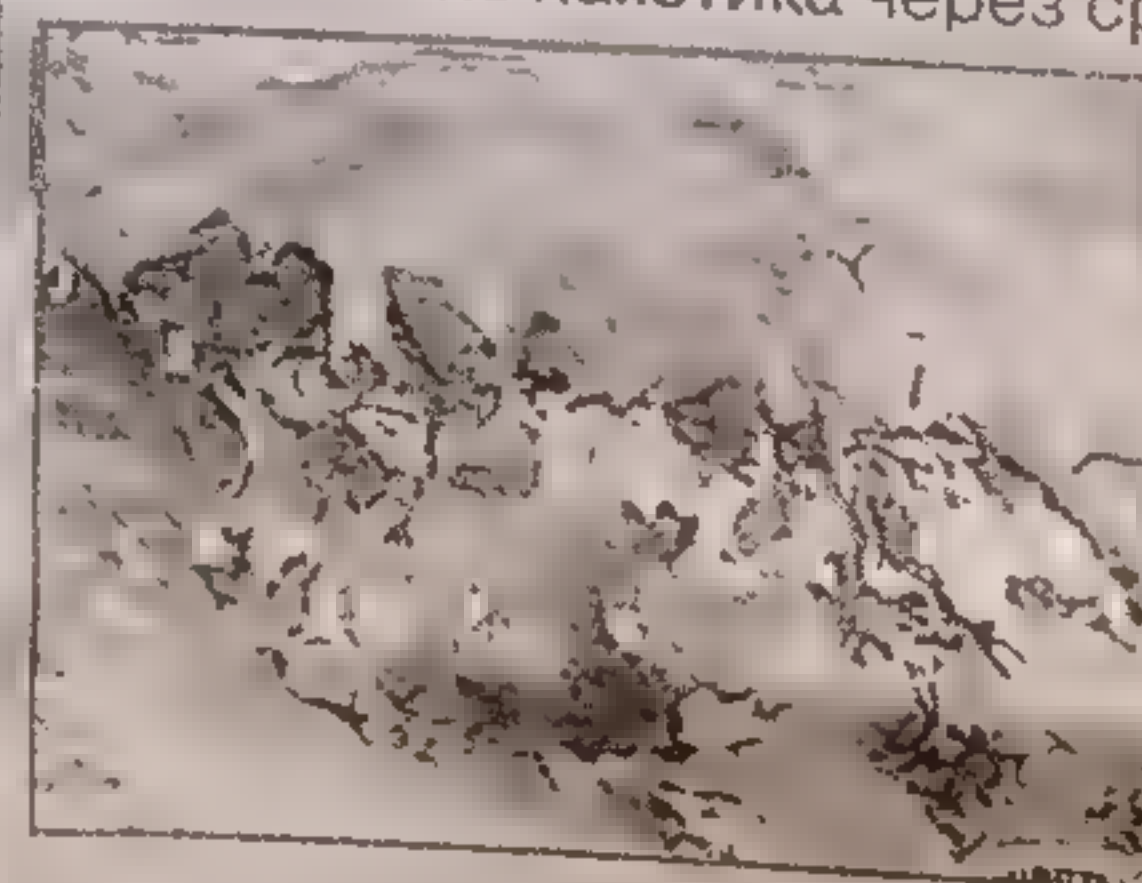
Нарезать мясо порционными кусками, посолить, поперчить, смешать с измельченными луковицей и петрушкой, лимонным соком, вином и оставить на 2-3 часа. Обжарить замаринованное мясо с луком в растительном масле, добавить соевый соус, нарезанную мелкими кубиками морковь, поперчить, всыпать пряности и тушить до готовности.



### КОТЛЕТЫ «РЫБКИ»

500 г филе любой морской рыбы, 1/4 небольшого кочана капусты, 2 луковицы, несколько ломтиков хлеба с отрубями или булки, мука или панировочные сухари, растительное масло, сметана или майонез, соль, перец — по вкусу.

Отварить капусту в подсоленной воде до полуготовности, жидкость слить. Дать капустным листьям немного остыть, пропустить через мясорубку. Полученную массу хорошо отжать руками. Пропустить через мясорубку рыбу, лук и хлеб, смешать с капустной массой, посолить, поперчить и перемешать. Сформировать котлеты двух видов: одни продолговато-овальные — для тела рыбок, другие — небольшие треугольные, для хвоста. Обвалить заготовки в муке (сухарях), обжарить в хорошо разогретом масле с двух сторон до золотистой корочки. Выложить готовые котлеты на тарелку в виде рыбок, разрисовать завитками из сметаны, выдавив ее из пакетика через срезанный угол.



### ЗАПЕКАНКА «ИЗЯЩНАЯ»

300 г готового картофельного пюре, 200 г куриного филе, 1 шт. сладкого перца, 1 луковица, 50 г любого твердого сыра, растительное масло, соль, перец — по вкусу.

Филе тонко отбить. Нарезать сладкий перец и лук небольшими кубиками, обжарить в растительном масле до полуготовности, смешать с натертым сыром, посолить, поперчить. Выложить в смазанную маслом небольшую круглую форму слоями: треть филе, половину поджарки, филе, посолить, поперчить, снова поджарку и филе. Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 20 минут. Готовую запеканку смазать со всех сторон пюре, из него же с помощью кондитерского мешка сделать узоры и поставить минут на 5 в духовку.



|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 3  | 2  | 4  | 11 | 5  | 13 | 6  | 21 | 12 | 2  | 4  |    |    |    |    |    |    |
| 3  |    | 5  | 11 | 7  | 15 | 2  |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 11 |    | 3  |    |    |
| 7  |    |    | 3  |    |    |    | 15 |    |    |    | 8  |    |    | 2  |    |    |
| 3  | 11 | 19 | 2  | 5  | 2  | 9  | 10 | 2  | 9  | 2  | 19 | 7  | 2  | 9  | 5  | 18 |
|    |    | 2  |    | 11 |    | 2  |    | 12 |    | 17 |    | 6  |    | 7  |    |    |
|    |    | 9  |    | 12 |    | 3  |    | 14 |    | 11 |    | 7  |    | 2  |    |    |
| 3  | 8  | 9  | 10 | 8  | 1  | 5  | 11 | 19 | 8  | 12 | 18 | 7  | 2  | 9  | 5  | 18 |
|    | 22 |    |    | 5  |    |    |    | 18 |    |    |    | 6  |    |    | 2  |    |
|    | 8  |    | 2  | 1  | 3  | 11 | 9  |    | 14 | 12 | 6  | 24 | 11 |    | 12 |    |
| 16 | 15 | 2  | 13 | 11 |    |    | 2  |    | 20 |    |    | 11 | 3  | 8  | 9  | 5  |
|    | 2  |    | 8  |    | 10 | 2  | 12 | 13 | 8  | 7  | 18 |    | 19 |    | 5  |    |
| 17 | 13 | 2  | 17 | 11 |    |    | 13 |    | 7  |    |    | 4  | 6  | 7  | 2  | 3  |
|    | 7  |    | 11 |    | 10 | 3  | 11 | 17 | 6  | 12 | 2  |    | 5  |    | 17 |    |
|    | 6  |    | 7  |    | 3  |    | 5  | 14 | 16 |    | 5  |    | 3  |    | 1  |    |
| 11 | 1  | 5  | 6  | 7  | 6  | 16 |    | 7  |    | 11 | 10 | 10 | 11 | 3  | 11 | 5  |
| 1  |    |    | 8  |    | 4  |    |    | 13 |    |    | 14 |    | 22 |    |    | 3  |
| 17 |    | 12 |    | 1  | 11 | 3  | 18 | 8  | 3  | 6  | 9  | 5  |    | 9  |    | 2  |
| 11 | 3  | 2  | 4  | 11 | 5  |    |    | 3  |    |    | 1  | 11 | 10 | 8  | 3  | 9  |
| 4  |    | 15 |    | 5  |    | 4  | 16 | 1  | 6  | 25 |    | 3  |    | 12 |    | 5  |
| 11 | 17 | 2  | 1  | 11 | 13 | 2  |    | 6  |    | 10 | 12 | 8  | 20 | 6  | 1  | 6  |
| 3  |    | 5  |    | 12 |    | 10 | 2  | 7  | 20 | 2  |    | 12 |    | 5  |    | 7  |
| 6  |    | 6  |    | 2  |    | 8  |    | 13 |    | 3  |    | 1  |    | 3  |    | 1  |
| 7  | 8  | 10 | 2  | 15 | 2  | 13 | 11 |    | 21 | 11 | 13 | 11 | 17 | 11 | 1  | 11 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
|   | О |   |   |   |   | Н |   |   |    | А  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |



300 г готового картофельного пюре, 200 г куриного филе, 1 шт. сладкого перца, 1 луковица, 50 г любого твердого сыра, растительное масло, соль, перец — по вкусу. Филе тонко отбить. Нарезать сладкий перец и лук небольшими кубиками, обжарить в растительном масле до полуготовности, смешать с натер-

тым сыром, посолить, поперчить. Выложить в смазанную маслом большую круглую форму слоями: треть филе, половину поджарки, филе, посолить, поперчить, снова поджарку и филе. Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 20 минут. Готовую запеканку смазать со всех сторон пюре, из него же с помощью кондитерского мешка сделать цветочки и поставить минут на 5 в духовку.

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ

5-6 небольших клубней молодого картофеля, 150 г бекона, 100 г любых салатных листьев, 100 г любого твердого сыра, сок 1/2 лимона, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка бальзамического уксуса, щепотка свежемолотого черного перца, соль — по вкусу.

Отварить картофель в мундире, затем разрезать на половинки. Обжарить бекон в сковороде, затем выложить на бумажную салфетку. В оставшемся от бекона жире обжаривать половинки картофеля до появления золотистых полосок. Нарезать сыр кубиками. Сделать заправку: половину нарезанного сыра соединить с растительным маслом, лимонным соком, уксусом, посолить и поперчить, хорошенько растереть сыр вилкой и все перемешать. Разложить на блюде листья салата, присыпать оставшимися кубиками сыра, сверху выложить обжаренный картофель и бекон, полив каждый слой заправкой.

### КАЛЬМАРЫ «ЗАКУСОЧНЫЕ»

5 кальмаров, 100 г плавленого сырка, 5-6 крабовых палочек, 3-4 зубчика чеснока, майонез, петрушка или укроп, соль — по вкусу.

Отварить кальмаров в подсоленной воде (не более 5 минут), очистить от кожицы и охладить. Приготовить начинку: измельчить крабовые палочки и зелень, растереть сырок вилкой, пропустить чеснок через пресс. Все соединить, заправить майонезом, перемешать. Нафаршировать подготовленных кальмаров начинкой, поставить в холодильник на 2-3 часа, а затем нарезать кружочками по 1-1,5 см и выложить на тарелку.

### РУЛЕТ «БАРХАТНЫЕ УЗОРЫ»

Для теста: 1 стакан муки, 4 яйца, 8-9 ст. ложек сахара, 1 пакетик ванильного сахара (10 г), 2 ст. ложки какао, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста или соды, растительное масло — для смазки. Для крема: 1 банка сваренного сгущенного молока, 1 пачка сливочного масла, ванилин.

Смешать муку с разрыхлителем (содой), всыпать в яичную массу, смешанную с сахаром, взбить. Отделить 1/3 теста, добавить в него какао, перемешать. Застелить противень промасленной пергаментной бумагой, вылить белую массу, столовой ложкой в хаотичном порядке выложить темное тесто. «Нарисовать» зубочисткой узоры в произвольных направлениях. Выпекать в духовке при температуре 180 градусов 20 минут. Взбить сгущенку с размягченным маслом, добавить ванилин. Накрывать готовый бисквит влажным полотенцем, перевернуть противень на полотенце, свернуть вместе с полотенцем рулетом, оставить на 5 минут. Убрать полотенце и раскатать рулет, промазать кремом, снова свернуть. Дать рулету пропитаться.



Разгадайте слова, впишите буквы по их координатам, прочитайте афоризм и впишите его в купон на стр. 15 (ключевая фраза)

НАИМЕНЬШЕЕ ИЗ ВОЗМОЖНОГО

|    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |    |
| 3E | 3G | 4A | 7F | 2I | 7D | 3I |

САМАЯ ИЗВЕСТНАЯ СОЛЁНАЯ РЫБЁШКА

|    |    |    |     |    |    |
|----|----|----|-----|----|----|
|    |    |    |     |    |    |
| 9K | 9H | 9E | 10E | 7G | 2F |

КОМПОЗИТОР С «БОЛЕРО»

|    |     |    |    |    |    |
|----|-----|----|----|----|----|
| Р  | А   | В  | Е  | Л  | Ь  |
| 3A | 10C | 5E | 8F | 8E | 9F |

ОДИНОЧКА СО СТАЖЕМ

|    |    |    |     |    |    |
|----|----|----|-----|----|----|
|    |    |    |     |    |    |
| 2C | 5C | 9C | 10A | 6K | 4B |

КРАСНА ПАССИЯ ДОБРА МОЛОДЦА

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 3C | 7B | 8A | 2H | 1F | 1G |

ФРАНЦУЗСКОЕ ВИНО С МИРОВЫМ ИМЕНЕМ

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 5G | 5H | 1K | 3D | 2E | 3L |

«ЗАБИВАНИЕ КОЗЛА» ВО ДВОРЕ

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 1L | 9D | 4K | 4D | 8G | 2D |

МЯСНОЙ «КОМПОТИК» ДЛЯ СУПА

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 6I | 9J | 9L | 7J | 8J | 1D |

«КОСЯК» ФУТБОЛЬНЫХ ВОРОТ

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 2G | 4I | 7L | 6F | 2K | 3J |

НАРЯД, ПРЕВРАТИВШИЙСЯ В ТРЯПКУ

|    |    |     |    |    |    |
|----|----|-----|----|----|----|
|    |    |     |    |    |    |
| 4G | 7H | 10D | 6J | 7A | 5J |

ИГРА С «ВРЕМЕННОЙ ПОТЕРЕЙ ЗРЕНИЯ»

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 6E | 6A | 2A | 1A | 8I | 1E |

# ШИФРОГРАММА

A B C D E F G H I J K L

|    |   |  |   |  |   |   |  |  |  |   |   |  |
|----|---|--|---|--|---|---|--|--|--|---|---|--|
| 1  |   |  |   |  |   |   |  |  |  | М |   |  |
| 2  |   |  |   |  |   |   |  |  |  |   |   |  |
| 3  |   |  |   |  |   |   |  |  |  |   |   |  |
| 4  |   |  |   |  |   |   |  |  |  |   |   |  |
| 5  |   |  |   |  | В |   |  |  |  |   | Ш |  |
| 6  |   |  |   |  |   |   |  |  |  |   |   |  |
| 7  |   |  |   |  |   |   |  |  |  |   |   |  |
| 8  |   |  |   |  | Л | Е |  |  |  |   | М |  |
| 9  | — |  |   |  | Ь |   |  |  |  |   |   |  |
| 10 |   |  | А |  |   |   |  |  |  |   |   |  |

ГОРСТКА КОПЕЕК

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 6C | 1J | 5I | 5L | 5A | 8H |

ИСПОЛНИТЕЛЬ ГЛАВНОЙ РОЛИ В ФИЛЬМЕ «ВОР»

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 4E | 8D | 9G | 4C | 3B | 7E |

БОЛЯЧКА, КОТОРУЮ МОЖНО «ПОДЦЕПИТЬ» ОТ ЛОПАТЫ

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    |
| 8C | 6G | 1C | 6D | 3K | 6L |

БРАТЕЦ КОКОШИ БЕЗ КАЛОШ

|    |    |    |    |     |    |
|----|----|----|----|-----|----|
|    |    |    |    |     |    |
| 7I | 4J | 5B | 2L | 10B | 1B |



КРАСНА ПАССИЯ  
ДОБРА МОЛОДЦА

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
| 3C | 7B | 8A | 2H | 1F | 1G |
|----|----|----|----|----|----|

«ЗАБИВАНИЕ КОЗЛА» ВО ДВОРЕ

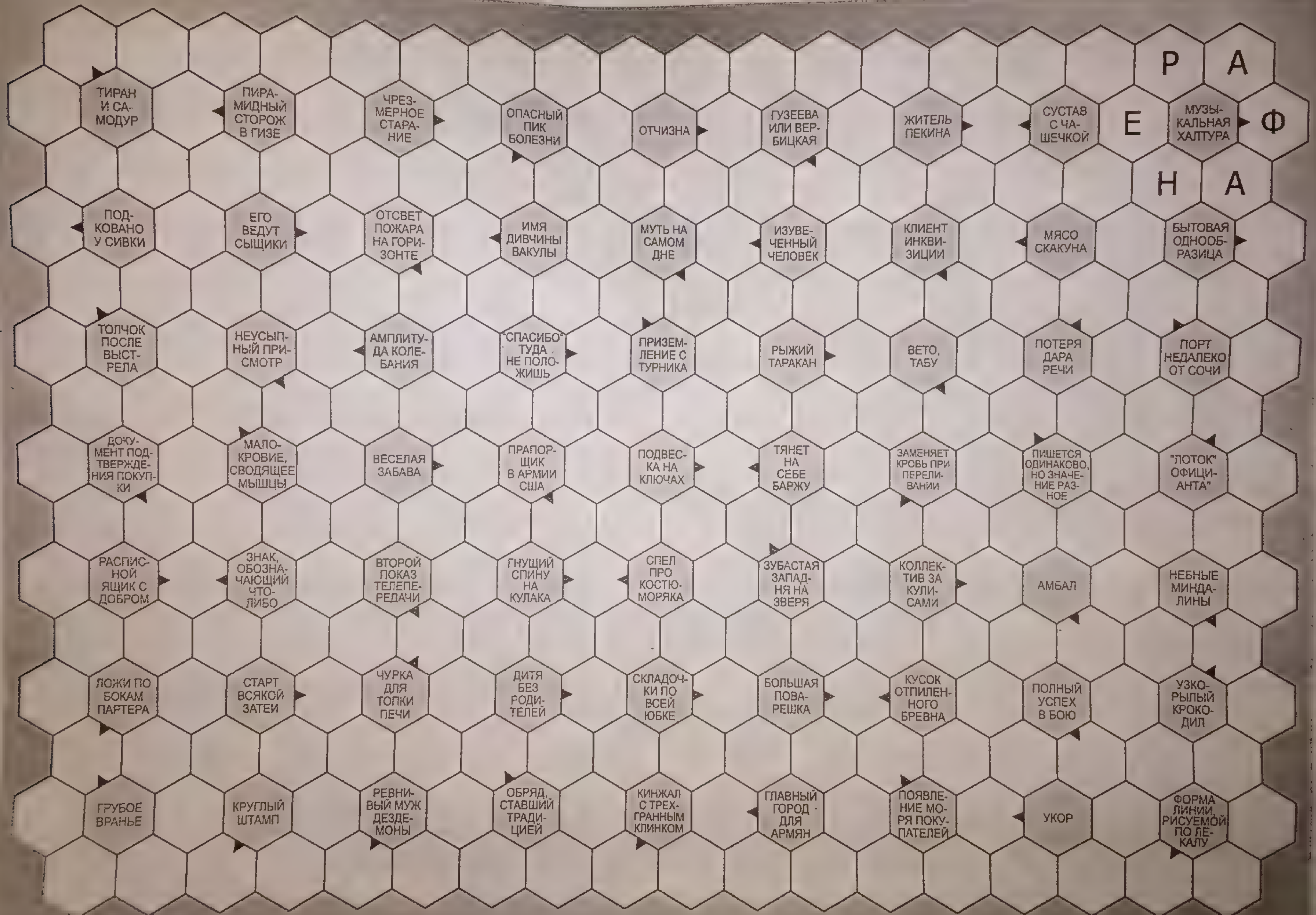
|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
| 1L | 9D | 4K | 4D | 8G | 2D |
|----|----|----|----|----|----|

«КОСЯК» ФУТБОЛЬНЫХ ВОРОТ

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
| 2G | 4I | 7L | 6F | 2K | 3J |
|----|----|----|----|----|----|

ИГРА С «ВРЕМЕННОЙ  
ПОТЕРЕЙ ЗРЕНИЯ»

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
| 6E | 6A | 2A | 1A | 8I | 1E |
|----|----|----|----|----|----|





# «РОТШИЛЬДЫ НЕ МОГУТ БЫТЬ ЛИШНИМИ»

Эти слова принадлежат известному английскому писателю и государственному деятелю Бенджамину Дизраэли (1804-1881 гг.). И, действительно, мир поражался тому, как представители знаменитой династии Ротшильдов добивались успеха, конкуренты их ненавидели, но... все нуждались в их деньгах и покровительстве.

В наше время крупные состояния зарабатываются быстро. К примеру, Билл Гейтс — самый успешный человек планеты — разбогател всего за несколько лет, создав крупнейшую компанию мира Майкрософт. У первых же миллионеров XIX века все складывалось не так стремительно. В те годы говорили: «В мире всего шесть великих империй: Великобритания, Россия, Франция, Австро-Венгрия, Пруссия и Ротшильды». Сегодня осталась лишь последняя из них.

## Как это все начиналось

Родоначальником знаменитой династии стал самый обычный еврейский мальчик из Франкфурта. Семья Майера Амшеля занималась торговлей. Как только умер отец, мальчик тут же бросил школу и стал искать работу. Хорошей работы не было, и родоначальник самой богатой династии нашел себе дело... на свалке. Ежедневно он отыскивал среди выброшенных вещей то вышедшую из обращения монету, то потертую медаль, то грязную бляшку. Почистив находки и придав им товарный вид, Майер успешно сбывал их коллекционерам. Уже через несколько лет он приобрел известность в кругах любителей старины. В 1750 году за деньги, добытые на свалке, Майер арендовал небольшое помещение в дешевом

ландграф назначил его своим личным банкиром и вскоре стал доверять ему свои денежные дела. В дальнейшем Майеру удалось заинтересовать и привлечь к сотрудничеству знатных и герцогских чиновников, среди которых был главный сборщик податей и будущий министр финансов Карл Фридрих Будерус. Вскоре тот стал основным вкладчиком Торгового дома Майер-Амшель-Ротшильд. Благодаря таким влиятельным покровителям Ротшильд стал предоставлять государственные займы в небывалых до того размерах.

Подрастали пятеро сыновей Майера, и вскоре «пять пальцев» единой руки сосредоточили свою деятельность в пяти важнейших центрах Европы. Амшель, старший сын, вел все дела родового

Ротшильды уверили правительство Наполеона, что золото англичан не покинет Францию. Вскоре оно перекочевало с Туманного Альбиона в Париж. Французам не пришло в голову, что золото, не покидая подвалов банка Ротшильдов, вполне законными путями «попадает» в Испанию и используется Веллингтоном на содержание армии. Джеймс Ротшильд просто превращал полученное от Натана золото в векселя, подлежавшие учету в испанских банках. Карл и Соломон ездили с векселями в Испанию, а возвращались с расписками от Веллингтона, который вскоре выгнал французов из Испании.

Ротшильды продолжали удивлять. Соломон, обосновавшийся в Вене, придумал выигрышную лотерею и ввел в Австрии новый вид выигрышных займов. Эти займы стали пользоваться большой

Лондон. А не устроил ли сам Ротшильд битву именно в этом месте?

Утром Натан явился на Лондонскую биржу. Сокрушаясь по поводу успехов Наполеона, он начал спешно продавать свои акции. Паника, поднятая непосредственным свидетелем решающей битвы, заставила и других спускать английские, австрийские и прусские ценные бумаги; они дешевели с каждой минутой и... оптом скупались агентами Ротшильда. О том, что Наполеон проиграл битву, на бирже узнали лишь через день; многие держатели ценных бумаг покончили с собой, а Натан заработал 40 миллионов фунтов стерлингов. Тот же трюк проделал в Париже и Якоб. Интересно, что после этих операций братья уже никогда не гнались за сверхприбылями, а стали зарабатывать деньги, вкладывая их в продуманные и солидные долгосрочные проекты.

## Секрет успеха

В сентябре 1812 года, когда Наполеон еще не вступил в Москву, Майер Амшель отошел в мир иной. Умирая, старый Ротшильд оставил завещание. Главным его смыслом был не раздел «движимого и недвижимого



Родоначальник знаменитой династии Ротшильдов — Майер Амшель



Амшель занимался торговлей. Как только умер отец, мальчик тут же бросил школу и стал искать работу. Хорошей работы не было, и родоначальник самой богатой династии нашел себе дело... на свалке. Ротшильды от отцовского скарба избавились, вышедшую из обращения монету, то потертую медаль, то грязную бляшку. Почистив находки и придав им товарный вид, Майер успешно сбывал их коллекционерам. Уже через несколько месяцев он приобрел известность в кругах любителей старины. В 1750 году за деньги, добытые на свалке, Майер арендовал небольшое помещение в дешевой кабачке «Под зеленым абажуром» и открыл там антикварную лавку.

Германия конца XVIII века представляла собой множество мелких государств, чеканивших собственную монету. Первый банк дома Ротшильдов открылся в этом же кабачке, в комнатке площадью всего четыре квадратных метра. Здесь купцы меняли деньги одних германских княжеств на другие. На выручку от обмена валюты Майер постепенно скупал лавки, попавших в трудное положение, и расширял свой антикварный бизнес. Вскоре Майер стал известен под именем Ротшильд, так как над дверью его дома много лет висела чья-то эмблема, изображавшая фамильный символ в виде красного герба — по-немецки Rot Schild. Клиенты так и стали называть предпримчивого антиквара-менялу, и через несколько лет фамилия Ротшильд стала уважаемой среди жителей города.

### Трамплин для миллионеров

Каждый, кто когда-либо собирал коллекцию, знает, как трудно расставаться с любимым детищем. Ротшильд, однако, превозмог страсть собирательства и уже через несколько минут общения подарил свою самую ценную коллекцию заядлому собирателю древностей — принцу Фридриху Вильгельму IX Гессен-Ханнау, будущему курфюрсту и одному из самых богатых людей Германии. Принц, пораженный таким бескорыстием, с восторгом спросил: «Какую награду желает получить щедрый даритель?» «Мне не нужно наград, — смиренно ответил Майер Амшель. — Я и в дальнейшем готов бескорыстно служить Вашему Величеству». С тех пор Ротшильду было разрешено поставлять в Гессен антиквариат и другие товары. Над которой антиквара появился новый герб с короной и надпись: «Поставщик двора Его Величества», но ее по привычке продолжали именовать «лавкой Ротшильда». Так основатель династии впервые понял преимущество «бренда» и взял себе эту звучную фамилию. Очень скоро оценив смекалку Ротшильда, сам

Майеру удалось заинтересовать привлеченных к сотрудничеству знатных гессенских чиновников, среди которых был главный сборщик податей и будущий министр финансов Карл Фридрих Бодерус. Вскоре тот стал основным вкладчиком Торгового дома Майер-Амшель-Ротшильд. Благодаря таким влиятельным покровителям Ротшильд стал предоставлять государственные займы в небывалых до того размерах.

Подрастали пятеро сыновей Майера, и вскоре «пять пальцев» единой руки сосредоточили свою деятельность в пяти важнейших центрах Европы. Амшель, старший сын, вел все дела родового дома во Франкфурте, куда сходились все нити фирмы. Натан в 1798 году переехал в Англию и занялся в Манчестере экспортом английских хлопковых тканей. В 1809 году он получил английское гражданство и открыл собственный банк. Вскоре Натан уговаривает отца отправить младшего брата в Париж. Франция уже начала воевать, и немцам в те годы было очень сложно добиться разрешения жить в ее столице, а евреям и подавно. Старый Ротшильд сделал невозможное — он добился включения Джеймса в состав посольства князя фон Дальберга. Хитрый коммерсант пообещал финансировать дорогу, роскошные туалеты, трапезы князя во время его путешествия и пребывания в Париже. В ответ великий князь добивался для сыновей Ротшильда не одного, а трех видов на длительное проживание во Франции. Скоро Карл и Соломон тоже переехали туда. Но три Ротшильда в Париже — это слишком много, и через некоторое время Соломон перебрался в Вену, а Карл основал свой банк в Неаполе. Вскоре новоиспеченные банки давали ссуды Австрию, Италию, Испанию и даже Ватикан.

### Рождение империи

Наибольшим ускорителем обогащения Ротшильдов стали наполеоновские войны. Натан, находясь в Лондоне, скупал золотые слитки у Ост-Индской компании — в больших количествах, почти не торгуясь, в то время как королевское правительство обычно дожидалось снижения цен. Шла война, цены на золото росли, и вскоре оно срочно понадобилось британской казне. Необходимо было содержать армию и флот, прежде всего войска Веллингтона в Испании. Натан тут же предложил продавать англичанам золото по цене чуть ниже рыночной, но с выгодой для себя. Кроме того, Ротшильд обязался доставить эти средства Веллингтону. Перевозить морем столь большие ценности было опасно, а путь через Францию был на первый взгляд невозможен.

что золото, не покидая подвалов банка Ротшильдов, вполне законными путями «попадает» в Испанию и используется Веллингтоном на содержание армии. Джеймс Ротшильд просто превращал полученное от Натана золото в вексели, подлежащие учету в испанских банках. Карл и Соломон ездили с векселями в Испанию, а возвращались с расписками от Веллингтона, которые вскоре выгнал французизов из Испании.

Ротшильды продолжали удивлять. Соломон, обосновавшийся в Вене, придумал выигрышную лотерею и ввел в Австрии новый вид выигрышных займов. Эти займы стали пользоваться большой популярностью не только среди состоятельных граждан, но и среди простого люда. Вскоре Соломон стал самым могущественным банкиром Австро-Венгрии. При этом огромные земельные владения знати служили Ротшильдам необходимой гарантией, и они никогда не торопили клиентов с отдачей долга, довольствуясь умеренными процентами. Чем дольше отдается долг, тем больший процент получает банк! Щупальца зарождающейся финансовой империи постепенно проникали в самые отдаленные уголки Европы; скоро правительства всех стран нуждались в Ротшильдах.

### Ватерлоо в Лондоне

1815 год. Вся Европа напугана реваншем Наполеона. После триумфа ста дней все участники фондовых бирж ждали, чем закончится решающая битва под Ватерлоо. По легенде, за сражением с обеих сторон наблюдали Натан и Якоб. Кроме финансовых забот, Ротшильды могли позволить себе лишь одно хобби — почтовых голубей. Еще перед битвой голубятни северо-западной Европы изрядно пополнились птицами, присланными Натаном из Англии. После битвы голуби были немедленно выпущены с шифрованными инструкциями, привязанными к лапкам. Но Ротшильды не хотели рисковать и, едва убедившись, что Наполеон проигрывает сражение, Натан, загоняя дорогих лошадей, сам мчится в Лондон. Ротшильды не только придумали знаменитую фразу «Кто владеет информацией, тот владеет миром», они подготовили все, чтобы информация попадала в первую очередь к ним. Для этого между Франкфуртом, Лондоном и Парижем были открыты станции почтовых лошадей, финансируемые Торговым домом Ротшильдов. Кони Ротшильдов были резвее обычных почтовых, которых «кормили» государственные станционные смотрители. Если посмотреть на карту Европы, то можно заметить, что Ватерлоо находится совсем рядом с осью Франкфурт -

тан заработал 40 миллионов фунтов стерлингов. Тот же трюк проделал в Париже и Якоб. Интересно, что после этих операций братья уже никогда не гнались за сверхприбылями, а стали зарабатывать деньги, вкладывая их в продуманные и солидные долгосрочные проекты.

### Секрет успеха

В сентябре 1812 года, когда Наполеон еще не вступил в Москву, Майер Амшель отошел в мир иной. Умирая, старый Ротшильд оставил завещание. Главным его смыслом был не раздел «движимого и недвижимого», а соблюдение семейных правил — всегда вести дела в постоянном содружестве. Братья выполнили волю отца, все деловые предложения обсуждались и планировались сообща, любая прибыль делилась поровну, хотя встречались они не часто — раз в три-четыре года. Ротшильды находились в разных концах Европы, но это лишь способствовало успеху, т.к. глобальная осведомленность позволяла быстро делиться информацией и принимать оптимальные решения.

Совокупное богатство клана в 70-х годах XIX века оценивалось почти в 1 млрд долларов — фантастическая в те времена цифра. Ни один крупнейший проект не обошелся без Ротшильдов. На их деньги велась разведка алмазных копей в Южной Африке, финансировалось строительство железных дорог в Европе, скупалась земля для строительства Суэцкого канала, закупалась нефть, добытая в России. Прусские короли, австрийские императоры, русские цари не раз прибегали к помощи всесильной империи Ротшильдов.

В их роду практически не было отщепенцев, каждое новое поколение приумножало богатство клана. Лионель Ротшильд в конце XIX века много лет состоял финансовым представителем русского правительства в Лондоне, а его сын возглавил крупнейшую биржу мира. Эдмон де Ротшильд способствовал национализации французских железных дорог. В 1913 году крупнейший транснациональный трест «Ройал Датч Шелл», контролируемый кланом, обладал семью громадными компаниями в Баку и трем на Северном Кавказе, что превосходило показатели основных конкурентов Ротшильда — Нобеля и Рокфеллера. В XX веке, несмотря на две мировые войны, конфискацию многих владений и высокие налоги на наследство, империя Ротшильдов не погибла. И сегодня она считается одной из самых крупных в современном финансовом мире.



|                                    |                             |                     |                                 |                             |                           |
|------------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| ВСЯК ТЕЛЕФОН ИМЕЮЩИЙ               | ФУЖЕР                       | ПРОТОК МЕЖ ВОДОЁМОВ | В МУЛЬТИКЕ ОН В ТУМАНЕ БЛУЖДАЕТ | К НЕЙ ХОДЯТ НА БЛИНЫ        | ПЕСНЯ, ЧТИМАЯ ВСТАВЛЕНИЕМ |
| МАРИЯ СКОЛДОВСКАЯ...               |                             |                     | ЕГО ЗАДАЁТ БАРАБАНЩИК           | СВЯТОЙ ЛИК В ОКЛАДЕ         | ШАШКИ НАГОЛО!             |
| СОБИРАТЕЛЬ ПОЧТОВЫХ МАРОК          | ВОЛЧОК ЭЛЕКТРОМАШИНЫ        |                     | "ОКОЛИЦА" МЕГАПОЛИСА            | АВТОМАРАФОН                 | ОПАСНАЯ ТРЯСИНА           |
| АРМИЯ НА ПЛАВУ                     | МИНЕРАЛКА С КАВКАЗА         |                     | КАЧЕСТВО НАТОЧЕННОГО НОЖА       |                             |                           |
| ТРОС ПОРУЧЕНЬ НА ФЛОТЕ             | ВЫПРЯМИТЬСЯ ВО ВСЬ...       |                     | ХИТРЫЙ СВИСТОК ОХОТНИКА         |                             |                           |
| ДРОЖЖЕВОЕ ИЛИ СПОЕНОЕ              | ХУТОРОК СТАРОВЕРОВ          |                     | ЗАЩИТА ПРОРАБА ОТ КИРПИЧА       | А РОЗА УПАЛА КАК РАЗ НА НЕЁ | ГАЛОГЕН ПОД №85           |
| ЩЕКА УСТАМИ ПОЭТА                  | ОБЁРТКА ТОВАРА              |                     | "ИМПОРТНЫЙ" ПИОНЕР              |                             |                           |
| ЦАРЕВИЧ НА СЕРОМ ВОЛКЕ             |                             |                     | "РУЛЕВОЙ" В САМОЛЁТЕ            |                             |                           |
| "ГОН..." Т. ХЕЙЕРДАЛА              |                             |                     | РАЖ В КАЗИНО                    | НЕВОЛЯ ВО ВРАЖЬЕМ СТАНЕ     | НЕХОРОШИЙ ЦАРЬ (БИБЛ.)    |
| КРЕСТЬЯНСКИЙ "ШТЫК"                | ПРОТЕСТУЮЩИЕ ДЛИННО-ВОЛОСЫЕ |                     | ЯСЕНЬ, ДУБ, ОЛЬХА               | КНЯЗЬ ВЕРХОМ НА СЛОНЕ       | КАСПИЙСКАЯ ПЛОТВА         |
| ЦЕННАЯ РЫБА КАСПИЯ (ВЕС ДО 200 КГ) | ЯЩЕРИЦА                     |                     |                                 |                             |                           |

000 "Ива"

8-927-125-00-22

Rehau BRUSBOX-Gevis

# ПЛАСТИКОВЫЕ

окна      лоджии  
балконы      откосы

**СКИДКИ  
ПЕНСИОНЕРАМ  
И ВЕТЕРАНАМ**

**Выезд по районам! гарантия 5 лет Рассрочка платежа!**

## УСЛУГИ

**ЭМАЛИРОВАНИЕ ВАНН** (св-во №0614 СЦРССО)  
Т. 8 (8452) 23-03-22, 92-19-29.

**ЮРИДИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ.** По любым делам: брачные споры, разводы, алименты, ЖКХ, наследство, Консультации, участие в судебных процессах. Возмещение убытков, исков. Ведение любого дела до решения суда.  
т. 8-987-821-36-16

**РЕМОНТ** холодильников и стиральных машин.  
Т. 22-16-87.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УСТАНОВКА НАТЯЖ-**  
**НЫХ ПОТОЛКОВ** (Германия, Франция,  
Бельгия). Т. 8-908-551-51-21.

# PROHIBIT

КОМПАНИЯ ЛЕТНЕЙ РЕЗИНЫ НА ДИСКЕ  
265/50/18. Мишен, про-из-Канад, дис-  
черный хром про-из-Германии, 5 болтов,  
пробег 1 000 км. — почти новые — стояли  
на Гомоде. Продаю. Цена 73 тыс. руб.  
Т. 8-905-384-91-83.

**КОТТЕДЖ КИРП.** (с. Степное Марковского р-на), 110 кв. м, благоустроенный, 15 соток земли, в собственности. Т. 8-927-131-93-39.

**КОТТЕДЖ**, 83 кв. м, все удобства, пластиковые окна, гараж, 8 соток земли, 15 кустов винограда. Т. 8-960-350-12-22.

**ДОМ,** 45 кв. м, газ, водяное отопление, вода, надворные постройки, много земли, без удобств. Т. 8-927-910-15-39.

**ДОМ** (с. Орловское Марковского р-на, рядом трасса — Маркс-Балаково), 60 кв. м, газ, подвал, хозпостройки, 10 соток земли. Все в собственности. Т. 8-927-152-59-09.

**ДОМ** (с. Павловка Марковского р-на), 68,8 кв. м, газ, вода, слив, счетчики, пластиковые окна, участок 14,7 соток, в собственности. Т. 8-962-616-32-73.

**ДОМ** за вокзалом, г. Энгельс, 218 кв. м, все уд-ва,  
10 с.з., гараж, баня. Т. 8-903-02-00-509.

**ЧАСТНЫЙ ДОМ** (Энгельс, р-н ост. «Орловская»), 40 кв. м, 9 соток земли, дерев., обложен кирпичом.

душ. В собственности. Ц. 60 тыс. руб. Т. 8-903-380-32-61.

**ЗЕМЕЛЬНЫЙ УЧАСТОК, 11 га (с. Березовка Б. Карабулак. р-на).** Земля в собственности, проходит по краю реки Уза. Ц. 1 млн 800 тыс. руб. Торг. Т. 8-987-313-48-79.

**АВТОМОБИЛЬ «ДОДЖ-КАЛИБР»**, конец 2007 г.в., 1,8 л, 150 л/с, механика, передний привод, черный цвет, салон — светлый велюр, расход 6 л трасса, 8 л городской режим, кондиционер, подушки безопасности, комплект летней резины. Цена 530 тыс. руб. Тopr. Т. 8-906-150-84-53.

**СПАЛЬНЫЙ ГАРНИТУР** (пр-во ГДР), из дуба;  
**СТИР. МАШИНУ** «Малютка». Ц. 500 руб.  
Т. 8 (8452) 78-32-07.

**ВЕЧЕРНЕЕ ПЛАТЬЕ:** корсет + юбка + перчатки + шарфик, р-р 42-46, цвет «розовый коралл». Очень красивое! Ц. 2 500 руб. Т. 8-937-25-28-29-4, т.д. 8 (8453) 741-000, после 18 час.

**АККОРДЕОН** «Фиррати», пр-во Италия.  
Т. 8-917-304-31-93.

**ВСЕ ДЛЯ ПОЛИВА.** Многолетние тепличные пленки. Удобрения Valagro. Профессиональные секаторы Bahco. Т. 8 (8452) 513-318, 8-917-213-24-65.

**ОГРОМНЫЙ ВЫБОР ТЕХНИКИ** для работы и отдыха от известных производителей. Энгельс, ул. Тельмана, 26. Т. 8 (8453) 55-94-25.

**МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ**, новые, под воду. **ВАННУ**, 1,5 метра. Т. 8-909-330-41-50.

**КАЛОПРИЕМНИКИ** (пр-во Великобритании, Дании), в упаковке 30 шт. Т.: 8-905-325-81-34, 909-334-97-49.

КУПЛЮ

**ИКОНЫ, КАРТИНЫ, НАГРУДНЫЕ ЗНАКИ,  
МЕБЕЛЬ, ФОТОАППАРАТЫ, ЛЮБОЙ АН-  
ТИКВАРИАТ. Дорого. Т. 8 (8452) 25-32-10.**

**ЗЕМ. УЧАСТОК** под строительство жилого дома, 6 соток, в черте г. Энгельса. Т.: 8-906-304-58-22; 8 (8453) 72-55-77.

# МЕНЯЮ



|                                            |                                          |                                                |                                            |                                              |                                               |                                          |                                          |                                          |
|--------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| “КОН...”<br>Т. ХЕЙ-<br>ЕРДАЛА              |                                          |                                                |                                            | РАЖ В<br>КАЗИНО                              |                                               | НЕВОЛЯ<br>ВО ВРА-<br>ЖЬЕМ<br>СТАНЕ       |                                          | НЕХОРО-<br>ШИЙ<br>ЦАРЬ<br>(БИБЛ.)        |
| ЛЮБИ-<br>МАЯ РУС-<br>СКИИ                  | КРЕСТЬ-<br>ЯНСКИЙ<br>“ШТЫК”              |                                                | ПРОТЕС-<br>ТУЮЩИЕ<br>ДЛИННО-<br>ВОЛОСЫЕ    |                                              |                                               |                                          |                                          |                                          |
| 7                                          |                                          |                                                | “ДОМ<br>РОДНОЙ”<br>ДЛЯ ПА-<br>РОВОЗОВ      | ЯСЕНЬ,<br>ДУБ,<br>ОЛЬХА                      | КНЯЗЬ<br>ВЕРХОМ<br>НА<br>СЛОНЕ                |                                          | КАС-<br>ПИЙСКАЯ<br>ПЛОТВА                |                                          |
| ЗВЕРЕК<br>С НАВЫ-<br>КАМИ<br>ПРАЧКИ        |                                          | ЦЕННАЯ<br>РЫБА<br>КАСПИЯ<br>(ВЕС ДО<br>200 КГ) |                                            |                                              |                                               | 6                                        |                                          |                                          |
| СЕВЕРО-<br>АТЛАН-<br>ТИЧЕС-<br>КИЙ<br>БЛОК |                                          | ЯЩЕ-<br>РИЦА С<br>ГРЕБ-<br>НЕМ                 |                                            | ВИЗАВИ<br>КАТОДА                             |                                               |                                          |                                          |                                          |
|                                            |                                          |                                                |                                            |                                              |                                               |                                          | ПЕРСИЯ<br>НЫНЕ                           | ИЗ ОДНО-<br>ГО АНЕК-<br>ДОТА С<br>ЧАПАЕМ |
| ПОЛНАЯ<br>ПРОТИ-<br>ВОПО-<br>ЛОЖ-<br>НОСТЬ |                                          |                                                |                                            | ЗОЛОТО-<br>НОСНАЯ<br>“АР-<br>ТЕРИЯ”          |                                               |                                          |                                          |                                          |
| УЧАСТОК<br>ЗЕМЛЕ-<br>ПАШЦА                 | СЛЕНГ                                    |                                                | БРЕВНО-<br>СТЕНЫ<br>ПРОПА-<br>МЫВАТЬ       |                                              |                                               |                                          |                                          |                                          |
|                                            |                                          |                                                | ПУХО-<br>ВОЕ,<br>ВАТНОЕ,<br>СТЕ-<br>ГАННОЕ |                                              | РЕСПУБ-<br>ЛИКА С<br>ЦЕНТ-<br>РОМ<br>КЫЗЫЛ    |                                          | ПЛОДО-<br>ВИТЫЙ<br>ДО-<br>МАШНИЙ<br>ЗАЯЦ |                                          |
| ГРУЗ<br>НА ЗАГ-<br>РИВКЕ<br>ИШАКА          | СВЕ-<br>ЖЕНЬ-<br>КОЕ НА<br>ПРИ-<br>ЛАВКЕ |                                                |                                            | 5                                            |                                               |                                          |                                          |                                          |
|                                            |                                          |                                                |                                            |                                              | СТИРА-<br>ЛЬНЫЙ<br>ПОРО-<br>ШОК СО<br>СВИНКОЙ | ДУНАИ<br>В АНТИЧ-<br>НЫЕ<br>ВРЕ-<br>МЕНА | УМЕЛЕЦ<br>(РАЗГ.)                        |                                          |
| ОБИДА<br>ИЗ-ЗА<br>НЕ-<br>УДАЧИ             |                                          | СОБЫ-<br>ТИЙНАЯ<br>ОСНОВА<br>ПОВЕСТИ           |                                            | АНОД<br>ДА<br>КАТОД                          |                                               |                                          |                                          |                                          |
|                                            |                                          | 8                                              |                                            | АЛБА-<br>НИЯ-<br>ТИРАНА,<br>НОРВЕ-<br>ГИЯ... |                                               |                                          |                                          |                                          |
| ВЕС<br>“РАЗ-<br>ДЕТОГО”<br>ТОВАРА          | “КОЛЕЯ”<br>БИАТЛО-<br>НИСТА              | РЕЗИН-<br>КА-СТИ-<br>РАЛКА                     |                                            |                                              |                                               |                                          | 9                                        |                                          |
|                                            |                                          |                                                |                                            | ОВЦА-<br>МОЛО-<br>ДУХА                       |                                               |                                          |                                          |                                          |

12345678910

Вакансии Энгельса

# РАБОТА

ГАЗЕТА  
ОБЪЯВЛЕНИЙ

Подача объявлений по телефону: 8(8453) 909-903  
e-mail: rz-engels@yandex.ru

ДОМ, 45 кв. м, газ, водяное отопление, вода, надворные постройки, много земли, без удобств. Т. 8-927-910-15-39.

ДОМ (с. Орловское Марковского р-на, рядом трасса — Маркс-Балаково), 60 кв. м, газ, подвал, хозпостройки, 10 соток земли. Все в собственности. Т. 8-927-152-59-09.

ДОМ (с. Павловка Марковского р-на), 68,8 кв. м, газ, вода, слив, счетчики, пластиковые окна, участок 14,7 соток, в собственности. Т. 8-962-616-32-73.

ДОМ за вокзалом, г. Энгельс, 218 кв. м, все уд-ва, 10 с.з., гараж, баня. Т. 8-903-02-00-509.

ЧАСТНЫЙ ДОМ (Энгельс, р-н ост. «Орловская»), 40 кв. м, 9 соток земли, дерев., обложен кирпичом, газ, вода, слив, гараж, погреб, от хозяина. Ц. 1 млн 700 тыс. руб. Т. 8-961-644-08-43.

ЧАСТЬ ДОМА (пос. Тулайково Ершовского р-на, от города 3 км), 75,3 кв. м, с удобствами, участок земли 7 соток, собств., там же домик 42 кв. м с газом и 2 сарая. Все кирпичное. Ц. 750 тыс. руб. Т. 8-905-381-96-20.

1/2 ДОМА (Лысые Горы, центр), 3 комнаты, хозпостройки, погреб, 6 соток земли, произведен ремонт. Т. 8-917-982-47-96.

1/2 ДОМА (с. Павловка Марковского р-на), деревянный, со всеми удобствами, надворные постройки, огород 14 соток, общая площадь 58 кв. м. Т. 8-937-222-72-19.

НЕБОЛЬШОЙ ДОМИК. Т. 8-917-315-21-16.

КВАРТИРУ (в центре Саратова), 2-уровневая, 150 кв. м, 5 комнат. ГАРАЖ, р. 4х6 (Саратов, ул. Электронная). Т. 8 (8452) 78-32-07.

2-КОМН. КВ-РУ (Энгельс, р-н 1-й школы). ДАЧУ (Энгельсский р-н, р-н Сочи). ГАРАЖ (Энгельс, р-н Черниговской дивизии). Т. 8-917-201-12-55.

ДАЧУ (г. Энгельс, р-н Химволокно, Химик-1), 4 с.з., домик деревянный, 20 кв. м., дача ухоженная, плодоносящий сад, въезд для машины, хозблок,

Дачный, в усадьбе  
909-334-97-49.

## КУПЛЮ

ИКОНЫ, КАРТИНЫ, НАГРУДНЫЕ ЗНАКИ, МЕБЕЛЬ, ФОТОАППАРАТЫ, ЛЮБОЙ АНТИКВАРИАТ. Дорого. Т. 8 (8452) 25-32-10.

ЗЕМ. УЧАСТОК под строительство жилого дома, 6 соток, в черте г. Энгельса. Т.: 8-906-304-58-22; 8 (8453) 72-55-77.

## МЕНЯЮ

КОМНАТУ (в центре Саратова), 16 кв. м, 2/2 эт. кирп. дома, приватиз., с част. уд., на 1-комн. кв., 11-14 кв. м, с част. уд., обязательно с туалетом. Т. 8-908-549-97-70.

## РАБОТА

В КАФЕ «ФЛАМИНГО» ТРЕБУЮТСЯ ОФИЦИАНТЫ и АДМИНИСТРАТОР. Т. 8 (8453) 95-44-22.

ИЩУ РАБОТУ БУХГАЛТЕРА. Опыт работы, исполнительность. Т. 8-927-229-37-56.

## ЗНАКОМСТВА

ПОЗНАКОМЛЮСЬ с одиноким, порядочным, высоким мужчиной до 55 лет без в/п и жилищных проблем, из Саратова. О себе: спокойная, серьезная, приятной внешности, без в/п. Т. 8-902-041-57-52.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ, ОБЫКНОВЕННАЯ ЖЕНЩИНА, 47/165/72, без в/п, познакомится для содания семьи с мужчиной до 60 лет, добрым, хозяйственным, желательно из Саратова или Энгельса. Т. 8-961-640-55-73.

## КУПОН БЕСПЛАТНОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ «КАЛЕНДАРЬ ПЛЮС ТВ» №21 2012

- ☐ ПРОДАЮ
- ☐ КУПЛЮ
- ☐ СДАЮ
- ☐ СНИМУ
- ☐ МЕНЯЮ
- ☐ ИЩУ РАБОТУ
- ☐ ЗНАКОМСТВА
- ☐ РАЗНОЕ

Текст объявления:

Тел. для редакции:

КУПОН ПРЕДУСМОТРЕН ДЛЯ ОДНОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ НЕ БОЛЕЕ 20 СЛОВ

Платные объявления и купоны с бесплатными объявлениями принимаются по адресам:  
ОВ ЭНГЕЛЬСЕ — ул. Л. Кассиля, 14; ул. Тельмана, 3в; пл. Свободы, 10; Покровский рынок (Радиозул); ул. Коммунистическая, 39; ул. Тельмана, 16 («Ваш дом»); ул. Тельмана, 170 (р-н АТС-2).  
ОВ САРАТОВЕ — ДК «Россия», р-н 3-й Дачной; Дом офицеров на Соборной; ул. Пугачевская, д. 169 (маг. «Зеленый дворик»)

Купоны с бесплатными объявлениями можно отправить по почте: 413100, г. Энгельс, пл. Свободы, 12-11  
СПРАВКИ ПО ТЕЛЕФОНАМ: 8 (8452) 324-183, 8 (8453) 568-178



**«БИНГО»**

609 тираж от 20 мая 2012 г.

**Приз «Линия»:** выиграли 45 билетов по 1.000 руб.: 65, 60, 85, 75, 13, 87, 12, 59, 54, 10, 31, 02, 28, 04, 45.  
**Джек-Пот (не разыгран):** 72, 41, 69, 17, 42, 44, 58, 08, 05, 84, 68, 32, 43, 25, 61, 90, 48.  
**Приз «Бинго-1»** выиграли 2 билета по 97.500 руб.: 24, 57, 15, 74, 21, 01, 27, 37.  
**Приз «Бинго-2»** выиграл 1 билет 195.000 руб. (автомобиль): 35, 40, 22, 76, 66, 09, 16, 52, 06, 73, 20, 89, 77, 55, 53, 51, 34, 83, 82, 62, 07, 79, 26, 18, 56, 46, 78.  
**Приз «Бинго-3»:** выиграли 3 билета по 65.000 руб.: 86, 11, 39, 49, 23, 71, 36, 81, 29, 19.  
**Премияльные:** 70 – 3.525 р.; 80 – 1.880 р.; 50 – 800 р.; 03 – 760 р.; 38 – 300 р.; 33 – 201 р.; 63 – 115 р.; 14 – 90 р.; 88 – 76 р.; 64 – 57 р.

**Всего:** 1.173.617 руб.  
**Джек-Пот:** 1.062.552 руб.  
**Невыпавшие шары:** 30, 47, 67.

**«ЗОЛОТОЙ КЛЮЧ»**

220 тираж от 19 мая 2012 г.

**1 тур:** выиграли 5 билетов по 10.000,01 руб.: 87, 33, 50, 8, 24, 75, 84, 64.  
**2 тур:** выиграл 1 билет 300.000, 05 руб. (автомобиль): 34, 76, 82, 31, 43, 90, 26, 66, 57, 72, 61, 17, 38, 83, 63, 21, 39, 30, 86, 10, 42, 1, 12, 22, 35, 40, 49, 45, 29, 47.  
**3 тур:** выиграл 1 билет 300.000, 05 руб. (автомобиль): 60, 6, 67, 46, 5, 2, 16, 89, 81, 13, 7, 28, 53, 15, 74, 4, 54, 20, 41, 80, 11, 3, 71, 52.  
**4 тур:** 79, 65, 62 – 300.000, 05 р. (автомобиль); 51 – 30.000 р.; 36 – 10.000 р.; 85 – 3.000 р.; 14 – 1.000 р.; 88 – 752 р.; 9 – 573 р.; 37 – 444 р.; 69 – 350 р.; 56 – 280 р.; 55 – 229 р.; 78 – 189 р.; 77 – 158 р.; 32 – 136 р.; 70 – 118 р.; 48 – 103 р.; 44 – 93 р.; 68 – 89 р.; 58 – 87 р.; 23 – 85 р.; 19 – 69 р.; 73 – 68 р.; 27 – 58 р.

**Всего:** 14. 030.146,25 руб.  
**Джек-Пот:** 738.428,75 руб.  
**Невыпавшие шары:** 18, 25, 59.

**«РУССКОЕ ЛОТО»**

919 тираж от 20 мая 2012 г.

**1 тур:** выиграли 2 билета по 30.000 руб.: 20, 82, 80, 77, 43, 13, 28, 34.  
**2 тур:** выиграли 2 билета по 60.000 руб.: 41, 8, 19, 29, 30, 55, 47, 26, 53, 58, 63, 36, 86, 72, 50, 71, 2, 22, 6, 54, 1, 46, 59, 4, 49, 15, 38, 9, 84, 75, 60, 40, 24, 31, 73.  
**3 тур:** выиграл 1 билет 1.000.000 руб.: 52, 14, 3, 66, 61, 65, 78, 85, 33, 76, 16, 48, 74, 83, 64, 32, 51.  
**4 тур:** 17, 45, 39, 10 – 500.000 р.; 42 – 9.000 р.; 35, 21 – 3.000 р.; 12 – 1.001 р.; 79 – 801 р.; 11 – 600 р.; 87 – 401 р.; 67 – 300 р.; 56 – 200 р.; 89 – 152 р.; 81 – 133 р.; 70 – 118 р.; 25 – 108 р.; 23 – 100 р.; 37 – 94 р.; 5 – 90 р.; 7 – 86 р.; 62 – 84 р.; 57 – 81 р.; 44 – 80 р.; 69 – 79 р.; 68 – 77 р.

**Призовой фонд:** 11.986.850 руб.  
**Джек-Пот:** 410. 000 руб.  
**Невыпавшие шары:** 18, 27, 88, 90.

Лотерея предоставлена СПО «Спорт-Сервис» телефоны в Саратове: (8452) 23-85-74, 23-60-38. E-mail: office@sarloto.ru

**ПОЗДРАВЛЯЕМ!**

**Победители 19 номера газеты «Календарь плюс ТВ»:**

- По 500 руб. выиграли: **Галкина К. Н.** (с. Березово Пугачевского р-на), **Костина Н. М.** (село Воскресенское Воскресенского р-на).
- По 250 руб. выиграли: **Разумихина А. А.** (Саратов), **Шестаков Н. Ф.** (с. Б-Барановка Вольского р-на), **Огнева А. А.** (Озинки)
- По 150 руб. выиграли: **Козырь Б. Д.** (Энгельс), **Николаева П. В.** (Новые Бурасы), **Чернобук Т. Р.** (с. Перевесинка Турковского р-на), **Маевская С. А.** (Ртищево), **Кремлева Р. И.** (Балашов), **Лушников В. В.** (Аткарск), **Глебова О. А.** (пос. Алексеевка Хвалынского р-на), **Гаджиев А. А.** (Петровск), **Елец А. А.** (Балаково), **Алейникова К. А.** (Калининск).

**ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ НА ЗАДАНИЯ №19**

**Ключевые слова:** стр. 1 анестезия; стр. 11 бригантина; стр. 14 преферанс.  
**Ключевая фраза:** стр. 12 Не создавайте себе чужих проблем.  
**Викторина:** стр. 5 Снегурочки в школьном спектакле; стр. 6 Знак замкнутости в себе.

**УСЛОВИЯ РОЗЫГРЫША**

Каждый номер разыгрывается **3 250 рублей**: 2 приза — по **500 рублей**, 3 приза — по **250 рублей** и 10 призов — по **150 рублей**.

Победителей определит беспристрастный жребий. На первоочередное участие в розыгрыше призового фонда имеют право купоны с правильными ответами на все задания: ключевые слова и фразы (пословица или афоризм, зашифрованный в пронумерованных клетках) и вопросы викторины (задания ищите в купоне). Но даже тот, кто справится хотя бы с одним заданием, тоже может рассчитывать на удачу, потому что в жеребьевке участвуют все читатели, приславшие купоны с ответами.

**Ваша задача** — аккуратно вписать разгаданные задания в купон, вложить в конверт и отправить в редакцию. Не забудьте указать свой подробный адрес (индекс, фамилия, имя, отчество и контактный телефон. Денежные

**ОТВЕТЫ НА ПРОВЕРКУ ЗНАНИЙ ПОЧТА 19**

стр. 1

Ф С М Е Л О Д И Я  
 З Е В А К А И Р К  
 Д Т Ш У Т К А О  
 Л О Г И К А В М А Р С  
 Т У Р А Б А З А Л Ь У  
 Б Н Р Р Е А  
 Д И Н А М И К А К Д  
 В Н А Л О Г Ч И С Л О  
 Ы В Т А Л О Н У  
 П Р И А М Д Х О В К А  
 И Г Е Н И Й К Р А П  
 В О К А Л Р Б А О  
 О О П П А С Т О Р  
 Х О Р О В О Д С Т А Р Т  
 А А Ш И Т О Д  
 П Л А Т А Н Л И Д Е Р  
 Ч И Л И Д О М К А Р Е  
 Р С К А З В Л Д  
 К У С Т О А А М И Н Ы  
 Э Р Ы В О К Д И К  
 Т О С Т Р Х В А Л А

стр. 11

Ш А Н С Д Л  
 С С С К А П И Щ Е  
 Р И Ф М А С С  
 У А Л О С К У Т  
 Б И Л Л Ь Т О П Ь  
 Ь Д Р Р  
 Ф О Т О Т А Б А К  
 К Р У Ж Е В О  
 Т И Т Р Б А Р А Н  
 А У Х А Л Т  
 М О З Г С О В А  
 А Е Т Р А Г И К  
 Д Б И М А Р Т  
 А Р О Н Д О Т  
 Д А Ч А В К У С  
 К К Б А Л О К  
 Р Е Д И С Р И З А  
 Е Н Е Ш Л  
 С М О Т Р Ж Е Н А  
 Л Р Е П А А  
 О Б М Е Н Л И Т Р  
 О П А Р О Д И Я  
 С К Л А Д Б О С С  
 С К А Ч А Л К А

стр. 12

М Е К П Р И Ц Е П П Р О В А Л  
 Ш А Б А Ш Е И Р О Д Ы Р Е Т Ч  
 Д З С К А Т К А Р Ы Б А Л К А  
 З А П А С Т Р В Е Ч Е И А Г  
 М И К А Д О У Д А Й Т О Н Н А  
 К Т Р А С П А Д М А Ч Т А  
 С Т А Р И К Р У Е З Д А Е Г  
 Т П О Р О Д А Д И Н А В Е Р М У Т  
 О З А Ч М Э Р Д В О Р К У Л И  
 Л О М А К А М А Р И Я М С С П  
 О Н А Н О С З В Ы С О Т А  
 В К Ф К С Т Р И Х  
 А К А Д Е М И К А Ш Р Н  
 Я Н А О Е М И Н О З А  
 Р М А Г А З И Н З К О Ф Е Р  
 Т А Т У У М Е Н И Е А С А М Б О  
 З С И Т Е Ц Р А П О Р Т Л О М  
 И Д О Л Н Х А М А У Т Я Г А  
 А Я Д И В О А Г Д А М И Н  
 Д Р А Ж Е Р А К Н Б И Ц Е П С  
 Б У Р А Б П Я Т А Е П Л  
 И У К Р А Ж А А Н Т Е Л  
 Р А Ж Т У Р А Ж А Л О Б А З О Н А  
 Ж О Б О З Ш К У Р А К В О Р У М  
 А К П И Л А Р А С К А Т О Р А М А

стр. 14

С К Л А П Т А  
 П Л Т Е А  
 У З Е Л Л А Ф Е Т  
 Р Щ Е К А Т Л  
 Т М И Н С М Е Н А  
 У Н У Л А Н  
 С П О К Л И С Т  
 К Н У Г А Т  
 Т У Л Т О Р С  
 Л И М И Т С О М  
 Г С Ф О Й Е  
 К У М Ы С К Т

**МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПОДПИСКИ**

Уважаемые читатели! Продолжается подписка на 2-е полугодие 2012 г. на газету «КАЛЕНДАРЬ ПЛЮС ТВ»

Теперь оформить подписку на любимейшее издание вы сможете не только в почтовых отделениях, но и через интернет. Правила оформления онлайн-подписки ищите на сайте [www.vipishi.ru](http://www.vipishi.ru)

**ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС «КАЛЕНДАРЬ ПЛЮС ТВ»**



каждый номер разыгрывается 3 250 рублей: 2 приза — по 500 рублей, 3 приза — по 250 рублей и 10 призов — по 150 рублей.

Победителей определит беспристрастный жребий. На первоочередное участие в розыгрыше призового фонда имеют право купоны с правильными ответами на все задания: ключевые слова и фразы (пословица или афоризм, зашифрованный в пронумерованных клетках) и вопросы викторины (задания ищите в купоне). Но даже тот, кто справится хотя бы с одним заданием, тоже может рассчитывать на удачу, потому что в жеребьевке участвуют все читатели, приславшие купоны с ответами.

**Ваша задача** — аккуратно вписать разгаданные задания в купон, вложить в конверт и отправить в редакцию. Не забудьте указать свой подробный адрес (**индекс обязателен**), полные фамилию, имя, отчество и контактный телефон. Денежные призы будут рассылаться по почте.

**Имена победителей** и ответы на задания призовых сканвордов и викторины этого номера будут опубликованы в № 23 (6 июня 2012 г.).

**ВНИМАНИЕ!** В этом же номере мы подведем итоги второго этапа розыгрыша и назовем имена пятерых обладателей дополнительного приза — полугодовой подписки на газету «Календарь плюс ТВ».

## КУПОН • «КАЛЕНДАРЬ ПЛЮС ТВ» • №21 2012

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Адрес \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

### КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА

стр. 1

стр. 3

стр. 14

### КЛЮЧЕВАЯ ФРАЗА

стр. 12

### ВИКТОРИНА

На съемках какой картины познакомились Евгения Симонова и Андрей Эшпай?

Ответ:

Как звали родоначальника знаменитой династии Ротшильдов?

Ответ:

Впишите ответы, вырежьте купон и отправьте по адресу: 413100, Саратовская обл., г. Энгельс, пл. Свободы, 12-11

Группа объединенных газет.  
Еженедельник «Календарь + ТВ»  
Учредитель Семенов И.Н.  
Издатель ИП Семенов И.Н.

Главный редактор: Семенов И.Н.  
Выпускающий редактор: Ирина Рахимова.  
Компьютерная верстка: Юлия Засовина

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовой информации.  
Св-во ПИ №ФС8-0031 от 17.03.2005 г.  
Отпечатано с готовых форм в Саратовском филиале ООО «Типографии «Комсомольская правда» по адресу: 443082, г. Саратов, ул. Гвардейская, д. 2 «а».

стр. 14

С К Л А П Т А  
П Л Т Е А  
У З Е Л Л А Ф Е Т  
Р Ш Е К А Т Л  
Т М И Н С М Е Н А  
У Н У Л А Н  
С Р О К Л И С Т  
К Н У Г А Т  
Т У Ф Л Т О Р С  
Л И М И Т С О М  
Г С Ф О Й Е  
К У М Ы С К Т  
К О Р А Т Р А Т А  
Н А Р Д Ы У  
Т Ш Д О М Р А  
У К А З Б А Н Т  
Т Р А Л У Д Е Л  
Е Л Д О Х А Е  
П Ш Е Н О М А Т  
Л Н Б У Ш В  
О Р Д Е Р У Т Р О  
В А О С Т Р О В  
О Б Р А Т К Ю Р И  
З Б А Т А М А Н

стр. 3

8 5 4 7 8 8 1 2 3  
3 2 7 5 1 8 6 4 8  
1 8 9 4 1 2 7 6 8  
9 4 2 8 5 1 3 8 1 7  
7 1 3 5 2 8 4 0 1 5  
5 8 1 3 7 9 2 6 4  
8 1 1 8 8 4 7 5 1 2  
4 1 9 5 1 2 3 8 7 8  
2 1 7 3 8 6 5 4 0 1  
7 1 3 5 4 8 9 2 8  
9 6 5 3 7 2 1 8 4  
4 2 8 1 9 8 7 5 3  
3 9 7 6 5 4 1 2  
2 8 1 9 3 1 4 6 7 5  
8 5 4 2 1 7 3 9 8  
5 7 9 4 2 3 8 8 1  
1 3 2 8 9 6 1 4 7  
8 4 6 7 5 1 2 3 9  
2 7 5 9 1 8 4 1 9  
8 4 3 7 9 5 2 8 1  
1 9 8 4 2 3 7 8 5  
5 6 4 3 6 7 1 9  
9 5 2 8 5 1 3 7 4  
3 1 7 9 4 2 8 5 8  
4 5 8 2 7 9 8 1 3  
5 3 1 5 6 4 9 2 7  
7 2 9 1 3 5 5 4 6  
4 2 3 7 8 1 6 8 5  
1 9 8 5 2 3 8 7 4  
5 8 7 4 8 9 3 2 1  
3 1 2 8 5 9 4 8 7  
5 1 2 8 9 7 4 6 3  
9 7 8 4 1 8 3 5 2  
9 3 8 6 4 1 7 2 5  
8 9 5 2 4 3 8 7 1  
4 1 8 1 7 8 5 9 2 3  
7 3 7 1 9 8 8 4 5  
8 9 4 6 3 2 7 6 1  
8 7 3 4 1 9 8 5 2  
5 2 1 8 7 8 4 3 9  
4 6 8 3 8 1 1 2 6 7  
3 1 8 2 8 7 9 4 6  
2 5 7 9 8 4 3 1 0  
7 4 6 1 9 3 5 2 8  
1 3 5 7 2 8 6 9 4  
9 8 2 6 4 5 1 7 3  
9 1 8 5 4 7 3 2  
7 8 3 2 1 9 5 4 8  
8 4 2 8 3 7 1 8 9  
8 2 1 9 4 6 3 7 5  
8 5 7 3 2 3 9 6 4  
3 0 4 7 8 5 2 1 8  
4 3 5 1 0 8 0 2 7  
2 8 6 5 7 3 4 9 1  
1 1 7 9 4 6 2 8 5 3

стр. 12

Д Е Ф И Н И Ц И А И С Е Ч О Л Р И А  
Т С Н Р И Р А К Е Ф  
О П С К Е В К С Д О А Л Т И О Н Н А  
К Ы Р О А О К Е К И Р  
О Т З О А З А Н С О А К Р Е А Н Т У  
А Д Р М К С П Т Е А  
Ч А А Н Х А Р А О К У Р А З О М С П  
П Я Е П Л Б Л М О О  
У К И М Т О А К Е Р К А П А И Н Н Д  
Д С В Р Б Н П Т А  
Н У Р О О П Т А С Е А К У Р Е Д Л Г  
Е А Н О С П Ч Б А А  
Б Р Ч А Е Л Р И И Л Р Е Н А О П И В  
Я Е Т Л Б В Л П Р А  
Н Х П Ь О О А У С Т Н А Я Л К Е К Я

МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ  
АГЕНТСТВО ПОДПИСКИ

Уважаемые читатели! Продолжается подписка на 2-е полугодие 2012 г. на газету «КАЛЕНДАРЬ ПЛЮС ТВ»  
Теперь оформить подписку на полюбившееся издание вы сможете не только в почтовых отделениях, но и через Интернет. Правила оформления онлайн-подписки ищите на сайте [www.vipishi.ru](http://www.vipishi.ru)

РЕДАКЦИЯ ГАЗЕТ ПРИМЕТ НА ПОСТОЯННУЮ РАБОТУ  
В ЭНГЕЛЬСЕ

ВЕРСТАЛЬЩИКА

(знание пакетов Page Maker,  
Corel Draw, Photoshop)

Тел.: 8-917-214-34-00

КОРРЕКТОРА

(женщину 25-45 лет;  
опыт работы - не менее 2-х лет)

Тел.: 8 (8452) 462-193

стр. 6

стр. 11

Отдел рекламы:  
8 (8452) 248-568  
8 (8452) 324-183  
8 (8453) 758-971

Заказ №1765. Объем - 16 стр. Тираж - 27 240.  
Подписано в печать 22.05.2012 г. в 16.30  
(по графику - 18.50).  
Выходит по средам. Цена свободная  
Адрес редакции и издателя:  
413100, г. Энгельс, пл. Свободы, 12-11  
Тел. в Энгельсе: (8453) 568-178;  
в Саратове: (8452) 248-568.

Представительство «Календарь + ТВ» в г. Балаково  
ул. Трнавская, д. 3а (гост. «Балаково»), оф. 130  
Тел. 8 (8453) 33-16-15.  
E-mail: [stvplus@mail.ru](mailto:stvplus@mail.ru) Подписной индекс — 15963  
В номере использованы материалы прессы согласно  
закону о СМИ. Материалы, помещенные  
публикуются на правах рекламы  
Редакция в переписку с читателями не вступает



Понедельник  
28 мая

Вторник  
29 мая

Среда  
30 мая

Четверг  
31 мая

Пятница  
1 июня

Суббота  
2 июня

Воскресенье  
3 июня

## КАЛЕНДАРЬ КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ

Сегодня уязвим кишечник, пощадите его, не переедайте. Противопоказаны оперативные вмешательства на двенадцатиперстной кишке и толстом кишечнике. Эффективен массаж ног, косметические процедуры. Можно сделать педикюр. Полезны орехи и растительное масло. Хороший день для стрижки волос.

По-прежнему уязвим кишечник. Не принимайте слабительное. Помассируйте спину с использованием специальных масел и мазей. Полезно есть капусту и картофель. Нельзя вдыхать резкие запахи. Можете смело отправляться к парикмахеру. Сделанная сегодня стрижка изменит в лучшую сторону всю вашу жизнь.

В зоне риска — органы мочевыводящей системы. Можно лечить глаза, уши и зубы. Исключите из рациона соусы, пряности, перец, горчицу и хрен. Рекомендовано употреблять в пищу салаты из свежих овощей. Показаны питательные маски для лица и шеи. Благоприятный день для стрижки и окрашивания волос.

Берегите почки. Не пейте на ночь много жидкости. В течение дня ограничьтесь постной пищей. Полезен клюквенный морс. Позаботьтесь о руках и ногах — именно сегодня эти уходы наиболее благоприятны. Стрижка в этот день привлечет к вам добрых духов. Так что стоит запланировать визит к парикмахеру.

Исключите оперативные вмешательства на мочеточниках, мочевом пузыре и половых органах. Благоприятно очищение почек с помощью травяных настоев. Лечите сосуды головы, глаза и уши. Нежелательно есть грибы. Ограничьте потребление жидкости. Если постричься в этот день, то волосы будут лучше расти.

Абсолютно противопоказаны операции на печени, донорские процедуры и переливание крови. Не делайте уколы в ягодицы. Не нагружайте печень жареным и откажитесь от пряных приправ. Замечательный день для стрижки и окрашивания волос. Цвет получится особенно насыщенным и продержится дольше.

Уязвимы органы желудочно-кишечного тракта. Исключите оперативные и инструментальные вмешательства в области желчного пузыря и поджелудочной железы. Подходящий день для чистки организма от шлаков. Эффективными окажутся солевые компрессы. Нежелательно употреблять в пищу жирное мясо.

## ТОЛКОВАНИЕ СНОВ

Если в эту ночь вам приснятся сны, предвещающие успех, они непременно сбудутся. Тяжелым снам верить не стоит.

Сегодня могут присниться яркие и приятные сны. Но, увы, они не сбудутся. Смысла в этих сновидениях нет. Забудьте о них.

Запомните сновидения этой ночи. По ним можно судить, насколько гармонично вы существуете в окружающем вас пространстве.

Сегодняшним сновидениям не надо верить. Они могут быть мучительными. Но ничего не бойтесь, поутру все развеется без следа.

Сны этой ночи не просты, в них вы можете увидеть трудности и проблемы, которые в действительности вас преследуют в жизни.

Сегодня может присниться грустный сон, но не придавайте ему большого значения, он не несет важной информации.

Сон, приснившийся в эту ночь, — вещий (на месяц). Хорошо, если во сне будет много светлых образов и ярких цветов.

## ПРИМЕТЫ И СУЕВЕРИЯ

**День мудрости.** Первая половина дня благоприятна для обучения и накопления информации. После обеда полезно помечтать, подумать о возможностях самосовершенствования. Не навязывайте свое мнение другим. Не занимайте и не возвращайте деньги вечером. Если ситуация безвыходная — положите деньги на пол, только не на обеденный стол.

**День избавления от иллюзий.** Сегодня подумайте об ответственности за свои поступки и слова. Избавляйтесь от несбыточных мечтаний. Следует оказывать помощь нуждающимся в ней. Сон в постели не рассказывают. Вой собаки — не к добру. Правый локоть дергается — к радости. Левое колено дрожит — эта примета говорит о предстоящем путешествии.

**День обострения интуиции.** В этот день идите своим путем и не обращайте внимания на различные провокации. Ищите во всем смысл. Все дела по дому выполняйте с радостью. Считается, что если человек увидит бельчат, — это сулит рождение ребенка. Если со стола упадет вилка — это значит, что вскоре в дом к вам придет женщина.

**Спокойный день.** Постарайтесь весь день не нарушать гармонию у себя в душе, это важнее выяснения отношений. Вечером будьте сами собой, ведите себя просто и естественно. В течение дня делайте только то, что хорошо у вас получается. Если галки вдруг взлетают стаями — это означает скорое изменение погоды. Щеки чешутся или горят — к слезам.

**Пассивный день.** Лучше не строить планы на этот день и действовать интуитивно. Не принимайте никаких предложений, не начинайте новых дел, не обещайте ничего. Возможны неожиданности и непредсказуемости. Расслабьтесь и позвольте ситуации развиваться, следуя за ней. Очень важны знаки, приметы. Если дверь сорвалась с петель — быть пожару.

**День духовного обновления.** Уверенность в собственных силах даст вам шанс справиться с любым делом. Днем не стоит предаваться негативным мыслям. Все события дня будут отражением ваших предыдущих помыслов и поступков. Короткое свадебное платье — к недолгой супружеской жизни. Просыпать сахар на стол — хороший знак.

**Эмоционально нестабильный день.** Сегодня не принимайте важных решений и не делайте преждевременных выводов. Отнеситесь осторожно ко всему, что узнаете. Не нужно раздражаться и повышать голос. Девушка, поймавшая букет невесты, следующая выйдет замуж. Жениться с родительскими кольцами — значит, повторить их семейную судьбу.

## ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ

Растущая Луна в знаке Девы с 10.07. Прикопайте побеги ягодных кустарников, укорените черенки, посадите чеснок, лук, чеснок и лук.

Растущая Луна в знаке Девы. В этот день можно заняться размножением многолетних цветочных культур черенками и отводками. Не рекомендуется производить посадки на семена.

Растущая Луна в знаке Весов с 14.47. Посейте в открытый грунт семена кабачков, тыквы и огурцов (семена рекомендуется предварительно замочить). Подкормите растения жидкими удобрениями.

Растущая Луна в знаке Весов. Высадите на участке рассаду перца, томатов, баклажанов, капусты и пряноароматических трав. Проведите работы по формированию газона.

Растущая Луна в знаке Скорпиона с 16.32. Посадите в открытый грунт бобовые культуры. Проведите посадку, деление и пересадку многолетних корневищных цветов.

Растущая Луна в знаке Скорпиона. Высадите рассаду белокочанной капусты, томатов и перца. Посадите малину, смородину, крыжовник. Нежелательно сажать картофель.

Растущая Луна в знаке Стрельца с 16.34. Сегодня не рекомендуется выкапывать луковицы цветов, размножать растениями корнями, обрезать сухие ветки у деревьев и кустарников.

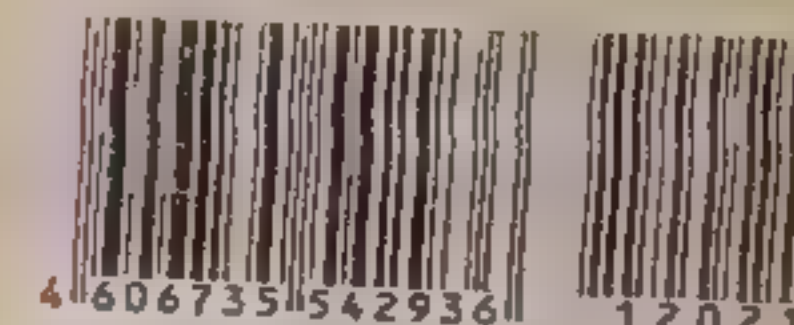


# ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ

|                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Растущая Луна в знаке Девы с 10.07.</b> Прикопайте побеги ягодных кустарников с целью их укоренения. Посадите рассаду душистого горошка, георгин и гладиолусов.</p> | <p><b>Растущая Луна в знаке Девы.</b> В этот день можно заняться размножением многолетних цветочных культур черенками и отводками. Не рекомендуется производить посадки на семена.</p> | <p><b>Растущая Луна в знаке Весов с 14.47.</b> Посейте в открытый грунт семена кабачков, тыквы и огурцов (семена рекомендуется предварительно замочить). Подкормите растения жидкими удобрениями.</p> | <p><b>Растущая Луна в знаке Весов.</b> Высадите на участке рассаду перца, томатов, баклажанов, капусты и пряноароматических трав. Проведите работы по формированию газона.</p> | <p><b>Растущая Луна в знаке Скорпиона с 16.32.</b> Посадите в открытый грунт бобовые культуры. Проведите посадку, деление и пересадку многолетних корневищных цветов.</p> | <p><b>Растущая Луна в знаке Скорпиона.</b> Высадите рассаду белокачанной капусты, томатов и перца. Посадите малину, смородину, крыжовник. Нежелательно сажать картофель.</p> | <p><b>Растущая Луна в знаке Стрельца с 16.34.</b> Сегодня не рекомендуется выкапывать луковицы цветов, размножать растениями корнями, обрезать сухие ветки у деревьев и кустарников.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ПРАВОСЛАВНЫЙ МЕСЯЦЕСЛОВ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Седмица 7-я по Пасхе.</b> Поста нет. Прп. Ахиллия, еп. Ларисийского (ок. 330). Святитель Ахиллий, епископ Ларисийский, жил в IV веке, в царствование равноапостольного Константина Великого. Прославившись святостью жизни и ученостью, он был поставлен епископом города Лариссы в Фесалии. Он усердно насаждал христианство, строил и украшал церкви. Святитель Ахиллий имел дар исцелять болезни и совершал много чудес. Скончался святитель мирно около 330 года. <b>Блгв. царевича Димитрия, Угличского и Московского (1591).</b></p> | <p><b>Седмица 7-я по Пасхе.</b> Поста нет. Сщмч. Александра, еп. Иерусалимского (ок. 213-250). Священномученик Александр, епископ Иерусалимский, в начале III века был избран епископом Флавии Каппадокийской. При Септимии Севере святитель был заключен в темницу и провел в ней три года. После освобождения из темницы отправился в Иерусалим на поклонение святым местам и был там избран соправителем преклонного годами Патриарха Наркисса. Скончался в темнице во время гонений императора Декия.</p> | <p><b>Седмица 7-я по Пасхе.</b> День постный. Разрешение на рыбу, растительное масло и вино. Свт. Стефана, Патриарха Константинопольского (893). Святитель Стефан, Патриарх Константинопольский, был младшим сыном императора Василия Македонянина и родным братом императора Льва Премудрого. Священный сан он принял при Патриархе Фотии. Когда тот в 886 году принужден был оставить патриарший престол, на Константинопольскую кафедру был возведен святой Стефан. Святитель бдительно стоял на страже своей паствы.</p> | <p><b>Седмица 7-я по Пасхе.</b> Поста нет. Мч. Феодота Анкирского и мцц. семи дев: Александры, Текусы, Клавдии, Фаины, Евфрасии, Матроны и Иулии (303). В разгар гонения при Диоклитиане святой мученик Феодот представлял христианам убежище в своем доме, где тайно совершались богослужения. Святой Феодот посещал узников в темницах, выкупал их, с благоговением погребал тела мучеников, брошенные на съедение зверям. Отказавшегося принести жертву идолам святого Феодота усекли мечом.</p> | <p><b>Седмица 7-я по Пасхе.</b> День постный. Разрешение на рыбу, растительное масло и вино. Мч. Калуфа Египтянина (284-303). Святой мученик Калуф Египтянин жил в III веке, происходил из города Фивы. За исповедание веры Христовой был схвачен и приведен к правителю города. По его приказу святого повесили вниз головой с тяжелым камнем на шее и жестоко избили. Страдалец неустанно повторял: «Я все терплю ради надежды на блаженство в будущей жизни». Наконец, он был брошен в огонь и там принял мученическую кончину.</p> | <p><b>Седмица 7-я по Пасхе.</b> Троицкая родительская суббота. Поминовение усопших. Поста нет. Прпп. Завулону и Сосанне, родителей равноапостольной Нины (III-IV). Когда равноапостольной Нине исполнилось 12 лет, ее родители переселились в Иерусалим, где раздали нищим все свои сбережения. Завулон напутствовал дочь на путь служения Богу и ушел к отшельникам. Преподобная Сосанна и равноапостольная Нина остались в Иерусалиме, где заботились о нищих и больных женщинах.</p> | <p><b>День Святой Троицы. Пятидесятница. Неделя 8-я по Пасхе.</b> Поста нет. Владимирской иконы Божией Матери (1521). Равноап. царя Константина (337) и матери его царицы Елены (327). Блгв. кн. Константина (Ярослава) (1129) и чад его Михаила и Феодора, Муромских чудотворцев (XII). Обретение мощей блж. Андрея Симбирского (1998). Прп. Кассиана грека, Угличского чудотворца (1504). Собор Карельских святых.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



### АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОГНОЗ НА ИЮНЬ

**ОВНЫ** в начале июня будут озабочены ситуацией в семейной жизни. Представители этого знака окажутся подвержены ревности. Развитие событий будет зависеть от вашего поведения.

**ТЕЛЬЦАМ** стоит проявить больше инициативы на работе. Чем активнее вы будете, тем ближе долгожданные перемены. Важные мероприятия желательно планировать на последнюю неделю июня.

**БЛИЗНЕЦАМ** не следует проявлять излишнюю мягкость в деловых отношениях. Кроме того, в данный период можно легко и просто избавиться от связей, мешающих вашему движению вперед.

**РАКИ** могут столкнуться с материальными проблемами. В конце месяца вы рискуете не получить тех денег, на

Первый летний месяц может оказаться нестабильным с точки зрения профессиональной самореализации. Причины для волнений появятся даже у тех, чьи позиции вполне устойчивы. В середине июня высока вероятность потерь и неудач в материальной сфере. Под занавес месяца могут возникнуть проблемы в отношениях с близкими людьми. Чтобы не навредить здоровью, необходимо ограничить пребывание под прямыми солнечными лучами и с началом купального сезона соблюдать предельную осторожность на воде.

которые рассчитывали, и придется срочно принимать меры, менять планы.

**ЛВЫ** должны быть готовы к неприятностям на работе. Удары исподтишка будут выводить вас из себя. Если хотите разобраться, с кем вам действительно по пути, — не нервничайте.

**ДЕВЫ** в этом месяце, во-первых, смогут очень плодотворно потрудиться, а во-вторых, получить заслуженную награду за проделанную работу. Так что настраивайтесь на деловой лад.

**ВЕСЫ** проживут июнь удачно. Гармонично сложатся семейные взаимоотношения. Дети порадуют рас-

судительностью, а родственники — уважительным отношением к вашей точке зрения.

**СКОРПИОНОВ** ждет напряженный месяц. Не исключены конфликты на работе, а это будет отнимать много времени и сил. Отложенными окажутся дела, которым следовало бы уделить должное внимание.

**СТРЕЛЬЦАМ** придется позаботиться о своем здоровье. В этот период могут дать знать о себе старые хронические заболевания. Желательно провести полноценное обследование в клинике.

**КОЗЕРОГИ** будут озабочены вопросами материального благосостояния. Отсутствие денег может вызвать конфликты в семье и стать одной из главных причин для беспокойства в июне.

**ВОДОЛЕЯМ** следует проявить разборчивость в отношениях. В это время в вашем окружении появятся новые люди, но не стоит сразу же доверять им. Не ленитесь проверять любую информацию.

**РЫБАМ** придется много учиться. Появятся новые возможности для карьерного роста. По результатам приобретенных навыков вы сможете определить свои дальнейшие перспективы.



Вот уже больше полутора месяцев прошло с того памятного дня, когда по городам России прокатилась волна забастовочной акции «За достойную заработную плату».

20 октября «коллеги по несчастью» (названные так с легкой руки учителя истории одной из балаковских школ) – педагоги, воспитатели, врачи, работники культуры – собрались перед зданием администрации.

И не только для того, чтобы поделиться впечатлениями от жизни, полной проблем и лишений. Главное, чего мы хотели, — чтобы нас услышали те, кто «там, наверху».

## МИТИНГ ПРОШЕЛ –

Минул месяц... Нет-нет да и возвращаюсь мыслями в тот холодный октябрьский день и вновь задаю себе вопросы: «А зачем я ходила на митинг? Все ли правильно мы сделали? Что дал нам этот единственный день забастовки?». Мучительно пытаюсь найти на них ответы, потому что ответы эти нужны и мне, и моим детям, и моим коллегам.

Мы требовали повышения зарплаты в 1,5-2 раза, а добились лишь 20-процентной прибавки. Много ли стоит такая при-

## ВОПРОСЫ ОСТАЛИСЬ

бавка к семейному бюджету, когда на троих работающих в твоей семье из четырех человек общий доход составляет чуть больше 8 тысяч (это с учетом премиальных, которые нередко урезаются, переносятся на следующий месяц, а то и вовсе исчезают из расчетки по не зависящим от тебя обстоятельствам).

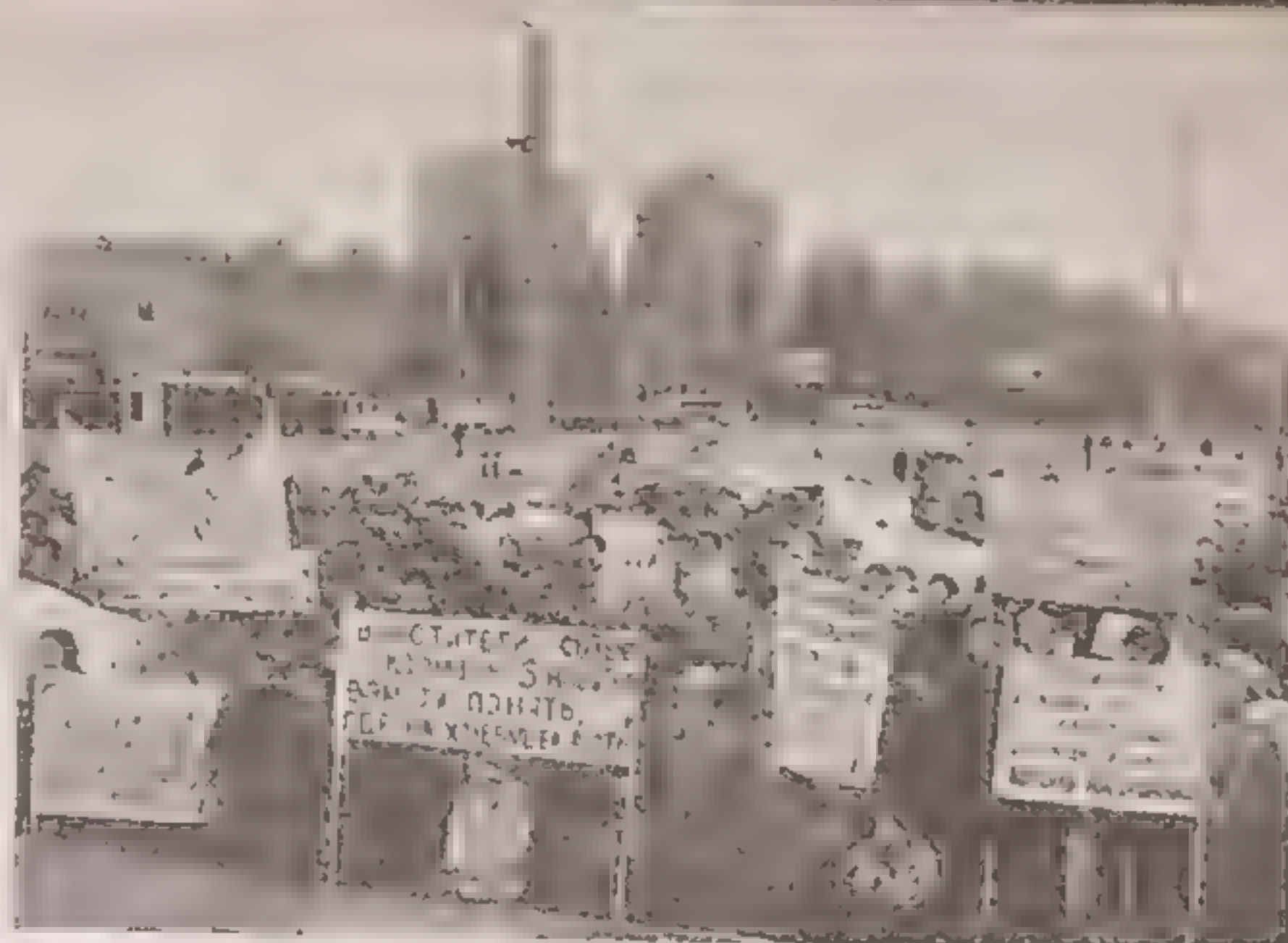
И как следствие, в воспаленном сознании возникает новый ряд вопросов. Как жить дальше?

Как одеть сына так, чтобы он не чувствовал себя среди сверстников изгоем? Как заплатить за квартиру так, чтобы и «волки были сыты, и овцы целы»? Где брать средства на учебу сыну-студенту (ведь бесплатное обучение в высших учебных заведениях кануло в Лету)? А питание? Как питаться на те гроши, которые остаются от всего вышеперечисленного? А если учитывать, что новый год несет нам

новый скачок инфляции, то пропадает всякое желание жить. И разве можно назвать это жизнью? Если я, педагог, давно забыла, когда в последний раз покупала книгу, я уж не говорю о периодических изданиях!

Так чего же мы добились своей забастовкой? И как жить дальше? Нет ответа...

Не подписываюсь, потому что стыдно. Стыдно жить в стране с таким мощным потенциалом и при этом влачить нищенское существование.



## Монетизация

## ЕДИНЫЙ РЕГИСТР ПОДГОТОВЛЕН

Мы уже рассказывали нашим читателям о грядущих изменениях в социальном законодательстве, и в частности, о введении с 2005 года ежемесячных денежных выплат вместо прежде действующих льгот.

Постановлением главы БМО от 4 ноября 2004 года управлению социальной защиты населения было поручено создание единого Регистра всех лиц, имеющих право на материальную поддержку от государства. Несмотря на то, что предстояла огромная работа по получению и сверке сведений обо всех, кто относится к категории льготников на территории БМО, уложиться надо было в кратчайшие сроки. Управлением соцзащиты и Пенсионным фондом прово-

дилось совмещение уже имеющихся данных. По просьбе администрации Балаковского муниципального образования к работе была подключена паспортно-визовая служба для получения сведений о гражданах, имеющих право на льготы.

Единый регистр был готов 20 ноября. Данные обо всех имеющихся на территории БМО льготниках уже переданы в областной Пенсионный фонд. В дальнейшем этот список будет корректироваться. В соответствии с изменениями оснований для денежных выплат или сменой места жительства гражданами обязательной будет ежегодная перерегистрация граждан льготных категорий.

Марина СЕМЕНОВА.

## Законотворчество

## Облагодетельствовали...

11 декабря в прямом эфире Саратовского радио, рассказывая о законотворческой деятельности Саратовской областной думы, ее депутат А. Голышиков заявил, что с 1 января 2005 года размер детских пособий в области существенно вырастет. Матери-одиночки, имеющие доход ниже про-

В последнее время мы, жители новых районов, и, как выясняется, жители жилого городка, буквально задыхаемся от запаха непонятного химического вещества, который исходит от химических предприятий, расположенных в промзоне.

## Чем мы дышим?

## ИМ – ДОХОДЫ, НАМ – ОТХОДЫ

Загазованность воздуха бывает настолько сильной, что порой невозможно открыть форточку и даже находиться на улице. Особенно сильный запах был вечером 12-го, утром 13 ноября и 10 декабря (надеюсь, это где-то зафик-

Как же вообще осуществлять надзор за состоянием окружающей среды в нашем городе? Только по запаху?

А чем же тогда дышит руководство нашего города? Неужели запах денег перебивает все остальные запахи?

Кстати, 15 ноября мне пришлось ехать

## Уважаемые ветераны труда!

С 7 декабря 2004 года

управление социальной защиты населения проводит прием пакета документов для льготной ежемесячной денежной выплаты (ЕДВ).

Прием документов производится по адресам:



## Законодотворчество Облагодетельствовали...

11 декабря в прямом эфире Саратовского радио, рассказывая о законодотворческой деятельности Саратовской областной думы, ее депутат А. Полещиков заявил, что с 1 января 2005 года размер детских пособий в области существенно вырастет. Матери-одиночки, имеющие доход ниже прожиточного минимума, будут получать ежемесячно в виде пособия 200 рублей на одного ребенка. Многодетные семьи – по 150 рублей на ребенка. Остальные – 100 рублей на одного ребенка. Увеличение пособия произойдет исключительно за счет средств областного бюджета. Депутат заявил, что Саратовская область одна из немногих областей России увеличивает размер детского пособия.

Размер зарплаты бюджетников с 1 января 2005 года возрастет на 20%, с сохранением всех имевшихся ранее надбавок. Сообщая о законодательных актах, по которым Саратовская областная дума будет работать и впредь, Полещиков заявил, что в течение 2005 года будет выработана и законодательно утверждена гибкая система зарплаты бюджетников по отраслям в целях закрепления кадров на местах. Предполагается введение поощрительных тарифных сеток для молодых специалистов, участковых терапевтов (особенно детских), директоров школ и т.д.

Отвечая на сложные вопросы относительно монетизации льгот, Полещиков предложил льготникам и ветеранам области обращаться или звонить в его депутатскую приемную, в которой работают высококвалифицированные специалисты по социальной политике. (Телефон в Саратове: 23 25 96).

В последнее время мы, жители новых районов, и, как выясняется, жители жилгородка, буквально задыхаемся от запаха непонятного химического вещества, который исходит от химических предприятий, расположенных в промзоне.

## Чем мы дышим?

## ИМ – ДОХОДЫ, НАМ – ОТХОДЫ

Загазованность воздуха бывает настолько сильной, что порой невозможно открыть форточку и даже находиться на улице. Особенно сильный запах был вечером 12-го, утром 13 ноября и 10 декабря (надеюсь, это где-то зафиксировано специальными служебными лабораториями). У меня лично было сильное удушье и отечность в горле. У моих знакомых, квартира которых выходит на Саратовское шоссе, глава семьи просто задыхался и не мог спать (в прошлом у него была операция на сердце). Поскольку это были выходные дни, в поликлинику мы не обращались.

Органолептически запах напоминает кислотный. А учитывая, что эти дни стоит повышенная влажность, воздействие на организм вредных веществ усиливается.

Не могу точно назвать эти химические вещества. Учитывая характер производства ряда балаковских предприятий, это могут быть оксид углерода, оксид азота, сероводород, сероуглерод. Знаю только, что все эти вещества при превышении ПДК оказывают токсическое действие на организм и вызывают головную боль, слабость, тошноту, изменение артериального давления, раздражение слизистых оболочек верхних дыхательных путей и даже отек легких, снижение иммунитета, воздействуют на центральную нервную систему. Особенно это выражено у детей и людей, страдающих хроническими заболеваниями – а это почти все наше население, так как здоровых людей при такой экологии и таком образе жизни у нас не осталось.

Так как мне безразлично мое здоровье и здоровье моих детей, я позвонила 15 ноября Государственному инспектору Средне-Волжского округа по технологическому надзору Любченко О.П. Однако ничего определенного он мне объяснить не смог, ссылаясь на то, что у него нет никаких приборов.

Как же вообще осуществляется надзор за состоянием окружающей среды в нашем городе? Только по запаху?

А чем же тогда дышит руководство нашего города? Неужели запах денег перебивает все остальные запахи?

Кстати, 15 ноября мне пришлось ехать в Саратов. На выезде из города в промышленной зоне стоял такой жуткий запах химических веществ! При этом ветер дул в сторону Балакова. И всем этим дышали мы и наши дети, иммунная система которых и без того разрушена такой экологией.

Складывается впечатление, что на предприятиях с вредным химическим производством вообще нет очистных сооружений.

Тогда как же им выдают санитарный паспорт, дающий право на работу в таком режиме? Что, у нас нет Госсаннадзора и других контролирующих организаций?

Не секрет, что хозяева многих экологически опасных предприятий живут в Москве. А балаковцы вынуждены дышать всей гадостью. Получается, им – доходы, нам – отходы. Но если мы сами не будем думать и заботиться о здоровье наших детей, то кто же тогда?

**Т. ПРОХОРОВА**

по поручению знакомых  
и соседей.

**ОТ РЕДАКЦИИ.** Разделяя опасения автора (человека явно неравнодушного), мы адресовали поставленные в письме вопросы Государственному инспектору по охране природы управления Средне-Волжского округа по технологическому и экологическому надзору О. П. Любченко, а также начальнику отдела экологии администрации БМО А.А. Даниловой, направив им официальные запросы.

С полученными ответами мы обязательно познакомим читателей нашей газеты.

рии БМО, уложиться надо было в кратчайшие сроки. Управлением соцзащиты и Пенсионным фондом прово-

ми обязательной будет ежегодная перерегистрация граждан льготных категорий.

Марина СЕМЕНОВА.

## Уважаемые ветераны труда!

С 7 декабря 2004 года

управление социальной защиты населения проводит прием пакета документов для льготной ежемесячной денежной выплаты (ЕДВ).

Прием документов производится по адресам:

1. **Управление социальной защиты населения** ул. Ак. Жука, дом 54, 1 этаж – ветераны жилгородка;
  2. **Телеграф. Пункт по приему оплаты за услуги связи** ул. Факел Социализма, 23 – ветераны жилгородка
  3. **Дом творчества (бывший ДК им. Дзержинского)** ул. Коммунистическая, дом 124 – ветераны старого города, жилгородка и пос. им. Дзержинского
  4. **Городской Дворец культуры (бывший ДК химиков)** ул. Наб. Леонова, дом 1 А – ветераны 1-5а микрорайонов
  5. **Телеграф. Пункт по приему оплаты за услуги связи** ул. Минская, 29 – ветераны 1-5а микрорайонов
  6. **Пункт по приему оплаты за услуги связи (вход со стороны рынка)** проспект Героев, 23 – ветераны 6-11 микрорайонов
  7. **Ассоциация «Молодежная инициатива»** проспект Героев, 32а – ветераны 6-11 микрорайонов
- Часы приема: 8.00 – 17.00.

В пакет документов входят:

- копия паспорта;
- копия удостоверения «Ветеран труда»;
- копия пенсионного удостоверения;
- копия договора на оказание услуг телефонной связи (или справка РУСа) и на пользование радиоточкой (или справка РУСа);
- копия сберегательной книжки;
- копия свидетельства о заключении брака (в случае несоответствия фамилии в удостоверении и паспорте).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** если ветеран труда имеет другую льготную категорию, финансирование которой будет осуществляться из средств федерального бюджета, просим документы не сдавать.

Телефоны для справок:  
44-00-79, 44-26-80.



Актуальное интервью

## В каких случаях производятся выплаты

С сыном моей знакомой произошел несчастный случай – парень упал, получив травму головы и ребер. Когда выяснилось, что ему предстоит долгое лечение, его мать вдруг вспомнила, что уже третий год, благодаря специальной программе депутата Государственной Думы Вячеслава Володиного, в Балаковском районе все дети застрахованы. Жаль только, на руках у ребенка не оказалось страхового полиса. Чтобы получить его, маме ребенка просто нужно было зайти в школу, где учится мальчик. Хотя, вообще-то, лучше этот документ хранить дома – мало ли что?

К сожалению, о страховании вспоминают лишь тогда, когда что-то случилось. Нашему району повезло, второй год подряд все дети, независимо от состояния их здоровья, застрахованы по 18 мая 2005 г. О депутатской программе страхования детей рассказывает руководитель балаковского страхового агентства «РЕСО-Гарантия» Инна КУЛЬКОВА.

– Хочу напомнить, что застрахованы не только дети дошкольных и школьных учреждений, но все их сотрудники, включая работников управления образования БМО. С начала этого года выплачено 212 тысяч рублей по 268 несчастным случаям. Максимальная сумма страховки 15 тысяч рублей. Если по вашему полису уже производилась выплата, страховка уменьшается на эту сумму.

– Инна Валентиновна, положим, вы выплатили страховую сумму за полученную травму, но некоторые из них могут иметь последствия. Что делать в этом случае?

– Выплата производится в зависимости от сложности травмы. Не все случаи считаются «страховыми», например: ушибы, в том числе и ушибы лица (если только нет нарушений косметики лица), укусы собак, после которых не накладываются швы, некоторые виды пищевых отравлений. Более подробную консультацию можно получить у нас в агентстве или по телефону 44-10-26. В тех случаях, когда страховая сумма выплачивается, а потом возникают последствия травмы, создается врачебно-экспертная комиссия. Обычно мы сами, исходя из диагноза, советуем, когда лучше пройти такое обследование. В некоторых случаях это делается через 3 месяца после травмы, в других через 6 месяцев. Конечно, в первую очередь это относится к случаям ограничений движения или осложнений со зрением.

– Где и в какие сроки после врачебного заключения пострадавшие могут получить страховую сумму?

– По несчастным случаям выплата производится через кассу. В случае смерти – через расчетный счет (сберкнижку). Все очень подробно расписано в самом страховом полисе. К сожалению, не все его внимательно читают...

– Мама одного пострадавшего мальчика сетовала, что сумма страховки могла бы быть и больше.

– Конечно, родителям хочется, чтобы помощь при несчастном случае была бы максимально большой. При этом они как-то забывают, что эти деньги (небольшие для них, но огромные, если исходить из масштаба аварии) они получили, не вложив ни копейки своих средств. Не прояви депутат Володин такой инициативы, скорее всего, они вообще не могли бы рассчитывать на финансовую помощь! А всем, кто хочет иметь в будущем более высокую страховку, мы предлагаем заключить договор на дополнительное страхование. Тут нет никаких ограничений по суммам...



## ХОЖДЕНИЕ ПО МУКАМ

На получение справки для внука у С. Мироновой ушла неделя

Судьбу Светланы Мироновой легкой не назовешь: живет на пенсию и опекает внуков. Сейчас не каждой молодой-то семье под силу поднять двоих детей, а уж 67-летней женщине тем паче. Тем не менее, старший внук уже окончил школу, и неплохо, подрастает его младший брат – шестиклассник.

Вот с ним-то и приключилась в прошлом году неприятность – сломал руку. Хорошо хоть, что все дети школьного и дошкольного возраста в БМО второй год застрахованы. Тогда, в 2003 году, мальчик получил страховку (2000 руб.), а в 2004 (вот же не везет!) он опять

Есютовой, которая должна была подписать заключение, но та, к изумлению бабушки пострадавшего мальчика, отказалась это сделать, ссылаясь на то, что у них нет какого-то договора со страховой фирмой. Мало того, разгневанная настойчивостью посетительницы, медчиновница еще и отчитала опекуна, надавав ненужных советов, как себя вести и куда идти со своей справкой.

Смысл тирады был прост, как рубль: «Мне за это денег не платят!».

Пожилой женщине стало плохо уже в стенах негостеприимной медсанчасти – поднялось давление, пришлось вы-

средств больше, чем на весь льготный страховой «депутатский» фонд! Для оказания платных медицинских услуг (а это будет считаться именно такой услугой) той же МСЧ пришлось бы арендовать отдельное помещение, а кто им это разрешит? И справку врач должен будет выписывать исключительно в свободное от основной работы время. И главное, при первом же сообщении о таких «услугах» в МСЧ обязательно наведаются работники налоговых служб: а покажите-ка отчетность!

Понимает ли руковод-

вышеуказанных условий. Разрешат им арендовать помещение, вести финансовую отчетность и т. д.? Вот уж вряд ли! Тогда зачем людям нервы портить и отнимать их время, не проще ли сказать открытым текстом... Да впрочем, почти так и сказала завполикликой, пояснив, что ей надо.

– Может, я и не обращалась бы в газету, – поясняет Светлана Петровна. – Справку мне после долгих хождений и обращений за помощью в разные инстанции все же выдали. Но разве это нормально – потратить це-

ство МСЧ, на что оно толкает пациентов и своих работников? Или речь идет об элементарном мздоимстве? Кочующей по кабинетам Светлане Мироновой так и сказал некий мужчина, как и она, пришедший за справкой: «Да купила бы ты им коробку конфет или денег дала – и была бы тебе справка».

– Да не мне эта справка нужна, а моему внуку, оставшемуся без родителей и живущему на бабушкину пенсию и господсобию! – искренне наде-

люю неделю на получение положенной больному мальчику бумажки? Просто я вспомнила нынешнюю заведующую Есютову. Лет десять назад, когда я работала в Саратовгэсстрое инженером и еще не была официальным опекуном детей, мне уже пришлось обращаться к Ларисе Алексеевне. Нужно было подписать больничный по уходу за заболевшим внуком. И тогда мне тоже пришлось выслушать много поучений и упрёков: почему вы сидели, а не мать, с какой стати я должна вам подписывать... Прощаясь, я, помнится, сказала: «Помоему, вы работаете не на своем месте», получив



все его внимательно читают...  
– Мама одного пострадавшего мальчика сетовала, что сумма страховки могла бы быть и больше.

– Конечно, родителям хочется, чтобы помощь при несчастном случае была бы максимально большой. При этом они как-то забывают, что эти деньги (небольшие для них, но огромные, если исходить из масштаба акции) они получили, не вложив ни копейки своих средств. Не проявляя депутат Володин такой инициативы, скорее всего, они вообще не могли бы рассчитывать на финансовую помощь! А всем, кто хочет иметь в будущем более высокую страховку, мы предлагаем заключить договор на дополнительное страхование. Тут нет никаких ограничений по суммам...

– С какими травмами в основном приходят ваши клиенты и когда балаковские ребятишки чаще всего попадают в беду? В какое время нам, родителям, уделять им больше внимания?

– К сожалению, статистика тут стабильная. Дети бегают и падают примерно одинаково в любое время года. Хотя, наверное, сейчас, когда начнется гололедица, родителям надо провести с ними специальные беседы. И еще я хочу напомнить родителям, чтобы они знали: независимо от того, где ваш ребенок получил травму – здесь, в Балакове и его районах, или в деревне у бабушки, проживающей в другой области, – он застрахован от несчастного случая. По приезде домой вы с заключением врача обращаетесь к нам и получаете положенную вам страховую сумму.

Беседовал Евгений КУЛАКОВ.

чилась в прошлом году неприятность – сломал руку. Хорошо хоть, что все дети школьного и дошкольного возраста в БМО второй год застрахованы. Тогда, в 2003 году, мальчик получил страховку (2000 руб.), а в 2004 (вот же не везет!) он опять сломал руку.

Зная, что депутат продлил детское страхование по май будущего года, Светлана Петровна пошла за справкой для получения страховой суммы в детское отделение медсанчасти БАЭС. Врач отослала ее к заведующей детской поликлиникой МСЧ БАЭС Ларисе

как себя вести и куда идти со своей справкой.

Смысл тирады был прост, как рубль: «Мне за это денег не платят!».

Пожилой женщине стало плохо уже в стенах негостеприимной медсанчасти – поднялось давление, пришлось вызывать врача на дом. Отлежавшись несколько дней дома, Светлана Петровна ходила «искать правду» и в приемную депутата Госдумы, и в страховое общество, где искренне изумились этой ситуации. Содержать специального врача в каждой городской поликлинике? Да на это уйдет

– Да не мне эта справка нужна, а моему внуку, оставшемуся без родителей и живущему на бабушкину пенсию и пособие! – искренне недоумевает и возмущается Светлана Миронова, – Такое доброе дело опозлили хамством и сутяжничеством!

Председатель комитета здравоохранения Наиля Стражникова, к которой мы обратились за разъяснениями, пояснила, что давать справку по требованию больного – обязанность врача. Хотя, если МСЧ хочет оказывать платные услуги, это не запрещается, но опять же с соблюдением всех

больничный по уходу за заболевшим внуком. И тогда мне тоже пришлось выслушать много поучений и упреков: почему вы сидели, а не мать, с какой стати я должна вам подписывать... Прощаясь, я, помнится, сказала: «Помоему, вы работаете не на своем месте», получив в ответ: «А это не ваше дело!».

Очень жаль, что таких черствых людей назначают на ответственные посты, не спросив мнения о них пациентов. Возможно, будь по-другому, в наших больницах было бы меньше грубости и подобного отношения к людям!

Василий РЕПЬЕВ.

## НОЧЬЮ ЕСТЬ ВРЕДНО

9 декабря в 1.30 ночи неизвестные лица взломали дверь в столовую одной из школ по улице Чернышевского и похитили оттуда продукты питания.

Сотрудники уголовного розыска задержали граждан 1983 и 1988 годов рождения. Похищенное частично изъято. Интересно, неужели в школах стали настолько хорошо кормить?

## В НАШИ МАГАЗИНЫ

### «ХОДЯТ» ДАЖЕ ИЗ ПУГАЧЕВА

9 декабря в 2.00 ночи неизвестные лица разбили стеклопакет в магазине «Данко» по проспекту Героев и пытались проникнуть внутрь.

Сотрудники УБОП задержали лиц 1982 и 1984 годов рождения, которые оказались приезжими из г. Пугачева.

## ИМ ХОТЕЛОСЬ НЕМНОГО ТЕПЛА...

7 декабря в селе Старая Медынка произошел пожар в одном из домов по улице Береговая.

Дом полностью сгорел. На пепелище обнаружены трупы хозяина дома 1964 года рождения и его супруги

1966 года рождения. Предположительно пожар произошел из-за незаконного использования обогревательных приборов открытого типа.

## КРАЖА В ПАЛАТЕ

7 декабря неизвестный похитил сотовый телефон стоимостью 11 000 рублей из палаты нейрохирургического отделения городской больницы № 1.

Следственная оперативная группа ведет розыск подозреваемого гражданина.

## ОПЕРАЦИЯ «СБЫТЧИК»

9 декабря в ходе проведения операции «Сбытчик» сотрудники милиции выявили 4 факта сбыта героина.

Наиболее крупный «улов» ожидал стражей порядка в одной из квартир дома № 85/3 по Саратовскому шоссе. Задержана гражданка 1979 года рождения, у которой было обнаружено и изъято 4,14 грамма смертоносного порошка.

## А ГДЕ ОСТАЛЬНОЕ?

В ночь с 4 на 5 декабря неизвестный проник в квартиру гражданина 1962 года рождения по улице

Свердлова, 31, и совершил кражу аудио- и видеопаратуры на сумму 8 000 рублей.

Участковые инспекторы совместно с сотрудниками уголовного розыска задержали гражданина 1981 года рождения. Похищенное было частично изъято.

Материал подготовил Александр КУСОВ.

## ВНИМАНИЮ БАЛАКОВЦЕВ!

В УВД города Балаково и Балаковского района работает «телефон доверия», позвонив по которому, жители города могут оставить информацию о действиях криминального характера.

Телефон работает в режиме автоответчика.

Конфиденциальность гарантирована.

**Телефон: 44-90-95.**



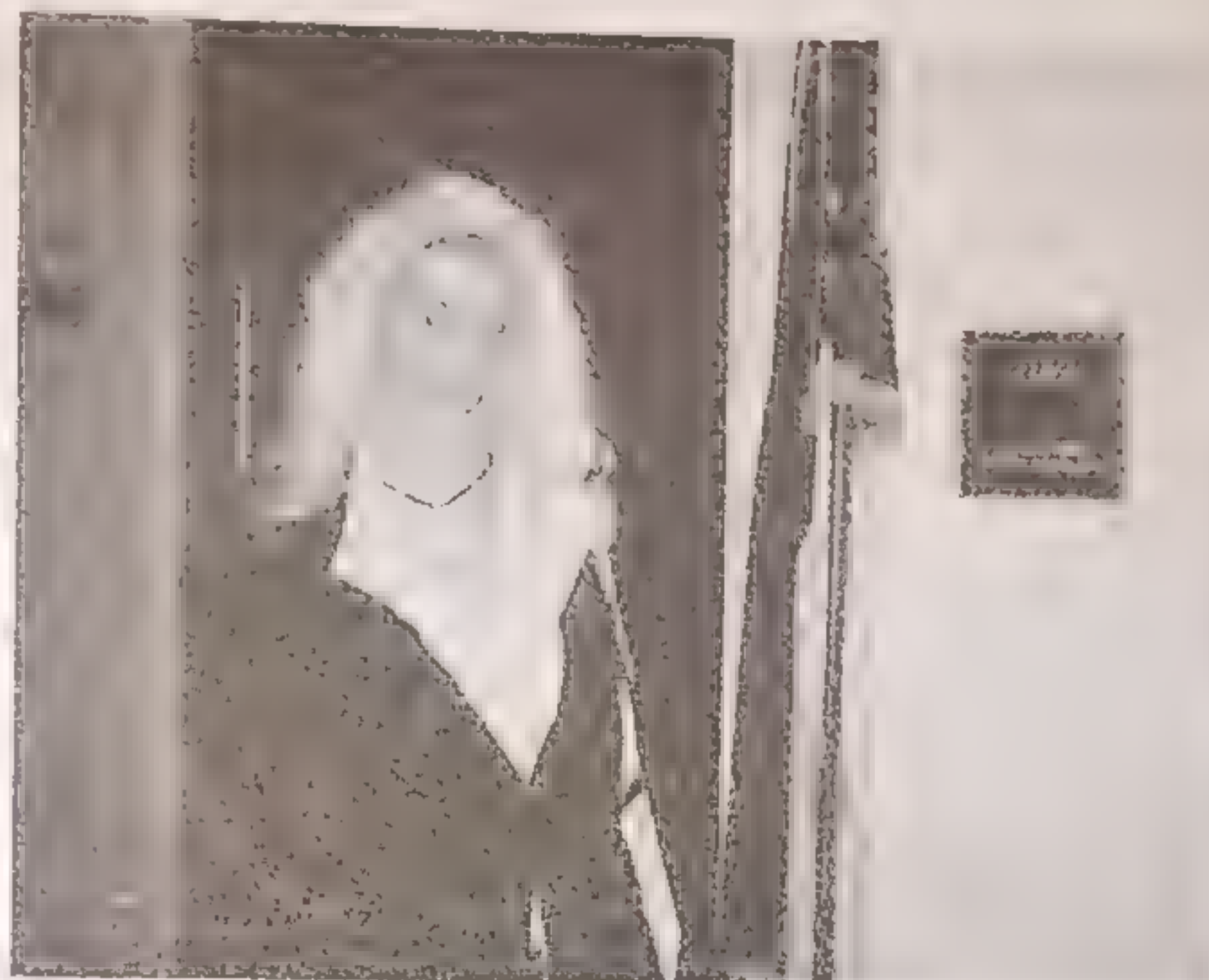
# В АМЕРИКУ ЗА ОПЫТОМ

Программа «открытый мир» в действии

Недавно группа балаковских медиков вернулась из США. В нашей делегации было пятеро представителей здравоохранения и один социальный работник. Это заведующая организационно-методическим отделением ГУ Центр «Семья» Елена Грущина.

Каждый из членов делегации имел возможность лично познакомиться с работой своих американских коллег, принять непосредственное участие в практической деятельности, обменяться профессиональным опытом.

Зарубежная поездка состоялась в рамках программы Американского Международного Союза Здоровья по развитию лидерства на уровне сообществ, осуществляемой при финансовой поддержке конгресса США в целях реализации программы «Открытый мир».



— Основная часть нашего визита в США, — говорит Лена, — проходила в городе Бемидж, штат Миннесота. Там мы жили в американских семьях. Это позволило нам узнать много интересного о частной и общественной жизни американского народа.

В свою очередь, для американцев, прини-

первых рук.

Между гостьей из России и хозяевами гостеприимного дома, в котором проживала Лена во время визита в США, довольно быстро установились теплые, дружеские отношения.

И даже сейчас, вернувшись в Балаково, Лена, упоминая о хозяевах дома, непременно делится с ними своими

мне эта симпатия взаимна и с заокеанской стороны. Согласитесь, трудно не симпатизировать молодой, умной, красивой, с необыкновенно открытой улыбкой девушке, коей является Лена.

— Каждый день пребывания в США, — продолжает рассказывать Лена, — имел свое название. Так, в День здоровья мы посетили больницу. Она поразила меня своей комфортабельностью, а также доброжелательностью обслуживающего персонала, излучавшего улыбки. Кстати, в США на одного доктора приходится десять медсестер. Чтобы работать медицинской сестрой, нужно учиться шесть лет. Поэтому все медсестры

ражается на качестве лечения.

В больнице я познакомилась с социальным работником. Она поделилась со мной своим опытом в оформлении различных документов, в том числе и на выплату страховок. Это очень важная работа. Ведь вся американская медицина держится только на страховании.

В День анти-СПИД можно было ознакомиться с программами, направленными на снижение роста ВИЧ-инфекции. Активную роль в реализации этих программ играет молодежь. Молодые и наиболее сознательные американцы проводят разъяснительные беседы со своими сверстниками. Они рассказывают им о вреде

пью уже 21 века. За это они получают бесплатные сертификаты на одежду.

В День культуры были различные мероприятия экскурсионного характера. Мне особенно запомнился выезд на барбекю. Мы шутили, смеялись. Звучали песни.

Американцы пели сами и просили песен в нашем исполнении. Им очень понравились «Подмосковные вечера». Песня эта не раз звучала на бис. Дружеское общение в такой неформальной обстановке развеяло у меня предвзятое отношение к людям, живущим по другую сторону океана.

Программа пребывания нашей делегации в Соединенных Штатах Америки была более чем насыщенной, и если рассказать о ней подробно, то не хватит и целой газеты. Поэтому остается добавить, что в конце визита в

Там мы встретились с членом палаты представителей конгресса США Коллином Питерсоном. Конгрессмен охотно ответил на вопросы наших земляков, хотя больше вопросов задал россиянам сам.

Его интересовало буквально все: от человеческих взаимоотношений до экономических проблем российской промышленности. На прощание он подарил каждой из нас наручные часы.

Хочется надеяться, что опыт и знания, полученные медицинскими и социальными работниками в ходе поездки в США, помогут им в их нелегкой, но такой благородной работе. А красивые часики на руке Лены — подарок конгрессмена — уже сегодня отсчитывают новое время.

Беседовал Андрей  
ВЛАДИМИРОВ.  
На снимках:  
прощание  
с американскими



в городе Бемидж, штат Миннесота. Там мы жили в американских семьях. Это позволило нам узнать много интересного о частной и общественной жизни американского народа.

В свою очередь, для американцев, принимавших у себя дома россиян, участие в программе дало возможность узнать о новой России из

степриимного дома, в котором проживала Лена во время визита в США, довольно быстро установились теплые, дружеские отношения.

И даже сейчас, вернувшись в Балаково, Лена, упоминая о хозяевах дома, непременно называет их своими американскими мамой и папой. Думается, что и по прошествии вре-

мельностью, а также доброжелательностью обслуживающего персонала, излучавшего улыбки. Кстати, в США на одного доктора приходится десять медсестер. Чтобы работать медицинской сестрой, нужно учиться шесть лет. Поэтому все медсестры имеют высокую профессиональную подготовку. Это лучшим образом от-

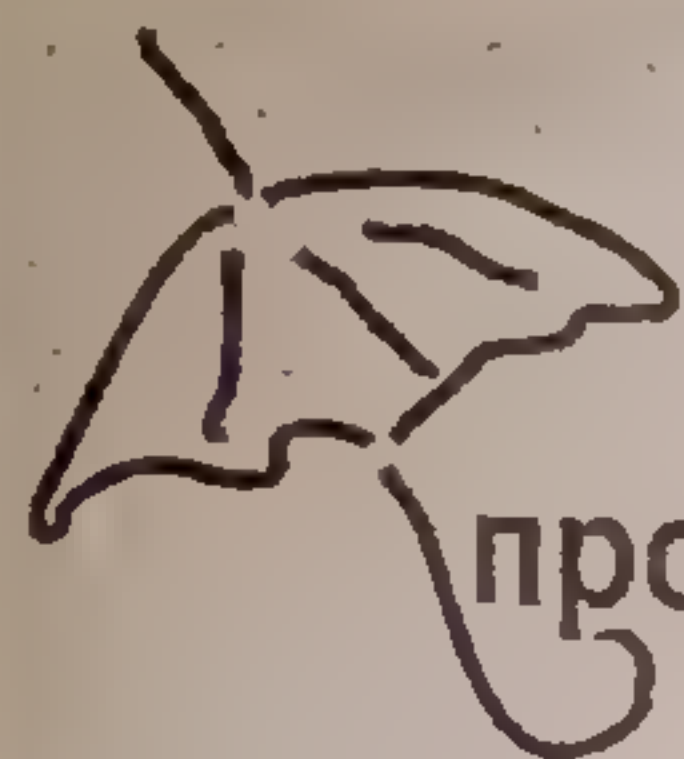
рабатывают с программами, направленными на снижение роста ВИЧ-инфекции. Активную роль в реализации этих программ играет молодежь. Молодые и наиболее сознательные американцы проводят разъяснительные беседы со своими сверстниками. Они рассказывают им о вреде наркотиков и дают советы, как можно снизить риск заболеть чумой те-

другую сторону океана. Программа пребывания нашей делегации в Соединенных Штатах Америки была более чем насыщенной, и если рассказать о ней подробно, то не хватит и целой газеты. Поэтому остается добавить, что в конце визита в США делегация из Балакова побывала в Вашингтоне.

городной работе. А красивые часики на руке Лены – подарок конгрессмена – уже сегодня отсчитывают новое время.

Беседовал Андрей  
ВЛАДИМИРОВ.

На снимках:  
прощание  
с американскими  
«родителями»;  
на приеме  
в конгрессе;



## Магазин "Дождь"

предлагает

продовольственные товары  
по очень низким ценам:

- окорочка - 48 руб.;
- яйца - 27,5 руб.;
- новогодние подарки - от 40 руб.

Ул. 30 лет Победы, 55а (8а м-он)

Тел.: 32-01-40.

Имеется свободная площадь.

## ООО «Правовое агентство «Фемида-К»

приглашает к сотрудничеству частных предпринимателей,  
юридических лиц, граждан города Балаково  
и Балаковского района.

Ждем вас по адресу: ул. Степная, 48,  
здание комплекса бытовых услуг, 2 этаж.

Тел.: 32-10-40

### УФПС ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

СП-1

За нарушение графика и невыход изданий из печати  
ответственность несут издательства



**АБОНЕМЕНТ** на газету **14322**  
журнал

**Балаково сегодня** (индекс издания)

(наименование издания) Количество

на 200\_\_ год по месяцам:

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

### ДОСТАВочная КАРТОЧКА

на газету **14322**  
журнал (индекс издания)

**Балаково сегодня**

(наименование издания)

| Стоимость | подписки       | руб. | коп. | Количество ком-плектов |
|-----------|----------------|------|------|------------------------|
|           | пере-адресовки | руб. | коп. |                        |

на 200\_\_ год по месяцам:

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)



## ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

## НЕДВИЖИМОСТЬ

- комнату ч/у 17/23, 2/5, 4 м-он. Тел.: 65-15-30
- 1 комн. кв., 18,2/30,1; 2/5, 6/6, ж/д, тамбур, телефон, Вокзальная, 14, 260 т.р. Тел.: 22-08-07; 8 927-224-70-51
- 1-комн. кв., 19/37, 9/9, 9 м-он. Тел.: 37-43-30
- 2-комн. квартиру-мало-метражку в «Светлане» на Шевченко, 3/5; жил. площадь 22 кв. м., лоджия застекленная, мет. дверь, дешево. Или поменяю на 1-комнат. квартиру в жил-городке. 44-37-04.
- 3-х комн. квартиру 1 этаж 9-этажного дома 38/62 кв. м., 650 тыс. руб. Тел.: 65-51-11, звонить после 18.00
- 3-х комн. кв. 38/61 7/9 кирпич. дома, лодж. застек., 4 б м-н, без посредн. или обмен на 2-х комн. кв. м/м и 1 комн. кв., варианты. Тел. 44-28-10
- 4-х комн. кв. 46/75/8,5 кв. м. 8 мкр. 1/14 эт. кирпич. дома. Тел: 33-11-22 или по выходным 8 9037021137
- 5-комн. кв., 9 мкр., 1/8 эт. дома. 3-х комн. 1/5 эт. дома, пр. Героев, 46. 3-х комн. 5/5 эт. дома, ул. Ленина (маг. «Новинка»). 3-х комн. кв. 5/5 эт. дома, Ленина 86. Комнату в клетчатнике 19 кв. м. или *и др.* Возможны варианты. Тел.: 8-927-229-73-43
- дом в Старом городе. 250 тыс. руб., 37-38-94.
- *и др.* 65.1 жилгород, все

## ПРОДАМ

## ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

- срочно! дом в с. Березово Пугачевский р-он, 13 соток, колодец во дворе, постройки, торг уместен. Тел.: 37-37-17
- место под строительство дома, ул. Пролетарская, 105, дорого. Тел.: 44-97-24.
- дом, старый город 141 кв. м. все удобства, баня, гараж, 6 соток земли. Тел.: 44-20-24
- дом деревянный 44 кв. м. в пос. Сазанлей, АОГВ, вода, слив, телефон, участок 6 соток, постройки на квартиру. Тел. 64-35-69
- дом кирпичный газифицированный, ул. Крупская № 25. Тел.: 22-28-91
- 1/2 дома, Сазанлей, 46 кв. м., АОГВ надворные постройки. Обращаться после 15 час., ул. Волжская, 82 а
- дом с. Натальино, К. Маркса, 13 (сад, огород, постройки, баня, вода в доме). Тел.: 65-21-12
- дачу на Песках, 4 сотки, кооператив «Волжские зори». Тел.: 32-41-25
- дачу в р-не ст. ж/д вокзала. Имеется домик, туалет, душ, 6 соток. Тел.: 37-17-13, звонить в любое время
- дачу в городе. 4,6 соток, кирпич. домик, насаждения, колодец. 44-64-20.
- небольшой жилой дом, 4 сотки земли (можно под слом) - в с. Терса. Дешево. 33-26-09, днем.
- дачу. 4,5 сотки, домик, насаждения. 2 т.р. СРОЧНО! 37-14-90.

ром.

- дачу на Песках. 4,5 сотки, кирпич. дом, баня, насаждения. 33-16-38.
- дачу 2 этажа, баня, 7 соток в Мичурино. 39-25-52.
- дачу 5 соток в Приморье. 33-94-95.

## ОДЕЖДА

- дубленку натур. жен., размер 56-58 б/у 1 сезон. Тел.: 22-44-59.
- шубу из енота 46-48 р. в отл. сост., недорого. Тел.: 39-22-10; 33-12-32
- сапоги б/у кож. жен. р. 36-37, куртка б/у зимн., теплая на синтепоне беж. цв. Тел.: 35-05-83
- свадебное платье р. 46. Недорого. Звонить вечером 39-25-53.
- шапку «Аляску», мех чернобурки в отличном состоянии. Цена 3200 руб. Торг уместен. 46-01-60. Спросить Елену.
- шубу черную, каракулевую, р. 50-52, в отличном состоянии. Недорого. 44-60-22.
- дубленку цвет - темно-бордовый, р. 48-50, хор. сост. Тел.: 39-03-63.

## МЕБЕЛЬ,

## БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

- тумбочку под телевизор, видеоманитофон, новую. Не дорого. 33-16-47.
- мягкую мебель (диван, 2 кресла), в хор. сост. Тел.: 37-13-64.
- мягкую мебель б/у в хор. сост., недорого. Тел. 64-32-33.
- мягкий уголок, кресло в

## ПРОДАМ

## ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

- ложения (зима-лето). 37-43-87.
- детский мебельный гарнитур в хорошем состоянии. Тел.: 35-19-79, 44-50-02.
- б/у холодильник-морозильник - 2-х камерный «Стинол-101», в отл. сост., 1996 г. - дата покупки, 6,5 тыс. руб. Тел. 33-28-60.
- телевизор «Весна» ч/б, цена 300 руб., матрас (ватный) р. 90x190. Тел.: 44-97-93.
- провод телевизионный - 22 м, 70 руб., дыхательный тренажер Фролова, дешево. Тел.: 44-46-51.
- кровати с деревянными боками на панцирной сетке - 2 шт. по 200 руб. каждая. Стиральную машину квадратную «Урал» с ручным отжимом - 1 000 руб. Обращаться по адресу: ул. Трнавская, д.3, кв.19
- детскую стенку б/у в хор. сост., 3 секции, светло-серая. Тел.: 33-14-80
- шкаф для посуды с зеркалом. 33-18-91.
- детский стульчик. Звонить вечером 39-25-53.
- баян новый или обменяю на гитару. 8-903-04-58-254.
- снегоход пневматический. Тел.: 33-87-55.
- холодильник Саратов 16-15 М. Тел.: 64-33-55.
- м/мебель, флок, б/у в отличном состоянии. Звонить после 19.00. Тел.: 35-21-82.

## ПРОДАМ

## ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

- темн. полировки из 3-х шкафов, телевизор «Горизонт-206» на запчасти, клетки для попугая, недорого. Тел.: 35-05-83
- газовую плиту б/у, 2 кухон. шкафа. Тел.: 22-43-69
- АГВ б/у плита газовая, 2 балона газовые, редуктор, счетчик эл. фазный б/у. Тел.: 8 9053262746
- новый смывной бачок для унитаза, 800 руб. Тел.: 35-11-29, звонить после 17.00
- холодильники «Минск-Атлант» - 2700 руб., «Мир» - 600 руб. 44-67-42.

СОТОВЫЕ  
ТЕЛЕФОНЫ

- сот. тел. «NOKIA 34-10» на гарантии, 1800 руб. Тел. 35-62-90
- сот. тел. «Motorola» Ц-350 с футляром в отл. сост. 2300 руб. Тел.: 35-50-27; 8 9053836257
- сот. телефон «SIMENS A-35». Тел.: 32-41-25.
- сот. телефон «Motorola-C350» с чехлом. Тел. 35-50-27
- «Моторола С550», ф/камера, цв. Дисплей, полифония, кож. чехол, на гарантии. 2800 руб. 8-903-475-63-99.
- радиотелефон «Сенао-флагман» или обменяю. Тел.: 35-24-20.

## КОМПЬЮТЕРЫ, КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- ксерокс «Canon-6512».

- 11 тыс. руб. Тел.: 39-05-15.
- компьютер обучающий «Лика» 8 бит. Тел.: 32-35-18
- компьютер «Pentium-III». Цена 7500 руб. 35-10-29 вечером.

## АВТОМОБИЛИ

- ГАЗ-31029 1995 г/в. Тел.: 8-905-325-66-44.
- BMW-533, КП-АВТОМАТ, 1988 г. Тел. Н 66-07-59, звонить после 18.00.
- ГАЗ-31029 1996 г. в. за 65 тыс. рублей. 8-927-100-29-27.
- ВАЗ-21011 1976 г. вып. Требуется частичный ремонт кузова. Цена договорная. Тел.: 33-07-36, звонить вечером.
- «ВАЗ»-21083, 1993 г., хорошее сост., серо-голубой, 62 т.р., торг уместен. Тел.: 8 9053226781
- комплект сидений на «ВАЗ»-2106-011, блок 21011, стекла на классику. Тел.: 37-16-43; 8-905-382-21-53
- «ВАЗ-21083» 1993 г., серо-голубой металлик, хорош. Состояние. Цена 60 т.р. Торг. 8-905-322-67-81.
- мотоцикл «Урал» с коляской 1994 г.в., цвет темный, пробег небольшой, не на ходу. Цена 5 тыс. руб. 22-82-01, 22-07-63.
- автомобиль «ГАЗ-24», 1984 г., в аварийном состоянии. Тел.: 33-49-19 (дом.): 22-21-14 (раб.)



комн. 5/5 эт. дома, ул. Ленина (маг. «Новинка»). 3-х комн. кв. 5/5 эт. дома, Ленина 86. Комнату в кло-  
пятике 19 кв. м. или  
сдам. Возможны вариан-  
ты. Тел.: 8-927-229-73-43  
• дом в Старом городе.  
250 тыс. руб., 37-38-94.  
• дом 65,1 жилгород, все  
удобства, гараж, погреб,  
зем. участ. 4,5 сотки, ва-  
рианты. Тел.: 33-23-05

13, звонить в любое время  
• дачу в городе. 4,6 соток,  
кирпич. домик, насажде-  
ния, колодец. 44-64-20.  
• небольшой жилой дом, 4  
сотки земли (можно под  
слом) - в с. Терса. Деше-  
во. 33-26-09, днем.  
• дачу. 4,5 сотки, домик,  
насаждения. 2 т.р. СРОЧ-  
НО! 37-14-90.  
• дачу (Химик-1), 5 соток,  
дерев. дом, емк., насажде-  
ния. 5-6 т.р. 35-02-59, вече-

**МЕБЕЛЬ,**  
**БЫТОВАЯ ТЕХНИКА**  
• тумбочку под телевизор,  
видеомагнитофон, новую.  
Не дорого. 33-16-47.  
• мягкую мебель (диван,  
2 кресла), в хор. сост.  
Тел.: 37-13-64.  
• мягкую мебель б/у в хор.  
сост., недорого. Тел. 64-  
32-33.  
• мягкий уголок, кресло в  
зал. 9 тыс. руб. 35-26-99.  
• детскую коляску импор-  
ного производства. 3 по-

нить вечером 39-25-53.  
• баян новый или обмен-  
ную на гитару. 8-903-04-  
58-254.  
• снегоход пневматичес-  
кий. Тел.: 33-87-55.  
• холодильник Саратов  
16-15 М. Тел.: 64-33-55.  
• м/мебель, флок, б/у в от-  
личном состоянии. Зво-  
нить после 19.00. Тел.: 35-  
21-82.  
• журн. столик темн. поли-  
ровки - 500 руб., кухонный  
стол - 400 руб., стенку б/у

50-27  
• «Моторола С550», ф/  
камера, цв. Дисплей, по-  
лифония, кож. чехол, на  
гарантии. 2800 руб. 8-  
903-475-63-99.  
• радиотелефон «Сенао-  
флагман» или обменяю.  
Тел.: 35-24-20.  
**КОМПЬЮТЕРЫ, КОМП-  
ЛЕКТУЮЩИЕ**  
• ксерокс «Сапоп-6512».  
Тел. 44-69-58, после 19 ча-  
сов.  
• компьютер Pentium-III за

60 т.р. Торг. 8-905-322-  
67-81.

• мотоцикл «Урал» с ко-  
ляской 1994 г.в.. цвет  
темный, пробег неболь-  
шой, не на ходу. Цена 5  
тыс. руб. 22-82-01, 22-07-  
63.  
• автомобиль «ГАЗ-24»,  
1984 г., в аварийном со-  
стоянии. Тел.: 33-49-19  
(дом.); 22-21-14 (раб.)

#### РАЗНОЕ

• эмаль ЭП-5285 в бара-  
бане на 60 кг, с отверди-  
телем, белая. Тел.: 37-16-  
43; 8 9053822153  
• корову, телка. Тел.: 32-  
20-22  
• цветок алоэ лекарствен-  
ный, 3-хлетнее растение.  
35-20-29.  
• тренажерный велоси-  
пед б/у недорого. Тел.:  
44-26-49 звонить после  
19.00  
• 3-х фазный эл. счетчик,  
недорого. Тел.: 323-111, 8  
9050324877

### ПРОВЕРЬТЕ ПРАВИЛЬНОСТЬ ОФОРМЛЕНИЯ АБОНЕМЕНТА!

На абонементе должен быть проставлен оттиск кассовой  
машины.

При оформлении подписки (переадресовки) без кассовой  
машины на абонементе проставляется оттиск календарного  
штемпеля отделения связи. В этом случае абонемент выдается  
подписчику с квитанцией об оплате стоимости подписки  
(переадресовки).

Для оформления подписки на газету или журнал, а также для  
переадресования издания бланк абонемента с доставочной  
карточкой заполняется подписчиком чернилами, разборчиво, без  
сокращений, в соответствии с условиями, изложенными в  
каталогах.

Заполнение месячных клеток при переадресовании издания, а  
также клетки «ПВ-МЕСТО» производится работниками  
предприятий связи.

#### Детскому саду № 65 (10-й микрорайон)

требуются воспитатели, младшие  
воспитатели, сторож, дворник.

#### Приглашает балаковская филармония им. М.Э. Сиропова

15 декабря — театр хоровой музыки под  
управлением Л.А. Лицовой (Саратов). Зал  
филармонии, 18-00.

19 декабря — концерт ансамбля народ-  
ных инструментов «Наигрыш» «Проснись,  
душа народная». Зал филармонии, 18-00.

### РАЗНОЕ ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ РАЗНОЕ

**МЕНЯЮ** 3-комн. квартиру по ули-  
це Шевченко, 7, кв. 32, на две од-  
нокомнатные.

**МЕНЯЮ** 3-х комн. кв. 39/62 6/9 при-  
ват., тел., балк. 5а м-н, на 1 комн. кв.  
и 2-х комн. кв., средн. этаж. Тел.: 32-  
37-11.

**МЕНЯЮ** 3-х комн. кв. 5/5 на две ма-  
лосемейки, варианты. Тел.: 46-85-59;  
30-30-86; 8-903-386-79-73

**МЕНЯЮ** 4-комн. квартиру на Лени-  
на, 60, на 2-комн. и доплату или  
продам. Тел. 8-905-385-49-34.

**КУПЛЮ** квартиру в ж/г, 3-7 эт., в 5-9  
эт. доме. Недорого. Тел.: 35-06-16; 8  
9053217504.

**КУПЛЮ** мольберт. Тел.: 35-92-50.

**РЕПЕТИТОРСТВО** по русскому  
языку и математике. 46-07-93, 64-  
42-57.

**РЕПЕТИТОРСТВО** русский яз. и  
лит., подготовка в вуз, любые пись-  
менные работы. Тел.: 46-85-31.

**ТРЕБУЕТСЯ** парикмахер со ста-  
жем работы. Тел.: 33-04-79; 22-01-  
07.

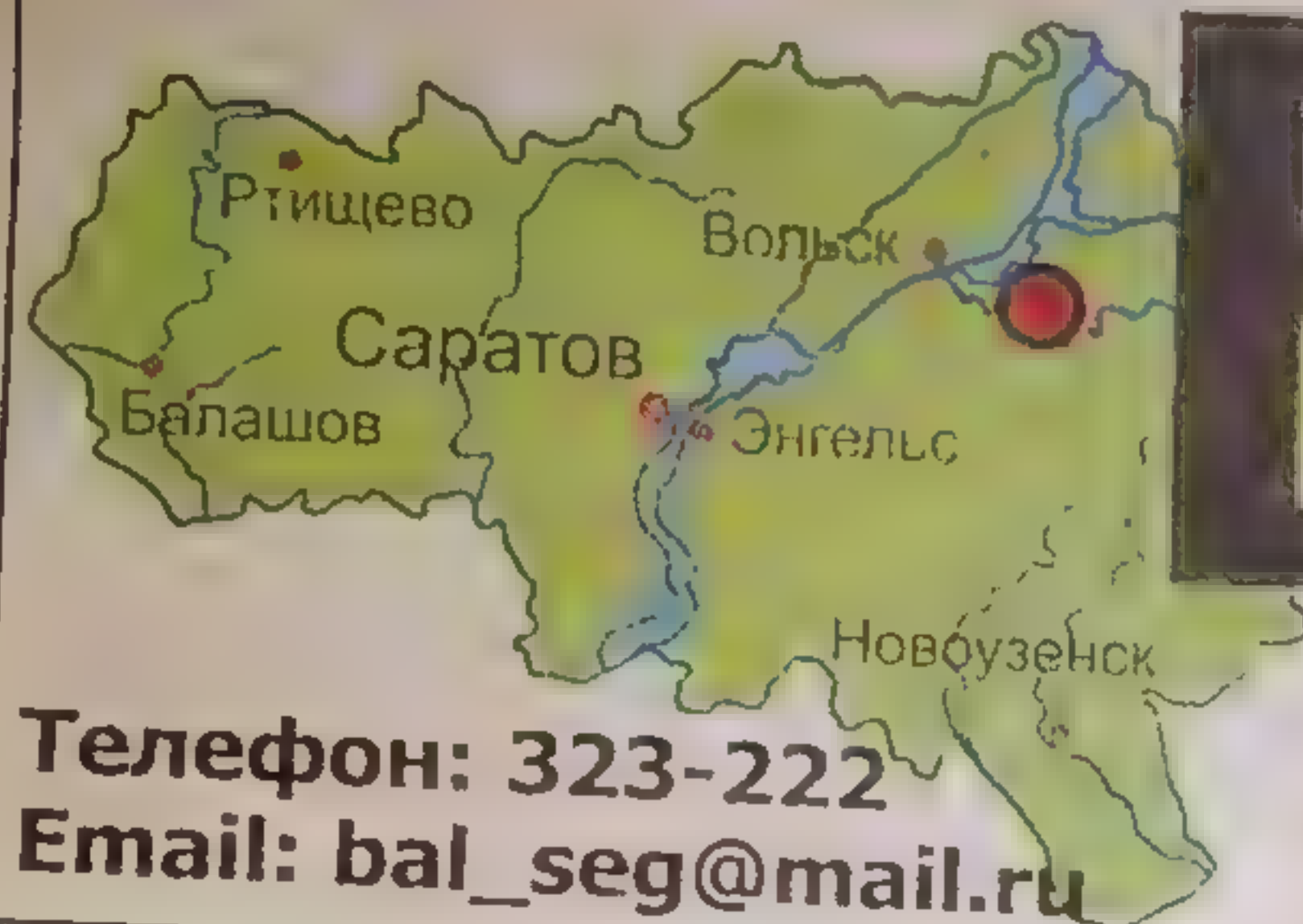
**РЕМОНТ** импортной, отечествен-  
ной теле-, видеоаппаратуры, ви-  
деокамер, мониторов. Вызов бес-  
платно. Гарантия до 2-х лет. Тел.:  
33-98-32; 66-28-97; 29-42-05.

**ОТДАМ** в надежные руки белых  
котят одного темно-полосатого котен-  
ка 1 мес. Тел.: 37-26-84

**ВЯЖУ** косынки-покрывашки, пауки-  
сети. Обращаться: Вокзальная, 17а-48

**МЕНЯЮ** 1 комн. Квартиру 13/28,  
8/9, застекл. лоджия, солнечная  
сторона, домофон в 4 м-оне на  
равноценную в жил. городке (ост.  
«Октябрь», ГЭС). 35-12-82.





Телефон: 323-222  
Email: bal\_seg@mail.ru

ГАЗЕТА ЗДРАВОВОГО СМЫСЛА

# Балаков

Одна  
ТВ  
сез  
неделя

№9 (80), ВТОРНИК, 7 МАРТА 2006 ГОДА

## Представляем кандидата в депутаты по избирательному округу №4

В начале 90-х Балаково, как и вся страна, погрузился в пучину дикого капитализма. Город, имевший некогда приличный статус и вполне благопристойный вид, хирел буквально на глазах, превратившись в огромный сплошной базар. Торговали на рынках, на улицах, в скверах. С лотков, с рук, с земли... Для отчаявшихся людей, перед которыми одна за другой закрывались двери некогда процветавших родных предприятий, уличная торговля стала единственным источником дохода.

В ноябре 1993 года Артур Колосов, как и тысячи других балаковцев, оказался не у дел. К тому времени он успел не только блестяще закончить высшее танковое командное училище, но и послужить верой и правдой Советскому Союзу, уже вовсю трещавшему по швам. После возвращения в родной город, ему не оставалось ничего другого, как пополнить ряды доморощенных коммерсантов.

– Артур Эдуардович, невольно напрашивается вопрос: зачем вам, успешному, искушенному в бизнесе предпринимателю и в целом неординарной, вполне самодостаточной личности, депутатское кресло?

– А вам нравится то, что сегодня происходит вокруг?

– Увы!..

– Вот и мне не нравится.

Скажу больше – мне плохо при виде грязи и разрухи, которые царят в Балакове.

– Теперь понятно, почему ваши магазины и прилегающая территория всегда на высоте. Помнится, и первый пандус – функциональный, удобный, возведенный явно не для «галочки» – украсил фасад именно вашего магазина.

– Навести чистоту и поряд-

Артур КОЛОСОВ:

Я хочу изменить

окружающую действительность

ху». А народ взамен терпит унижение. Не заслужили ни дети, ни пенсионеры подобного к себе отношения.

– Послушайте, Артур Эдуардович, вы какой-то неправильный предприниматель. Во всяком случае, рассуждаете нетипично. У вашего брата принято в нищете народа этот же самый народ и обвинять: дескать, ленив русский че-

встречи с избирателями, для населения это удавка. Надо же разобраться, просчитать, насколько обоснованы эти цифры. Добиться того, чтобы они соответствовали фактическим затратам коммунальщиков. И муниципалитету польза, и студентам практика. Они будут выходить из вузов уже сформировавшимися специалистами, нацеленными на решение

Каково было вчерашнему офицеру решиться встать за прилавок – знает только он сам. Родители, всегда понимавшие и разделявшие взгляды сына, были в шоке. Но иного способа выжить тогда просто не существовало. Чтобы купить первую партию товара, Артуру пришлось продать видеокамеру... Тогда он и предположить не мог, как круто изменится его дальнейшая жизнь.

...Через два года, в 1995-м, в жилгородке распахнул двери красавец магазин «Ярослав». Его отец-основатель Артур Колосов тем самым недвусмысленно дал понять: в Балакове наступает новая эра – эра цивилизованной торговли.

Сегодня Артур Колосов возглавляет торговую сеть магазинов «Ярослав», которая динамично развивается, радуя балаковцев и доступными ценами, и безупречным качеством обслуживания, и принципиально новым уровнем взаимоотношений между продавцом и покупателем.



ченны. Но с той же дедовщиной надо что-то делать. Меры, предпринимаемые со стороны федеральной власти, когда еще возмемют действие! А балаковских парней продолжают калечить. Вам, как бывшему военному, каким видится выход?

– Думаю, если объединить усилия всех партий и общественных организа-

тивировав это тем, что за руку никто не пойман. А вам приходилось поступаться принципами, чтобы получить подпись важной персоны или протолкнуть «наверх» документы?

– Должен признаться, что в самом начале моей предпринимательской карьеры мне очень повезло. Среди чиновников, от которых зависело принятие зна-

себя неприемлемым.

– Честно говоря, хотелось бы, чтобы унылое партийное однообразие было бы наконец нарушено. В случае вашего успеха на выборах вам придется, учитывая нынешний расклад сил, работать в плотном партийном окружении.

– Я достаточно толерантен и готов сотрудничать с представителями различ-



# Окружающую действительность

Скажу больше — мне плохо при виде грязи и разрухи, которые царят в Балакове.

— Теперь понятно, почему ваши магазины и прилегающая территория всегда на высоте. Помнится, и первый пандус — функциональный, удобный, возведенный явно не для «галочки» — украсил фасад именно вашего магазина.

— Навести чистоту и порядок, уверяю вас, можно повсеместно. Однако, оставаясь рядовым предпринимателем, я не в состоянии сделать этого, хотя желание изменить окружающую действительность у меня, поверьте, велико. Многие наши нынешние беды оттого, что мы очень легко и бездумно расстались с тем хорошим, что было при социализме. Лично я, например, горжусь тем, что родился и вырос в могучей, сильной стране. Разумеется, не все было гладко, но отрицать очевидные позитивные моменты (а их было немало) — бессмысленно и недальновидно.

— По прежним временам ностальгируете не вы один. Но... случилось то, что случилось. Общество раскололось. Пропась между бедными и богатыми растет. Одни влачат полунищенское существование, не зная, как протянуть от зарплаты до зарплаты, другие, исполненные собственного величия, озабочены тем, как приумножить капитал.

— Величие богатых — это иллюзия, когда рядом такое количество людей, не удовлетворенных своей жизнью. Да и откуда бы взяли состоятельные люди, если бы народ своим трудом не создал материальные блага, которыми беззастенчиво пользуются те, кто в силу обстоятельств оказались «навер-

ху». А народ взамен терпит унижение. Не заслужили ни дети, ни пенсионеры подобного к себе отношения.

— Послушайте, Артур Эдуардович, вы какой-то неправильный предприниматель. Во всяком случае, рассуждаете нетипично. У вашего брата принято в нищете народа этот же самый народ и обвинять: дескать, ленив русский человек, оттого и беден.

— Это все от лукавого. Кстати, в одной из книг Василия Головачева есть интересная мысль: своей ленью русский народ сдерживает глупость властей, справедливое утверждение. Что касается русского менталитета... Определите правила игры, дайте людям работу и достойную зарплату — да они горы свернут! Не решайте вопросы с помощью взяток, просто соблюдайте закон — и все встанет с головы на ноги.

— Не народ, а управленцы развалили СССР, уничтожили прежнюю идеологию, ничего не предложив взамен. Не оттого ли нынешняя Россия так тяжело поднимается с колен? Но главная беда власти — это боязнь признаться в собственной слабости и просчетах, допущенных при управлении обществом, если это, конечно, можно назвать управлением. На мой взгляд, оно сегодня просто отсутствует как таковое.

— И это при том, что вузы, в том числе и местные, управленцев сегодня пекут как пирожки.

— Вот и надо подключать вузы с их огромным научным потенциалом к решению насущных городских проблем. Взять тот же непомерный рост тарифов на услуги ЖКХ. Как показали

встречи с избирателями, для населения это удавка. Надо же разобраться, просчитать, насколько обоснованы эти цифры. Добиться того, чтобы они соответствовали фактическим затратам коммунальщиков и муниципалитету польза, и студентам практика. Они будут выходить из вузов уже сформировавшимися специалистами, нацеленными на решение практических задач.

— И, быть может, в отличие от нынешних выпускников станут востребованными?

— Разумеется. Мне в свое время, чтобы выжить, приходилось многому учиться, до всего доходить самостоятельно. Да и сегодня жизнь ежедневно подкидывает десятки разнообразных проблем из области управления, экономики, психологии... Это хороший тренинг и бесценный опыт, который я готов использовать на благо Балакова. Вообще, стоило бы всерьез изучить принципы управления, апробированные на предприятиях города, обсудить их в местных СМИ, а все лучшее взять на вооружение.

— Все это безусловно важно, но сермяжная правда жизни такова, что народ привык ждать от депутатов прежде всего решения насущных, главным образом бытовых, проблем. То же личное освещение, например, стало уже притчей во языцех.

— Здесь необходим системный подход. Надо разобраться, где горят фонари, где нет и по какой причине. Я думаю, люди со временем поймут, что задача депутата — не вкручивать лампочки, а заставить соответствующие службы работать таким образом, чтобы свести эту проблему на нет.

— Полномочия местной власти во многом ограни-

чены. Но с той же дедовщиной надо что-то делать. Меры, предпринимаемые со стороны федеральной власти, когда еще возымеют действие! А балаковских парней продолжают калечить. Вам, как бывшему военному, каким видится выход?

— Думаю, если объединить усилия всех партий и общественных организаций, а их у нас немало, можно установить жесткий контроль, отслеживая судьбу каждого балаковского призванного. Если об этом будут знать в воинских частях, если каждый факт дедовщины будет пресекаться с участием общественности, к балаковским парням никто и пальцем не прикоснется. Поверьте, добиться этого в наших силах. И местные депутаты могли бы сыграть здесь решающую роль.

— Вы прошли тернистый путь (недавно кто-то из политиков совершенно справедливо заметил, что тем, кто в нашей стране идет в бизнес, надо давать Героя России). Что для вас как человека представляет в жизни истинную ценность?

— Я действительно многому научился, многое повидал и понял, что истинная ценность — это не деньги, не машины, не льстецы, что тебя окружают, готовые что угодно сделать ради своих корыстных интересов. Главное — это люди, честные, сильные, неподкупные, способные думать, спорить, развиваться, не искать легких путей.

— Раз уж мы заговорили о неподкупности, не могу не коснуться темы коррупции, которая буквально разъедает наше общество. Местная власть, правда, утверждает, что коррупции у нас (прямо как секса в СССР) нет, мо-

тивировав это тем, что за руку никто не пойман. А вам приходилось поступать принципами, чтобы получить подпись важной персоны или протолкнуть «наверх» документы?

— Должен признаться, что в самом начале моей предпринимательской карьеры мне очень повезло. Среди чиновников, от которых зависело принятие значимого для меня решения, оставалось еще немало тех, кто хорошо знал моего отца. Он и сейчас в строю, а в свое время работал на Химзаводе, в ДОСААФ, на комбинате бытового обслуживания — словом, был известным и, как пришлось убедиться, уважаемым человеком. Так что авторитет отца, а не якобы его деньги, спустя годы сработал на меня, за что я ему очень благодарен.

— Но вообще для меня не секрет, что у некоторых чиновников непомерные аппетиты, которые пора ограничивать. Это станет возможным, когда мы начнем во всеуслышание говорить об этом, открыто обсуждать проблемы жизни города в средствах массовой информации, которые, в свою очередь, не будут бояться, что на это скажет Поликарп Поликарпыч или как посмотрит Иван Иванович. Тогда мы сможем прекратить уродовать лицо города убогими ларьками, разномастными торговыми павильонами, безвкусной рекламой. Начнем регламентировать другие сферы жизни Балакова.

— Сегодня вы один из авторитетных предпринимателей в городе и при этом, как ни странно, беспартийный...

— Вступать в партию непосредственно накануне выборов я посчитал для

себя неприемлемым.

— Честно говоря, хотелось бы, чтобы унылое партийное однообразие было бы наконец нарушено. В случае нашего успеха на выборах вам придется, учитывая нынешний расклад сил, работать в плотном партийном окружении.

— Я достаточно толерантен и готов сотрудничать с представителями различных партий. Тем более что цель у нас одна — улучшить жизнь балаковцев. Право же, они этого заслужили.

— Не секрет, что народ порядком устал от бесконечной борьбы за выживание. Выборы следуют за выборами, реформы за реформами, а в жизни простых людей ничего не меняется. Вот они и рассуждают: а стоит ли вообще ходить на выборы, если от нас ничего не зависит? Что бы вы сказали таким людям?

— Даже если вы ни во что и никому не верите, придите на выборы. И донесите свое мнение до их организаторов. Тогда к вам не будут относиться как к пустому месту. Станет ясно, что вам не все равно. Почему большая часть предвыборной агитации — пустые слова, а то и просто откровенное вранье? Да потому, что вы все это молча принимаете, добровольно обрекая себя на роль статистов. Скажите, что это не так, что у вас есть свое мнение. Убежден, оно будет услышано. Докажите, что вы способны постоять за себя. Это будет реальный шаг на пути к изменению нашей жизни.

Интервью взяла  
Татьяна ЮРЬЕВА

Оплачено из средств избирательного фонда зарегистрированного кандидата в депутаты Собрания депутатов Балаковского муниципального образования по одномандатному избирательному округу №4 А.Э. Колосова



В связи с реализацией 131-го Закона главы сельских администраций лишены полномочий регистрировать сельчан по месту жительства. Все печати сданы



# Милые женщины!

С приходом весны  
вновь оживает природа,  
пробуждаясь от зимнего  
сна. И не случайно первый  
весенний праздник свя-  
зан с прекрасной полови-  
ной человечества.

Мудрые слова М. Горького: «Весь мир вскормила женщина» - вобрали в себя великий смысл и определили первостепенную роль наших любимых женщин в земном существовании. Не было и нет ничего более дорогого и святого на свете для каждого человека, чем женщина, давшая жизнь и привившая своему ребенку все самое доброе и чистое.

Издrevле известна нам  
миротворческая и сози-  
дательная роль женщины.

Своей душевной щедростью и неиссякаемой энергией, даже в самые трудные времена, она создавала и создает благополучие в семье, тщательно подготавливает почву для самостоятельной жизни любимых сыновей и дочерей.

Вокруг женщины царит аура добра и нежности.

В этот чудесный день от чистого сердца желаю вам, дорогие женщины, осуществления самых заветных мечтаний, благополучия в доме, здоровья, счастья и спокойной жизни на земле.

Весеннего вам настроения и вечной любви!

и о. главы Балаковского  
муниципального  
образования

Это уже второй митинг, организованный местными коммунистами за последние полмесяца. И хотя его предвыборная направленность была более чем очевидна, возмущение собравшихся людей можно было понять: власть никак не отреагировала на их предыдущие требования. Мало того, ни в прошлый, ни в этот раз никто из действующих депутатов или руководителей города так и не появился перед митингующими, не высказал точку зрения городских властей на происходящие изменения в системе ЖКХ, не попытался объяснить людям, чего им ждать. Хотя и такое поведение чиновников — это своеобразный ответ жителям на их вопро-

сы. Переводится он просто: «А не пойти ли вам на хутор бабочек ловить».

Ораторы говорили об антинародном Жилищном кодексе, который совсем скоро вступит в силу и, скорее всего, еще больше ухудшит положение жителей многоэтажек. О том, что скоро городской пляж продадут в частные руки и ни мы, ни наши дети уже не сможем бесплатно туда попасть. О том, что власть никак не отреагировала на принятую участниками предыдущего митинга резолюцию, и о том, что дворы и дороги завалены снегом, а вывозить его некому и нечем...

Новую резолюцию решено дополнить новыми

требованиями и, добавив туда фамилии чиновников, игнорирующих мнение активной части населения города, отправить ее Президенту РФ, в Госдуму и облдуму.

Одна из последних выступавших от отчаяния и обиды за свое бедственное положение не сдержалась заплавав прямо на заснеженной сцене. Заметаемые снегом люди с одиноким красным знаменем, воткнутом в сугроб, в угрюмом молчании стояли полукругом у ступеней Дворца, не желая расходиться. Да, подумалось мне, чиновники, привыкшие к теплым кабинетам с исполнительной секретаршей под боком, имеют все основания опасаться таких неприветливых лиц.

Евгений КУЛАКОВ

## Готовимся к паводку

На ОАО «Саратовская ГЭС» создана паводковая комиссия для подготовки оборудования, гидротехнических сооружений и производственных зданий к прохождению весеннего половодья. Комиссию возглавил главный инженер гидростанции Анатолий Гилев.

В состав комиссии вошли руководители ведущих направлений, начальник штаба ГО и ЧС гидростанции. В задачи комиссии входит регулярное и своевременное оповещение населения через средства массовой информации о начале паводка, информирование местных властей и других заинтересованных организаций о предполагаемых расходах и уровнях воды в Саратовском водохранилище. При возникновении угрожающего положения будет обеспечено оперативное принятие мер по его ликвидации с немедленным информированием соответствующих организаций региона для привлечения дополнительных сил и средств.

В начале марта ОАО «Саратовская ГЭС» и администрация БМО заключили соглашение о порядке взаимодействия на период паводка для коорди-

нации усилий по безаварийному пропуску паводковых вод через гидросооружения ГЭС. Половодье для СарГЭС начнется после открытия водосливной плотины Жигулевской ГЭС по решению Минприроды РФ (Саратовская ГЭС не имеет накопительного водохранилища и транзитом пропускает воду с Куйбышевского в Волгоградский гидроузел).

Паводковая комиссия  
организует проверку го-

товности гидротехнических сооружений, оборудования, зданий, дренажных устройств с целью определения их готовности к пропуску паводка, контролирует безусловное выполнение всеми службами плана мероприятий по пропуску половодья-2006.

В настоящее время и на весь паводковый период на гидростанции проводится сбор гидрологической информации, ежесуточный контроль изменений гидрометеорологической обстановки, уровня воды в верхнем и нижнем бьефах гидроузла. А в начале весеннего половодья будут сформированы паводковые бригады и организованы ежедневный осмотр гидротехнических сооружений и круглосуточное дежурство ответственных лиц из числа инженерно-технических работников.

**Любовь БОРЩЕВСКАЯ**

вижного состава. 2 марта ГИВДД совместно с отделом транспорта была проведена проверка технического состояния автобусов. Большая часть из них была в удовлетворительном состоянии. К остальным владельцам были предприняты взыскания.

## Казус

## НЕТ РЕГИСТРАЦИИ – НЕТ ПРАВ

Жители села Поливановка не могут получить пенсии. Причина – нет печати в паспорте о регистрации.

В связи с реализацией 131-го Закона главы сельских администраций лишены полномочий регистрировать сельчан по месту жительства. Все печати сданы в архив, а новых нет. Однако страдают от этого и другие сельчане. Девушка из Натальино, например, имела огромные сложности при регистрации брака. А раз получается, что паспорта фактически недействительны, то сельчане не имеют права принимать участие в выборах 12 марта – вот такой казус. Сейчас Саратовская областная дума в срочном порядке пытается внести поправку в закон, и к концу марта, заверил заместитель главы БМО Александр Семенов, вопрос регистрации будет решен.

## Аварии

## ВО ВСЕМ ВИНОВАТЫ ДОРОГИ

Сразу четыре дорожно-транспортных происшествия с участием пассажирского транспорта произошло на минувшей неделе.

3 марта «ГАЗель» столкнулась с легковым автомобилем, несколько позже на перекрестке улиц Трнавская и 30 лет Победы «ГАЗель» 22 маршрута врезалась в другую «ГАЗель». Есть пострадавшие: 15-летняя девушка попала в больницу с сотрясением мозга, пассажирка средних лет растянула связки.

6 марта в 7.30 утра не смогли разъехаться троллейбус и «ПАЗик». К счастью, никто не пострадал, а вот 22 февраля женщине, находившейся в «ПАЗике», не повезло. Автобус, проезжая мимо поликлиники № 6, наехал на снеговой барьер. И хоть скорость была всего 5-7 км в час, его задние колеса зацепились за препятствие и, как результат, автобус тряхнуло. А пассажирка получила компрессионный перелом позвоночника. Сейчас установлено, что виновником этого происшествия был не водитель автобуса, а дорожные службы.

Продолжение темы – на 5 стр.

## Зараза

## ВСЕ ПРОСЧИТАНО

Главный вопрос, который волнует балаковцев, — обрушится ли на наши головы неведомая зараза — птичий грипп.

В администрации города заверили, что к вспышке эпидемии власти готовы. Служба ГО и ЧС расписала все действия между специальными службами на случай массового заболевания птиц.



# Праздник красоты, грации и любви

*«Миссис Хрустальная Корона Балакова» – конкурс необыкновенный. И интерес к нему у балаковцев растет с каждым годом. В минувшую субботу его участницы вновь покорили зрителей изысканностью, грациозностью, женственностью и – необыкновенной смелостью, ведь чтобы выйти на сцену, когда на тебя устремлены сотни взглядов, требуется немалое мужество.*

## Неподражаемые дивы

Выход замужних дам в коктейльных вечерних платьях произвел настоящий фурор. Головку каждой леди украшала удивительно изящная шляпка. И на глазах зрителей произошла метаморфоза. Мама, жены, перевоплотившись, доказали, что они прежде всего прекрасные женщины. Сколько тайн и загадочности таил в себе обворожительный взгляд светской дивы из-под опущенных полей шляпы!

## Не бойся, мама, я с тобой

Самым любимым конкурсом на протяжении уже трех лет остается у зрителей совместное творческое выступление участниц кон-

курса с детьми. Только в нем раскрываются истинные таланты конкурсанток.

Татьяна Герасимова устроила целое цирковое представление со своими любимыми собаками. В качестве дрессировщика выступал ее сын Никита.

11-летний Антон стал партнером для своей мамы Анны Савчук в танце «Моя милая Бабетта» и сыграл сразу две роли: напавшего бандита и трусливого поклонника.

А для Ильи, перевоплотившегося на сцене в творца-художника, музой стала мама – Оксана Харсун.

Алла Мучкина на несколько минут перенесла зрителей в Индию. Балаковцы как будто увидели кадры из индийского кино. Танец Аллы вызвал бурю восторга.

«Ведь так не бывает на свете, чтоб были потеряны дети!» – пели Марина Романова, ее четырехлетний сын Даниил и племянница Юлия. Тройка, облаченная в матроски, растрогала зрителей до слез.

Публика взорвалась аплодисментами, когда Ольга Серова танцевала латинскую самбу.

Наталья Зубарева блеснула незаурядным темпераментом. Сердца присутствующих застучали в несколько раз быстрее в ритме необыкновенно красивого, зажигательного фламенко.

Под занавес на сцене появилась в очаровательном русском костюме Наталья Казакова. Полилась любимая песня «Речка чистая, серебристая...», и Наталья с сыном Костей поплыла лебедушкой по сцене. И тут в окружении березок появилась еще и детская коляска. Удивлению зрителей не было конца, когда мама Наташа взяла на руки свою четырехмесячную дочку Леночку. И уже втроем мама, сын и дочка завершили танец.

## Кому же досталась корона?

Зрители растерялись: кому из участниц отдать предпочтение? А каково было судьям?! Ведь им предстояло избрать не

только Миссис, но и Мисс Хрустальная Корона.

Посоветовавшись, жюри вынесло решение. Корона победительницы украсила голову Натальи Казаковой. Первой и второй вице-миссис стали Наталья Зверева и Марина Романова.

## Мисс зрительских симпатий

Но было ведь еще и читательское жюри. На протяжении двух недель читатели газеты «Балаково сегодня» голосовали за понравившуюся конкурсантку. Борьба была напряженной. У каждой конкурсантки объявились свои поклонники, иногда весьма настойчивые (требовали чтобы один голос засчитали сразу за 20!), но мы были непреклонны. В результате с отрывом всего в несколько голосов победила Ольга Серова. Мы рады поздравить Олю с победой (кстати, на конкурсе ее объявили Миссис-Фото) и пожелать исполнения ее заветной мечты. А сохранить очарование Ольге поможет подаренный нами в качестве приза набор натуральной косметики, любезно предоставленной нашим партнером – фирмой «ГирудИ.Н.» (генеральный директор Александр Базин).

## Вчера королева – сегодня судья

Когда отгремели фанфары и зрители стали расходиться по домам, мы встретились с победительницей конкурса прошлого года «Миссис Хрустальная

Корона» Натальей Шмакаевой. На этот раз она выступала в роли судьи. Где легче: на той или на этой стороне? Что изменила в ее жизни победа в конкурсе?

– После конкурса продолжилась обычная жизнь, в которой главное место занимает моя семья. Дочка Кристина часто примеряет корону и ленточку победительницы. И, наверное, уже сейчас мечтает о своих победах. Оказавшись в зрительном зале, даже в роли судьи, я пережила все те же чувства, которые испытала год назад на сцене, и волновалась вместе с конкурсантками. Поэтому мои оценки, возможно, были менее строгими.

То, что происходило на сцене, было красочно, интересно и интригующе. Все это несомненно благодаря талантливому организатору Татьяне Бобковой.

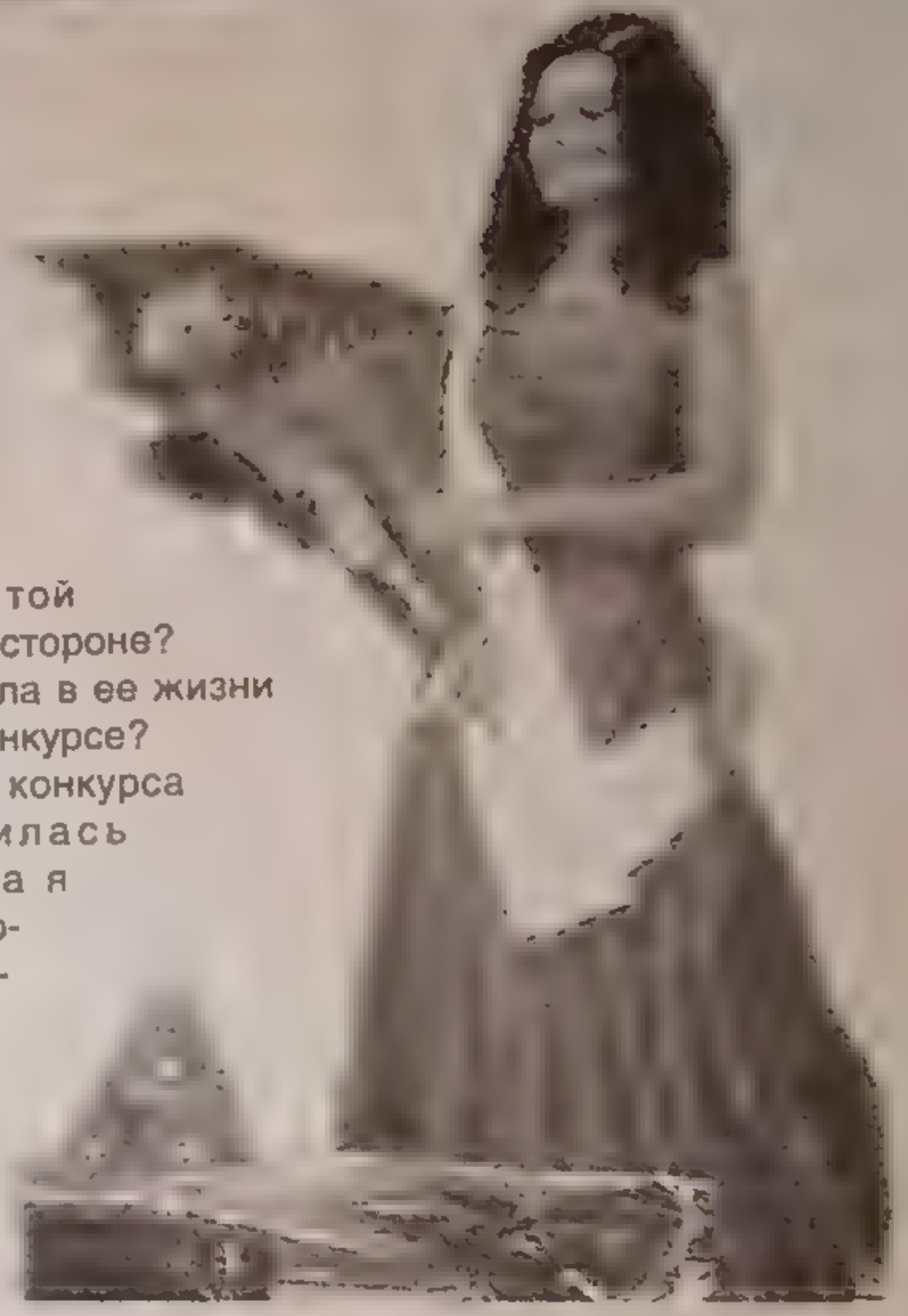
Конкурс «Миссис Хрустальная Корона» вызвал неподдельный интерес зрителей. И это понятно. Оценивались не только внешние данные конкурсанток, но и умение преподнести себя, свои способности и способности

своих детей. Ведь участницы были прежде всего мамами.

Жюри единодушно приняло решение, кто из конкурсанток займет первое место. Несомненно, именно Наталья Казакова достойна короны. От нее нельзя было оторвать взгляд. Меня она поразила необыкновенным блеском глаз, женственностью и завораживающей энергетикой..

...И пусть все еще метут метели – весна обязательно придет. Хочется пожелать женщинам всегда оставаться в гармонии с самой собой. Любите и будьте любимы!

На конкурсе побывала Наталья ЧИКИНА. На снимках: справа – Миссис Фото и Миссис зрительских симпатий О.Серова; слева – Миссис Хрустальная Корона Н.Казакова. Фото автора.



Была так прекрасна, вернись же!





...на руки свою четы-  
рехмесячную дочку Леноч-  
ку. И уже втроем мама, сын  
и дочка завершили танец.  
**Кому же  
досталась  
корона?**

Зрители растерялись:  
кому из участниц отдать  
предпочтение? А каково  
было судьям?! Ведь им  
предстояло избрать не

ной нашим партнером –  
фирмой «Гируди.Н.» (гене-  
ральный директор Алек-  
сандр Базин).

**Вчера королева –  
сегодня судья**

Когда отгремели фан-  
фары и зрители стали рас-  
ходиться по домам, мы  
встретились с победитель-  
ницей конкурса прошлого  
года «Миссис Хрустальная

тересно и интригующе. Все  
это несомненно благодаря  
талантливому организато-  
ру Татьяне Бобковой.

Конкурс «Миссис Хрус-  
тальная Корона» вызвал  
неподдельный интерес  
зрителей. И это понятно.  
Оценивались не только  
внешние данные конкур-  
санток, но и умение пре-  
поднести себя, свои спо-  
собности и способности

придет. Хочется пожелать  
женщинам всегда оставать-  
ся в гармонии с самой собой.  
Любите и будьте любимы!  
На конкурсе побывала  
Наталья Спирова  
Миссис Фото и Миссис  
зрительских симпатий  
О. Серова; слева – Миссис  
Хрустальная Корона  
Н. Казакова. Фото автора.

## Был так прекрасен вернисаж!...

3 марта в Городском выставочном зале прошло открытие выставки «Новая эра красоты», на которой представлено творчество художниц Балакова. Приурочена она, по словам старшего научного сотрудника ГВЗ О. Руденко, к Международному женскому дню.

До праздника еще оста-  
валось несколько дней, а  
здесь уже царила легкая,  
творческая атмосфера. В  
ожидании торжественного  
момента посетители ос-  
матривали экспозицию.  
Все три зала – живописи,  
графики и декоративно-  
прикладного искусства –  
были заполнены, несом-  
ненно, лучшими людьми  
города (чтобы это понять,  
стоило просто посмотреть  
на их лица).

Внимание многих при-  
влекли работы молодой ху-  
дожницы Ларисы Постель-  
ги, выполненные в стиле  
лепнины на холсте – «Поси-  
делки», «Баня», «Маслени-  
ца»... Милые, наивные, теп-

лые, с юмором, они не-  
вольнo задерживали около  
себя. Как поделилась Ла-  
риса, ее работы наши со-  
отечественники увозили  
даже в Германию – как ку-  
сочек Родины. И действи-  
тельно, на них то, что все-  
гда дорого русской душе –  
церковка, мельница, из-  
бушки...

А тут и открытие подо-  
спело. Собравшихся тепло  
приветствовали глава ад-  
министрации МО Максим  
Кузнецов, выразивший ис-  
креннюю радость по пово-  
ду того, что есть место, где  
люди могут встречаться с  
искусством; начальник уп-  
равления культуры Анато-  
лий Абрамов, директор ГВЗ

Галина Полевая. Фотоху-  
дожница Луана Сайленс от  
имени всех участников вы-  
разила удовлетворение  
тем, что выставка состоя-  
лась и авторам работ уда-  
лось донести до людей ча-  
стичку красоты.

Лирическую точку в  
«официальной» части по-  
ставил Анатолий Абрамов,  
подаривший прекрасной  
половине песню «Любовь  
нечаянно нагрянет». Под  
ее мелодию глава админи-  
страции и директор зала  
(напомню: дама) прошлись  
в танго.

А посетители, теперь  
уже под композиции Луи  
Армстронга, продолжили  
знакомиться (порой слегка  
пританцовывая) с пред-  
ставленными в экспозиции  
работами Г. Полевой, М.  
Золотухиной, О. Ежковой,  
М. Сафоновой, Л. Римша-  
Чепенко, Н. Востриковой,  
Л. Самарцевой и других ху-  
дожниц. И каждая из них,  
несомненно, нашла своих  
почитателей.

**Тамара НАУМОВА**

На снимках: художницы  
Л. Постельга и Л. Римша-Че-  
пенко со своими работами;  
танго с мэром.



## Кто не успел, тот опоздал

В прошедшее воскресенье  
прошла финальная игра Клуба  
веселых и находчивых на приз  
депутата Государственной  
думы Вячеслава Володина.

Кэвэзновское движение в  
Балакове стало настолько по-  
пулярным, что попасть на та-  
кие соревнования зрителям  
становится все труднее. Вот и  
в этот раз, несмотря на то что  
зал ГДК был заполнен полно-  
стью и зрители даже стояли у  
стен, опоздавшие не смогли  
попасть на представление.

Отборочные игры прошли  
шесть команд из Саратова,  
Вольска и Балакова. «Вояки»  
из Вольского училища тыла  
привезли с собой целый авто-  
бус группы поддержки. А по-  
бедителем стала наша коман-  
да «Битюки» из БИТТиУ. Ей и  
достался переходящий кубок  
КВН и микшерский пульт. Вто-  
рое место заняла «Клиника  
неврозов» из СГСЭУ (г. Сара-  
тов), третье досталось их же  
сокурсникам по СГСЭУ из Ба-  
лаковского филиала – коман-  
де «Минфин». Прибывшие из  
Саратова юные единороссы  
из недавно образованного  
движения «Молодая гвардия»  
(перелицованный вариант  
«Идущих вместе») вручили  
всем командам-участникам  
торты, привезенные из в Са-  
ратова.

Евгений КУЛАКОВ





### А как же без икры?

Печатница Валентина Гурова 23 года проработала в типографии «Авангард», ее подруга и коллега по цеху Зинаида Морозова уже сорок лет как трудится переплетчицей.

К празднику женщины начинают готовиться еще в обеденный перерыв, дружно нарезают батон и раскладывая шпроты на ломтики.

— С шестнадцати лет здесь работаю, — рассказывает Зинаида Иосифовна, — все праздники сначала отмечаем в коллективе, на производстве, а уж потом дома.

Спрашиваю женщин, чем отличаются праздники 8 Марта раньше и теперь?

— Да практически ничем. Мы и раньше бутерброды больше мазали не красной, а советской кабачковой икрой. Дешевая она была, да и в магазине кроме нее порой не было ничего. А теперь мы даже круче живем, вот бутерброды со шпротами делаем, салат из крабовых палочек. — показывает Валентина Гурова.

— Эх, да что вспоминать! — вздыхает Зинаида Морозова. — Ведь и майонеза-то не было. Не знали даже, что это такое и с чем его едят. А теперь все

лись — листовки, агитационные материалы разные...

— Это хорошо, что работы много. Мы готовы и в праздники работать, лишь бы потом его было с чем встречать! Желает всем балаковцам, чтобы у них всегда было много работы, денег и счастья в доме!

### Все праздники — мои

Ирина — буквально горит на работе в рекламном агентстве «БУСКО». Коллектив в агентстве молодой, небольшой. Праздники на работе отмечают редко, но не потому, что не любят этого делать, просто зачастую именно на эти дни приходится самый пик работы: рекламные акции и мероприятия. Вот и свой день рождения, почти совпадающий с Днем защитника Отечества, Ирине пришлось встречать в городе Пугачеве, организовав шумное рекламное действо с шествием ряженых по улицам этого старинного города и поздравлениями его жителей прямо в автобусе и на улице.

— Мероприятие прошло замечательно, а по-

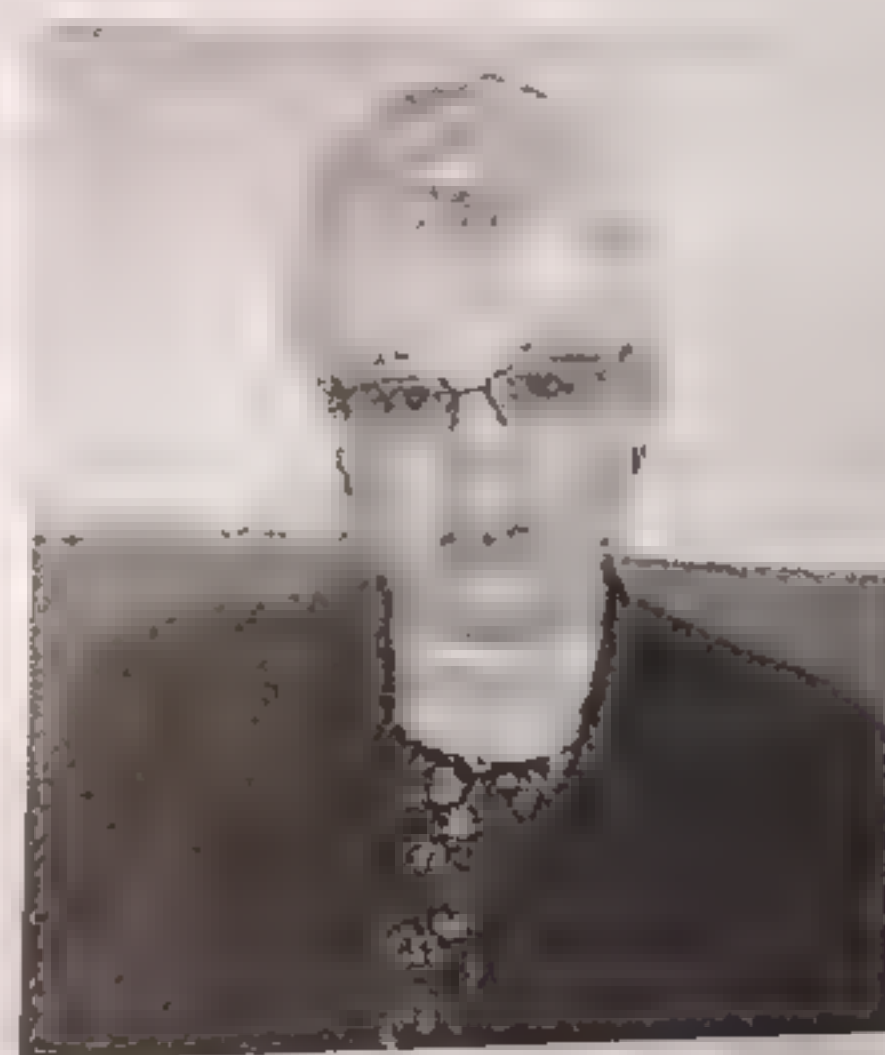
том в горячей точке, в Абхазии.

— У меня и мама бывшая военнослужащая, — рассказывает о своей необычной семье Ирина. — У нее день рождения почти совпадает с Новым годом, я родилась под 23 февраля — и проходила воинскую службу. Поэтому все праздники у нас двойные и тройные, и мы отмечаем как свой семейный праздник и День защитника Отечества, и Международный женский день. Все вместе — и мужчины и женщины.

Да уж, такое нечасто встречается!

### Это здорово — делать людям приятное.

— Очень долгое время, — вспоминает Валентина Касимцева, заместитель председателя Балаковско-



го отделения Российской партии пенсионеров, — все праздники я встречала на работе, во Дворце культуры им. Дзержинского, а у культработников, как известно, время делится на подготовку к мероприятию и его проведение. И так всю жизнь! У других праздник, а мы помогаем им его хорошо провести.

— Не обидно было?

— Нет, ведь это же здо-

— Ну уж теперь-то вы, наверное, отмечаете праздники вместе со всеми, как положено? Не тянет по праздникам во Дворец культуры?

— Все время туда захожу. Тем более что живу неподалеку от ДК, только теперь я там чаще в роли зрителя. А Восьмое марта надеюсь встретить с коллегами по партии, за бокалом шампанского.

### Очень важно, когда можешь доверять

Работа на участке штамповки (ЗАО «Диорит») тяжелая и ответственная, требующая предельной внимательности и соблюдения техники безопасности. Большинство работающих тут — женщины, и одна из самых опытных, несмотря на свой довольно-таки молодой возраст — Ксения Бекетова.

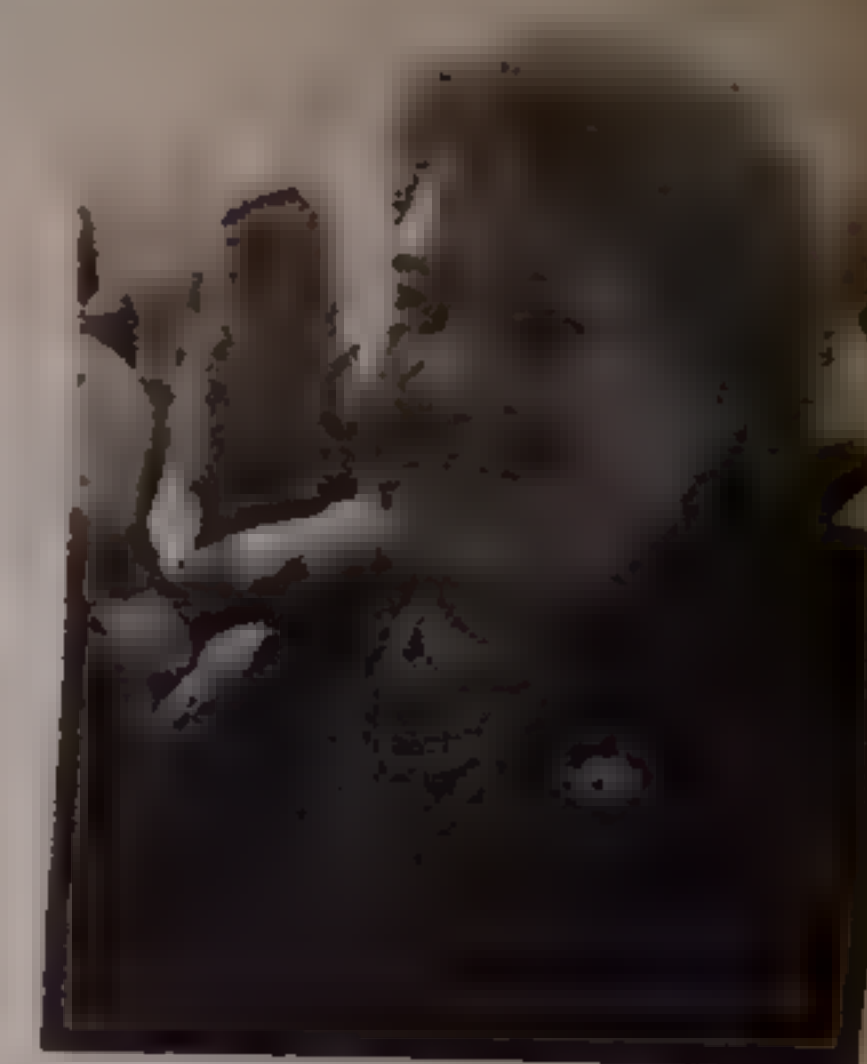
— У нас хороший и дружный коллектив, а это сегодня так нечасто встречается. — говорит Ксения, — Это важно, когда можешь доверять своему напарнику, надеешься на помощь коллеги в трудную минуту.

Ксения открытый и веселый человек, видимо, именно за это ее и любят в коллективе, а между тем, удивительное дело, но девушка еще не замужем. Где ваши глаза, мужики?!

— А я не спешу, время еще есть. — отшучивается Ксения, успевая отвечать на мои надоедливые вопросы и работать на боль-



**Методист управления образования, председатель совета ветеранов педагогического труда, человек высокой культуры и просто обаятельная женщина, Людмила Павловна Пазина активно сотрудничает со многими местными изданиями. Сегодня мы представляем ее как автора рассказа.**



## Кто важнее?

Как-то в компании за праздничным столом мы заговорили о том, кто важнее в жизни — мужчины или женщины. Хотя спор этот был изначально глупый, он не на шутку захватил все собравшееся общество.

Немногочисленные мужчины басовито превозносили свои достоинства, а женщины предложили им ответить на ряд беспроблемных, по их мнению, вопросов: кто стоит на страже здоровья, кого больше в системе образования, кого больше на фермах, фабриках, в столовых?

— Кто вас, наконец, просто кормит, поит и одевает, кто провожает ребенка в школу, а мужа на работу? Кто проверяет дневник и готовит к вашему приходу ужин? Кто подаст вам в кресло газету и вновь спешит на кухню мыть посуду? А рождение ребенка?

Девять месяцев — мать вынашивает свое дитя. Делится с ним сердцем и душой, а потом, когда он подрастет, заботится о том, чтобы на ночь он не забыл выпить теплого молока, чтобы сшить ему к празднику лучший карнавальный костюм, купить учебники к новому учебному году...

А дома свои заботы навалились. Вот опять у сына температура. Дочь почти невеста, ей бы новые джинсы, да и из кофточки уже выросла. Правда, говорит, так модно, чтобы пупок был открытым. А давно ли эта самая пуповина связывала их в единое целое? А теперь у нее секреты от матери, вон опять «эсэмэска» от мальчика пришла, просит отпустить ее на свидание. Сыну пришла повестка в армию — и тревожно защемило сердце матери. Сможет ли он там, ее крошечка, достойно защититься от грубости сержанта-солдата?

— Мам, ты чего загрустила? — дети обступили ее, склонив к ней свои светлые головки. — Ты же у нас самая-самая хорошая!



роды со шпротами делал. салат из крабовых палочек. — показывает Валентина Гурова.

— Эх, да что вспоминать! — вздыхает Зинаида Мороза. — Ведь и майонеза-то не было. Не знали даже, что это такое и с чем его едят. А теперь все есть, чего душа пожелает. Были бы денежки!

— Вот именно, — поддакивает подруга и жирным слоем мажет на батон майонез. — Одна радость, с приходом нового директора хоть заказы появились и зарплату стали вовремя давать...

— Кстати, о заказах, — спрашиваю, — ничего, что работы много? Не обидно вам работать перед самыми праздниками? Выборы-то на носу, работы зава-

ника Отечества, Ирине пришлось встречать в городе Пугачеве, организуя шумное рекламное действо с шествием ряженных по улицам этого старинного города и поздравлениями его жителей прямо в автобусе и на улице.

— Мероприятие прошло замечательно, а потом все меня поздравляли, и это было здорово. А дома муж мне подарил букет тюльпанов и целый пакет фруктов. По крайней мере, ни у кого еще такого дня рождения не было. Как я встречаю 8 Марта? Должна сказать, что своим праздником я считаю и 23 февраля.

Так уж вышло, что этой хрупкой девушке в конце девяностых довелось служить по контракту солда-

праздники я встречала на работе, во Дворце культуры им. Дзержинского, а у культработников, как известно, время делится на подготовку к мероприятию и его проведение. И так всю жизнь! У других праздник, а мы помогаем им его хорошо провести.

— Не обидно было?

— Нет, ведь это же здорово, когда делаешь приятное людям. И уж только после того как все пройдет, наступал наш черед праздновать. Мы садились и с чувством выполненного долга выпивали свои сто граммов.

— А муж никогда не был против того, чтобы встречать праздники на работе?

— Вот мама моя иногда возмущалась, а муж — никогда. Я всегда радовалась, что муж меня понимает.

вушка еще не замужем. Где ваши глаза, мужики?! — А я не спешу, время еще есть. — отшучивается Ксения, успевая отвечать на мои надоедливые вопросы и работать на боль-



шом и страшном для неопытного глаза штамповочном прессе. И все-то у нее получается ловко и с соблюдением всех правил и технических норм.

Евгений КУЛАКОВ

сы, да и из кофточки уже выросла. Правда, говорит, так модно, чтобы пупок был открытым. А давно ли эта самая пуповина связывала их в единое целое? А теперь у нее секреты от матери, вон опять «эсэмэска» от мальчика пришла, просит отпустить ее на свидание. Сыну пришла повестка в армию — и тревожно защемило сердце матери. Сможет ли он там, ее крошечка, достойно защититься от грубости солдата-солдафона?

— Mam, ты чего загрустила? — дети обступили ее, склонив к ней свои светлые головки. — Ты же у нас самая-самая хорошая!

— Ты за меня не бойся, — успокаивает сын, — меня нелегко обидеть.

Она ворошит его непокорные вихры: «Это я так, не обращайте внимания. Все уже прошло, Все будет хорошо, со мной же останется Лена...». А та уже шепчет ей на ухо:

— Мамочка, а можно я на проводы брата Сережу приглашу? Он же служил на флоте, глядишь, посоветует ему чего.

— Хорошо, пусть приходит...

И тут из спальни выходит муж: «Опять секретничаете, заговорщики?». Садится в кресло и включает телевизор. Новости НТВ наполняют шумом квартиру, заглушая «посторонние» разговоры...

## Широкая масленица в 1 микрорайоне

Издавна на Руси большие праздники сопровождались массовыми гуляниями. В первом микрорайоне после избрания здесь депутатом городского Совета Валерия Манукяна для жителей микрорайона тоже стали устраиваться уличные праздники. Так было на Новый год, а уж Масленицу в прошедшие выходные здесь отмечали с еще большим размахом, собравшись в большом дворе за общежитием «Светлана».

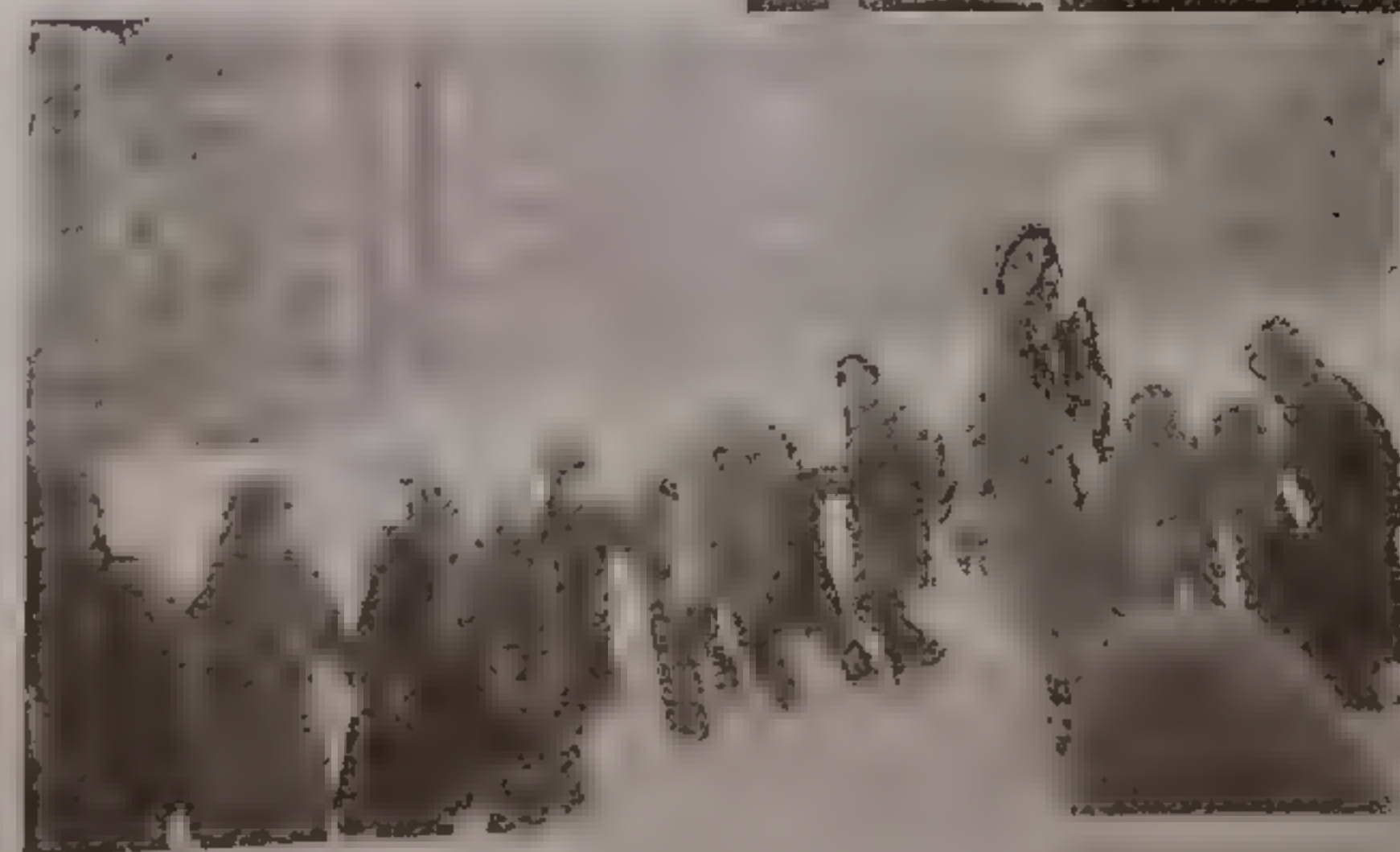
С блинами и горячим чаем, с хороводами вокруг чучела Зимы, с зажигательной музыкой, на звуки которой подтягивались жители окрестных домов, с разговорами и... наказаниями жителей своему депутату.

Разгулявшаяся было метель не смогла испортить настроения собравшимся, ведь подобные праздники так редки в их жизни! Особенно радовалась нечаянному веселью детвора, прибежавшая со всего микрорайона. Пришлось посылать машину за добавкой блинов.

Ухватили на всех спасибо, давно мы уже не отмечали Масленицу так широко и весело, — благодарят жители организаторов

празднества — депутата 9-го избирательного округа Валерия Манукяна и его помощников. В свою очередь депутат поздравил всех собравшихся женщин, а их было большинство среди присутствующих, с наступающим Международным женским днем, сказал им много добрых и теплых слов и всем без исключения вручил живые цветы. От таких знаков внимания у многих из них даже появились слезы на глазах.

— А как же иначе, ведь 8 Марта — это не только Международный день женщин, но еще и праздник весны! — объяснил свой поступок Валерий Жорович. — Пусть в этот день все жительницы нашего города чувствуют



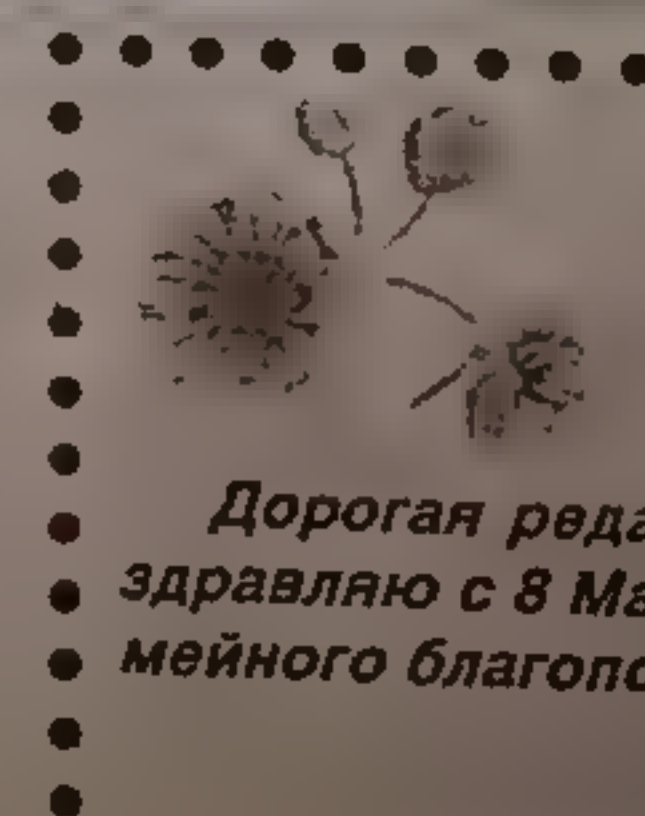
себя любимыми.

В приемной депутата готовы и словом и делом помочь избирателям. На днях Валерий Манукян поедет в Москву, повезет президенту обращение по ветхому и аварийному жилью и ЖКХ,



подписанное тысячами ба-лаковцев.

Раиса МАРКЕЕВА, жительница 1 м-на, мама и бабушка На снимке: депутат с нами и в будни, и в праздники



Дорогая редакция! Всех женщин от всей души поздравляю с 8 Марта. Любви вам, счастья, улыбок и семейного благополучия!!!

Людмила РЕЗНИКОВА

## СТИХИ ИЗ КОНВЕРТА

### Маме

Мамочка милая, наша родная!  
С праздником женским тебя

поздравляем.

Желаем здоровья, добра и тепла,  
Чтоб ты не старела, красивой была.

Спасибо за то, что с любовью растила.  
Людей уважать и к труду приучила.  
Ты много трудилась, ночей не спала  
И лучшие годы ты нам отдала.

Улыбка твоя, словно солнышко в мае,  
Лучи посылает, теплом согревает.  
Твоя доброта и совет нам нужны,  
И мы о тебе забывать не должны.

Радостью глазки твои пусть сверкают.  
Ручки уставшие боли не знают.  
Счастливым и долгим пусть будет твой век!  
Ты самый родной на земле человек!



## Выворачивай – не выворачивай... АВАРИЯ



В прошедший четверг подъезжающий к остановке «Кинотеатр «Россия» автобус «ПАЗ» (государственный номер АМ 927, маршрут № 9) при торможении понесло на стоящий там же троллейбус. Пытаясь избежать столкновения, маршрутка отвернула в сторону и зацепила бортом проезжавшую мимо «копейку». От испуга или боясь каких-либо последствий, но молодые ребята из «жигуленки» с места происшествия скрылись. Зато следовавший за ним «ВАЗ-1500» (государственный номер УМ 563 ХХ), чтобы не выскочить на встречную полосу движения и избежать лобового столкновения, свернул к остановке и носом въехал под остановившийся «ПАЗ», а сзади «жигуленка» еще слегка поддал троллейбус с 33Д.

– Он уж и так выворачивал, выворачивал, но его несло прямо на меня, – рассказал еще не отошедший после аварии водитель пострадавшего больше всех «ВАЗа», – в пору вообще в такую погоду по городу не ездить!

На мой вопрос, кто, по их мнению, виноват в случив-



шейся аварии, все водители и столпившиеся пассажиры из автобуса ответили одинаково: «Дорожные службы города. Посмотрите, даже на ногах устоять невозможно на такой дороге! Совсем не чистят!». А водитель троллейбуса – молодая девушка – в сердцах добавила уж совсем непечатное: «...они...их надо!». Глас народа! Против него и возразить нечего.

Буквально на следующий же день мне пришлось стать свидетелем еще одной аварии у остановки «Турист». Маршрутное такси («ГАЗель») столкнулось с троллейбусом (см. фото), а в суб-

Выпавший на прошлой неделе снег в очередной раз выявил полную беспомощность властей в отношении такого «небывалого» в наших краях явления, как зима. На дорогах, после снегопадов и потепления превратившихся в олимпийские трассы по бобслею, за неделю произошло множество ава-

рий. Свидетелем одной из них стал корреспондент «Балаковского вестника» Виктор БАХОВ.

мужчина, поскользнувшись на остановке «Главпочтамт», чудом не был раздавлен колесами подъезжающего «ПАЗика». Напуганный и разозлившийся пенсионер стучал кулаком по борту автобуса, грозясь линчевать его водителя на месте. Шофер, так и не открыв дверей и не высадив пассажиров, дал по газам и был таков.

Вот и получается, что, несмотря на все заверения транспортного отдела администрации о том, что с водителями маршруток ведется разъяснительная работа, именно они основные «организаторы» многих опасных ситуаций на дорогах города.

Виктор БАХОВ

1 марта в Саратове стартовал областной смотр-конкурс библиотек на лучшую организацию информационно-разъяснительной работы по Всероссийской сельскохозяйственной переписи 2006 года.

## Сельхозпереписи помогут библиотеки

КОНКУРС

В Саратовской области 1058 только муниципальных библиотек, у которых более миллиона читателей. Арсенал средств, подходов, ин-

тересных форм для доступного рассказа о целях, задачах ВСХП у них неисчерпаемый: выставки книг, читательские конференции, тематические бе-

седы, встречи со специалистами, викторины...

Словом, ответы на свои вопросы о сельхозпереписи в библиотеках области может получить каждый читатель.

Смотр-конкурс продлится до конца августа 2006 г., проводит его Саратовстат и министерство культуры области.

Саратовстат

25 февраля на стадионе «Труд» побывал губернатор Павел Ипатов. На стадионе начались работы по его реконструкции.

Эту ситуацию, визит Павла Ипатова по своему преподнесла одна местная газета в статье «Будут резать по-живому».

## Ребята, давайте жить дружно!

На фото в руках губернатора плакат с текстом: «Целый кортеж престижных иномарок с людьми в дорогом кашемире».

Можно подумать, что В.А. Соловьев ездит в «Запорожце» и ходит в драной телогрейке! В статье говорится также о каких-то силах, изгоняющих «детище города».

Во-первых, СТМК «Турбина» не городское детище, а частный клуб В.А. Соловьева, который в 2003 году он юридически прибрал к рукам и зарабатывал на нем немалые деньги.

Во-вторых, соловьевскую «Турбину» из Балакова никто не изгонял.

В. Соловьев заключил договор аренды сроком на 1 год, а до этого 2 года ни за что не платил. Срок договора подошел к завершению, а значит, нужно заключать новое соглашение. АНО СК «Турбина» заключила договор аренды стадиона «Труд» на 2006 год. В.А. Соловьев мог оформить договор субаренды с СК «Турбина», о чем говорила юрист Л. Щикунова на балаковском телевидении. Однако В. Соловьев предпочел пойти другим путем. Ну что же, как говорят, большому кораблю – большое плавание!

То, что Владимир Соловьев взял тайм-аут по общению с прессой, это просто замечательно. Немало пресс-д-б...

сегодня – здесь, завтра – там.

Легендарным гонщиком в 70-80 годы был Гордеев, который в трудное время бросил клуб «Турбина» и уехал зарабатывать деньги, выступая в финской лиге.

Какой он тренер – говорили гонщики. А. Минигалеев: «Как тренер он просто ноль». С. Ерошин: «Как тренер он многое делает неправильно». Сергей Кузин вообще сказал: «Я никогда не считал его тренером. Когда я был мальчишкой и поинтересовался у него, как и что нужно делать при входе в вираж, он мне ответил: «У тебя есть тренер, вот у него и спрашивай». Вот вам и легенда!

Из «Мега-Лады» тренера Гордеева попросили в свое время, так как часто были конфликты с гонщиками. Не всегда хороший гонщик становится хорошим тренером. Еще неизвестно, будет ли соловьевская «Турбина» допущена к чемпионату 2006 года, но было бы интересно посмотреть за гонкой двух «Турбин». Вот только итог встречи сомнений не вызывает. Это профаны, а не болельщики не могут представить себе гонку между СК «Турбина» из Балакова и СТМК «Турбина», частным клубом Соловьева. А почему бы и нет?

В конце статьи опубликован состав команды Соловьева и сделана приписка:

Мороз, стоявший больше месяца, утомил. Зима кончается, а стайка рыбацкая не...





прямо на меня, — рассказал еще не отошедший после аварии водитель пострадавшего больше всех «ВАЗа», — влору вообще в такую погоду по городу не ездить!

На мой вопрос, кто, по их мнению, виноват в случив-

зительного. Буквально на следующий же день мне пришлось стать свидетелем еще одной аварии у остановки «Турист». Маршрутное такси («ГАЗель») столкнулось с троллейбусом (см. фото), а в субботу на моих глазах пожилой

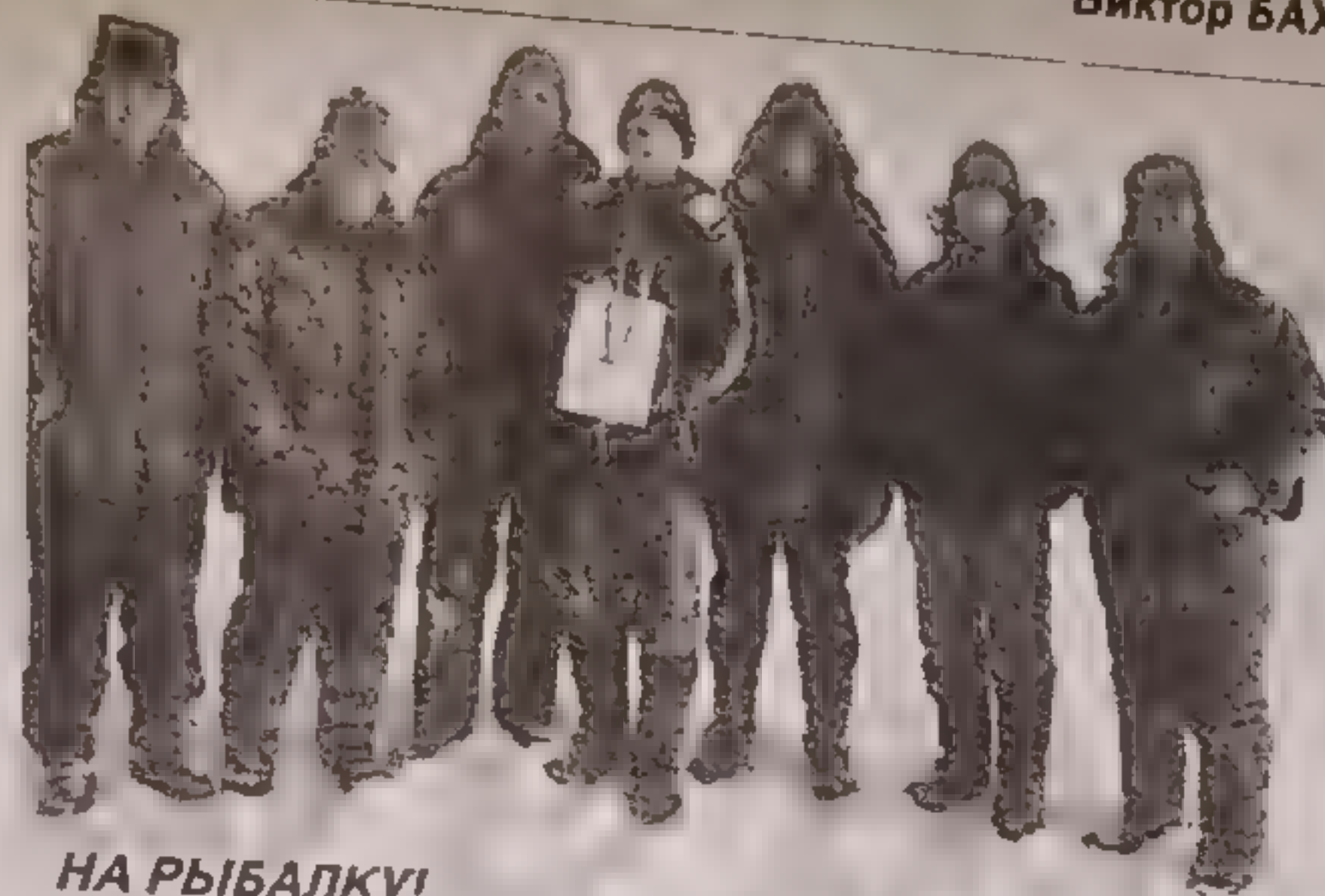
Вот и получается, что, несмотря на все заверения транспортного отдела администрации о том, что с водителями маршруток ведется разъяснительная работа, именно они основные «организаторы» многих опасных ситуаций на дорогах города.

Виктор БАХОВ

**Мороз, стоявший больше месяца, утомил. Зима кончается, а страсть рыбацкая не удовлетворена!**

**Меж тем самые-самые на лед ходят, не согласуясь с погодой. И не без успеха.**

Молва доносит, что на Большом Кушуме отлично ловятся подлещики и караси. До двухсот машин скапливается у заветного местечка в



НА РЫБАЛКУ!

## А в Красном Яре ловится... все!

выходные.

В Николевке случаются поимки не крупного судачка. Традиционных охотников за «морской» сорогой не просматривается. На льду под толстым слоем снега вода.

В Красном Яре ловится все, но размеры окушков, сорожек и прочей рыбы «московские» — от 100 граммов и ниже. Доходят слухи о шабаше в Малом Перекопном.

В черте города рыбы меньше не стало, но и больше тоже. Удача сопутствует лишь единицам — тому, у кого и лунка лучшая, и снасть филигранная, и терпение как у каменного сфинкса.

Неминуемо, с приближением весны, наступает и период рыболовных соревнований.

19 февраля в районе села Подгорное Энгельсского района состоялась матчевая встреча рыболовных команд Саратовской области по рыбной ловле на мормышку.

Обладатели переходящего Кубка области — спортсмены Балаковского районного общества охотников и рыболовов отстаивали титул в борьбе с пятью другими командами из Саратова и Энгельса.

Балаковцы выступили в целом весьма прилично, но Кубок за собой не сохранили, пропустив на первое место лишь команду из Саратовского общества охотников и рыболовов. Недобрав буквально по 30-40 граммов (один окуnek с палец), каждый из шести членов нашей команды проиграл личные «междусобойчики» в зонах ловли.

Основной причиной проигрыша признали то, что балаковские спортсмены уступили в таком компоненте, как прикормка рыбы мотылем.

В наших местных водоемах животными прикормками активизировать клев не принято, поскольку на среднем и сильном течении это нецелесообразно. Да и не бывает у нас в продаже используемого для этого кормового мотыля.

В начале марта пройдет лично-командный чемпионат области по ловле на мормышку, в ходе которого балаковцам предстоит реабилитироваться за проигрыш.

На снимке: «серебряные» призеры матчевой встречи рыболовных команд Саратовской области К. Каремулин, К. Кудинов, В. Платухин, С. Кудинов, С. Жданов, М. Садчиков и ст. егерь БО-ОиР И. Мишнин.

Сергей КУДИНОВ

года ни за что не платил. Срок договора подошел к завершению, а значит, нужно заключать новое соглашение. АНО СК «Турбина» заключила договор аренды стадиона «Труд» на 2006 год. В.А. Соловьев мог оформить договор субаренды с СК «Турбина», о чем говорила юрист Л. Щикунова на балаковском телевидении. Однако В. Соловьев предпочел пойти другим путем. Ну что же, как говорят, большому кораблю — большое плавание!

То, что Владимир Соловьев взял тайм-аут по общению с прессой, это просто замечательно. Немало вранья было сказано этим человеком в камеру «Экспресс»-телевидения: по ситуации, связанной с избиением Кирилла Филинова, о том, что якобы задолженности по выплате зарплат и отпускных перед гонщиками нет. Когда на стадионе «Труд» произошла массовая драка, в которой участвовали четыре спортсмена, и Артем Минигалеев уехал домой, всем врал, что Артем в отпуске по семейным обстоятельствам. Надо же, отпуск в разгар спидвейного сезона!

За три года на стадионе «Труд» заменили всего лишь несколько брусков на скамейках и сделали косметический ремонт техбокс. Туалет не работал, и поклонники спидвея не услышали объяснений от В. Соловьева, почему они должны были, забывая стыд, «омывать» заборы стадиона «Труд».

Если речь идет о спидвее, то при чем здесь какие-то проверки на предприятиях Соловьевых? Наверное, забыли про «амбре», которое источал мясокомбинат «Балаковский» в направлении города? Все говорили о данном факте, кроме известной газеты.

Строительство стадиона в Вольске — это лишь разговоры. Но если стадион и будет строиться, то для города, которым руководит Иван Чепрасов, а не для соловьевской «Турбины». Соловьев ли будет его строить и на свои ли деньги?

О какой договоренности по аренде стадиона в г. Стерлитамаке речь? Какой-то руководитель завода в Стерлитамаке подписал Соловьеву аренду стадиона. Имел ли он такие полномочия?

Календарь соревнований по спидвею разрабатывался даже ночью, люди не спали, он утвержден и опубликован в СМИ. А сегодня выясняется, что Соловьев заключил договор аренды стадиона в г. Каменск — Уральский. Так и до Магадана скоро будет рукой подать! Какой-то цирк-шапито:

часто были конфликты с гонщиками. Не всегда хороший гонщик становится хорошим тренером. Еще неизвестно, будет ли соловьевская «Турбина» допущена к чемпионату 2006 года. Но было бы интересно посмотреть на гонщика двух лет. Это итог встречи сомнений не вызывает. Это профаны, а не болельщики не могут поставить себе гонку между СК «Турбина» из Балакова и СТМК «Турбина», частным клубом Соловьева. А почему бы и нет?

В конце статьи опубликован состав команды Соловьева и сделана приписка: «Контракты с этими гонщиками подписаны». Только когда? Согласно протоколу № 3 (пункт 5) собрания НП «НПС» от 27 января 2006 г., «по вновь принятому решению до 15.02.06 г. клубы обязаны перезаключить старые контракты или сделать дополнительные соглашения по действующим контрактам».

Филинов, Косолапкин, Захаров и уж тем более Минигалеев, выступающий в Немецкой спидвейной лиге, контрактов и дополнительных соглашений с СТМК «Турбина» не подписывали. Так что, как бы и кто бы из подведомственных В. Соловьеву СМИ ни старался, рано или поздно ложь и вранье станет явью.

Ребята, давайте жить дружно!

P.S. Почему-то Соловьев и его СМИ не говорят о том, что руководство СК «Турбина» предлагало за трех юниоров сумму в 1 000 000 рублей, но она его не устроила. Порядком потрепанную технику, запчасти и все остальное, что есть в СТМК «Турбина», В.А. Соловьев продавал за 7 миллионов рублей. Так нужен ли спидвей Соловьеву на деле?

Владимир КОРОЛЕВ





# Анюткина семейка

И вновь, как и обещали, мы в гостях у веселой семейки. Напомним, что в трехкомнатной квартире дружно уживаются глава семьи Сергей, его супруга Анна, две дочки Юленька и Дашута, три кошки – Янетта, Тоня, Полита – и такса Молли.

Анна уже поведала историю, как в ее дом попали усатые и хвостатые питомцы. Следующий ее рассказ о том, как они уживаются вместе.

## Как кошка с собакой

Выражение «живут как кошка с собакой» подразумевает под собой ссоры и склоки. Но ничего подобного между моими питомцами не происходит. Вместе играют, вместе спят, вместе едят. Но хоть права у всех равные, старшинство все же остается за Янеттой – по той простой причине, что она первая появилась в нашем доме. За ней следует трехлетка Тоня, а самые младшие – Полита и Молли. Голубая вислоухая британка и такса попали в наш дом в одно время, вместе росли. Поэтому их связывает нежная дружба. Даже спят они вместе, свернувшись в один клубок. Как и во всех семьях, в нашей усато-хвостатой компании бывают разногласия. А случается,

Неттки, Тони и Политы нет большего наслаждения, чем похрустеть сухими собачьими «подушечками».

## Не квартира, а родильное отделение

Самое беспокойное время наступает, когда в доме появляется потомство. В этом году так совпало, что нашим кошкам пришло время рожать почти одновременно. Разница между малышами – две недели. Но первой в этом году стала матерью такса Молли. На два месяца опередила она своих подруг. Преданнее матери, чем моя такса, я не встречала. Она ни на минуту не отходила от своих беспокорных комочков. Мне приходилось буквально насильно кормить ее саму. И в ее понимании такой же материнской любовью должны были быть наполнены сердца других кошек. Второй мамой стала Полита (к тому времени щенята обрели своих новых хозяев). Каково же было удивление и возмущение Молли, когда голодные слепые котята тыкали свои носы во все щели в поисках мамы, а та и ухом не вела (видно, тогда не проснулся в ней еще природный инстинкт). Смотреть спокойно на это Моли не могла. Услышав «детский плач», она кидалась к Поле, увещевала ее лаем, просила подойти к голодным малышам.

И только те открывали голодные рты, одна из кошек тут же впрыгивала к малышам в заграждение и начинала кормить самых голодных – не разбирая, свои это или чужие детки. Если требовалась дополнительная помощь, подключались другие мамы. В редкие минуты затишья мамочки отдыхали. Только Молли нет-нет да и утащит к себе одного котенка. Положит себе под бочок и, пока тот жадно пытается добыть остатки



уже пропадающего молока, с наслаждением вылизывает пушистую головку. Так тосковала мамочка по своим рыжим непоседам.

## Котята растут быстро

И вскоре удержать их в яслях становится проблематично. Любознательность загоняет их в самые неожиданные уголки нашего дома. А развлечения они придумывают себе сами. И порой их экстремальный характер приводит нас в шок.

Однажды они превратили кресло в головокружительный аттракцион. Один за другим они взбирались на спинку, отталкивались лапками и, расправив все пять конечностей (включая хвост), планировали вниз.

Их было девять. Представляете, какая была карусель?! Совершив каждый не менее чем четыре полета, котята как-то враз успокоились и бросились на поиски новых приключений.

## Советы от Анюты

Питание кошек должно быть полноценным и сбалансированным. Подскажу, как обойтись без дорогостоящих кормов и в то же время сохранить здоровье ваших питомцев. Но предупреждаю сразу, что к этой еде привыкнуть нужно котят. Если у вас взрослое животное, то не стоит его лишать привычного рациона питания.

Сначала я варю овсяную кашу на воде. А затем добавляю туда сырые обрешки говяжины, например рубленные щечки (на базаре торговцы отдают их за копейки). В тарелку накладываю 2-3 столовые ложки, кормлю 2-3 раза в день. Несколько раз в неделю кошкам необходимо давать творог и сырой желток. И еще один важный совет. Даже если ваши питомцы не выходят из квартиры, им необходимо делать профилактические прививки и хотя бы раз в полгода давать препараты против паразитов. И обязательно посоветуйтесь с ветеринарным врачом. Здоровья вашим маленьким друзьям!

Записала Наталья ЧИКИНА

Внимание любителей животных!

Продается вислоухая 2-месячная кошечка (с родословной).  
Телефон 37-24-07

## Наш хронограф

## МАРТ

### 7 марта

1954 – хоккеисты сборной СССР, победив в заключительном матче сборную Канады со счетом 7:2, впервые стали чемпионами мира.

1997 – ученые г. Эдинбурга вывели первую в мире клонированную овцу Долли, которая недавно скончалась.

### 8 марта

1941 – в семье артистов эстрады Марии Мироновой и Александра Менакера родился Андрей Миронов. Его популярность в СССР была все рекорды. Фильмы с участием Миронова были обречены на успех; на спектакли в Театре сатиры, в которых он играл, билет достать было невозможно. Его феерическая, виртуозная игра не оставляла равнодушным никого.

1952 – в США впервые применен аппарат «искусственное сердце».

### 9 марта

1902 – основан один из самых титулованных футбольных клубов мира – испанский «Реал». По составу игроков он на сегодняшний день считается самым сильным в мире, что не всегда подтверждается игрой.

1934 – родился первый в мире космонавт – Юрий Алексеевич Гагарин.

2000 – в авиакатастрофе погиб глава холдинга «Совершенно секретно» тележурналист Артем Боровик.

### 10 марта

1845 – родился Александр III, российский император (1881-1894 гг.). Александр III за время своего царствования не вел ни одной войны, за что получил в народе прозвище Миротворец. С другой стороны, при нем резко усилились цензура, полицейский и административный произвол, ликвидирована автономия университетов, ограничено земское и городское самоуправление.

### 11 марта

1931 – в СССР запрещены продажа и ввоз Библии. Эта книга приравнивалась к антисоветской литературе, поскольку противоречила идеям марксизма-ленинизма. Но самое ужасное – в ней ничего не говорилось о выдающемся вкладе товарища Сталина в мировую историю.

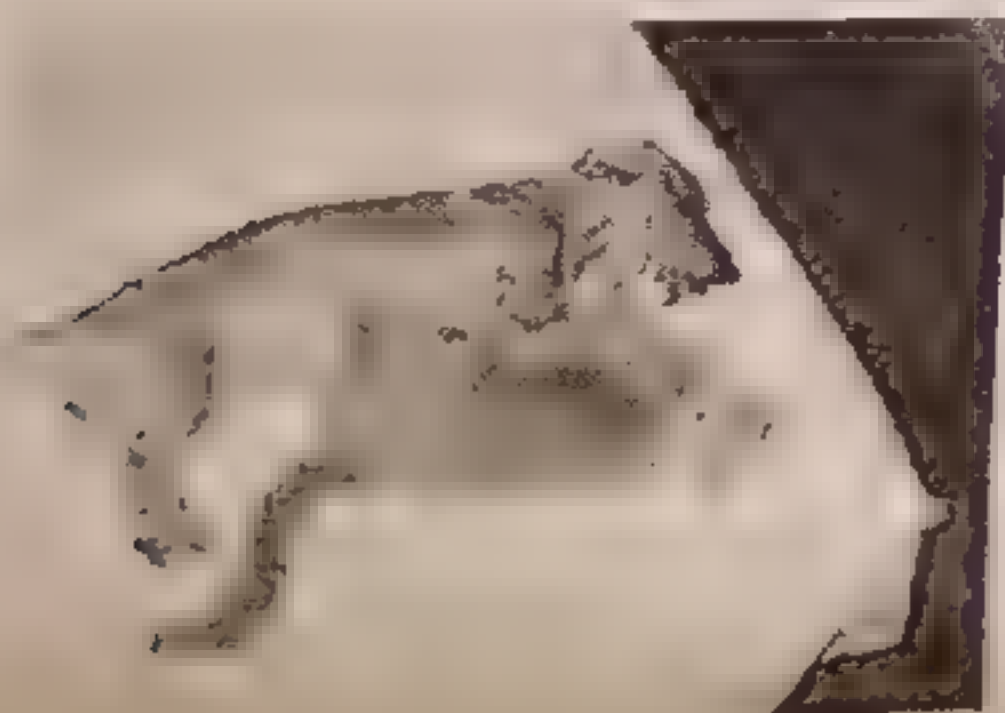
1985 – Пленум ЦК КПСС избрал Михаила Сергеевича Горбачева Генеральным секретарем ЦК КПСС. В то время народ воспринял это назначение с одобрением – наконец-то у руля партии и страны не дряхлая развалина, а относительно молодой и энергичный руководитель.

### 12 марта

2000 – в результате успешной операции спецназа был захвачен один из самых одиозных главарей чеченских бандформирований – Салман Радиев.

### 13 марта

1887 – в годовщину убийства Александра II революционеры попытались убить его сына – царя Александра III. На этот раз не получилось – их арестовали прямо на улице непосредственно перед покушением. Среди организаторов покушения был Александр Ульянов – старший брат



так разойдутся во время игры, что не могут остановиться. И тут, пользуясь правом старшинства, Янетта быстренько разгоняет по углам разрезвившихся друзей.

В квартире установился строгий порядок. Споров не



так разойдутся во время игры, что не могут остановиться. И тут, пользуясь правом старшинства, Анетта быстренько разгоняет по углам разрезавшихся друзей.

В квартире установился строгий порядок. Споров не возникает даже из-за еды. У каждого – своя миска. Рацион – раздельный. Однако для каждого питомца нет большего лакомства, чем корм из чужого блюда. Для собаки – кошачья каша, а для кошки – наоборот, песья еда. Но никто из них не унизится до воровства. Только с разрешения хозяина. Молли терпеливо ждет, когда насытятся кошки. И только тогда с удовольствием долизывает остатки. А для

ние слепые котята тыкали свои носы во все щели в поисках мамы, а та и ухом не вела (видно, тогда не проснулся в ней еще природный инстинкт). Смотреть спокойно на это Моли не могла. Услышав «детский плач», она кидалась к Лоле, увещевала ее лаем, просила подойти к голодным малышам. А затем, не вытерпев, бросалась к котяткам и подставляла под их голодные ротки свои еще сочащиеся молоком соски. Те сразу успокаивались и с наслаждением начинали чмокать! Вскоре в Лолите все же проснулись материнские чувства. А тут подоспело рождать и ее подружкам. И что тут началось! У молодых мам образовалось что-то вроде клуба взаимовыручки. Для малышей устроили

вают себе сами. И порой их экстремальный характер приводит нас в шок.

Однажды они превратили кресло в головокружающий аттракцион. Один за другим они взбирались на спинку, отталкивались лапками и, расправив все пять конечностей (включая хвост), планировали вниз.

Приземлившись на подушку кресла, усатый летун вновь спешил вскарабкаться наверх. А следом уже летел следующий и следующий бесстрашный «парашютист».

зьям!

Записала Наталья ЧИКИНА

**Внимание любителей животных!**

Продается вислухая 2-месячная кошечка (с родословной).  
Телефон 37-24-07

зоомагазин  
**Фауна**  
плюс



Более 1000 наименований товаров для животных.

Ошейники, поводки, намордники, корма, лежанки, будки, переноски для животных.

Маг. "Фауна" – ул. Минская, 10  
Маг. "Фауна плюс" – рынок "Рокот"

## В РЕАНИМАЦИИ К ТАКИМ «БОЛЬНЫМ» ПРИВЫКЛИ

В реанимационное отделение в четверть первого ночи 27 февраля доставили 34-летнего мужчину.

К таким ранениям, как у этого пациента, врачи-реаниматоры уже привыкли. Ножевое ранение живота как результат пьяной драки. Вскоре был задержан и вспыльчивый собутыльник пострадавшего мужчины. Орудие трагедии – нож – изъято как вещественное доказательство.

## ПОБИЛИ «МЕРСЕДЕС»

В этот же день пострадал автомобиль «Мерседес».

Он спокойно стоял у дома №140 по улице Братьев Захаровых и ждал своего хозяина. Тут-то на беззащитного иностранца и напали злодеи. Разбили заднее боковое стекло и забрали принадлежавшую его любимому 35-летнему хозяину барсетку. В сумочке находились паспорт владельца авто, водительские права и технический паспорт самого «Мерседеса». Не смогла иномарка уберечь вещи владельца, да и сама пострадала. А изверги грабители разгуливают на свободе.

## НЕФТЕДОБЫТЧИКИ

Неплохо присосались к трубе нефтепровода некие наши сообразительные соотечественники. Сколько времени нефтепийцы откачивали черное золо-

то – неизвестно, но обнаружили несанкционированную врезку на трубе нефтепровода только 26 февраля. Золотую жилу нефтедобытчики открыли на 265 километре нефтепровода Самара – Лисичанск, в 600 метрах от села Маянги.

## ЗАЧЕМ ВОРАМ ВЕДОМОСТИ?

Преступники решили посетить аптеку № 248 ночью. Тем более что лекарства им были, в общем-то, и ни к чему. Интересовало другое – шуршащие купюры.

Под покровом темноты 3 марта злоумышленники, разбив оконное стекло, проникли в помещение аптеки. Инкассаторская сумка как будто специально их дожидалась. Однако пачка с банкнотами, находящаяся в ней, оказалась жидковатой – всего 2,5 тысячи рублей. А раз так, ночные визитеры решили прихватить еще и 78 ведомостей – так, на всякий случай. Собрав награбленное, любители отчетности скрылись в неизвестном направлении.

## ОТКРЫТ СЕЗОН ОХОТЫ НА СОТОВЫЕ

Морозы кончились. И сразу активизировались похитители мобильных телефонов.

28 февраля у дома 69/3 по Саратовскому шоссе неизвестный напал на 19-летнего парнишку и вырвал у него сотовый телефон стоимостью около 7 тысяч рублей. У сотрудников правоохранительных органов есть основания подозревать, что налетчиком был 23-летний молодой человек.

нец-то у руля партии и страны не дряхлая развалина, а относительно молодой и энергичный руководитель.

12 марта

2000 – в результате успешной операции спецназа был захвачен один из самых одиозных главарей чеченских бандформирований – Салман Радиев

13 марта

1887 – в годовщину убийства Александра II революционеры попытались убить его сына – царя Александра III. На этот раз не получилось – их арестовали прямо на улице непосредственно перед покушением. Среди организаторов покушения был Александр Ульянов – старший брат будущего Ленина.

1917 (по старому стилю – 28 февраля) – в России произошла Февральская революция. Весь Петроград перешел под контроль восставшего народа. Капитулировали последние защитники царского режима. Царские министры были арестованы и препровождены в Петропавловскую крепость. Временный комитет Государственной Думы объявил себя властью.

1951 – родилась Ирина Алферова, одна из первых красавиц советского и российского кинематографа. Известность ей принесла роль Даши в телефильме «Хожение по мукам» (1974-77). Зрители также помнят ее по фильмам «Осенние колокола», «С любимыми не расставайтесь» и др.

## ЕСТЬ ЖЕНЩИНЫ В РУССКИХ СЕЛЕНЬЯХ

В конце февраля, разбив оконный проем, в частный дом села Маянга проник вор.

Вся его нажива потянула на 4,5 тысячи рублей. Каково же было удивление сотрудников уголовного розыска и участковых уполномоченных, когда подозреваемой оказалась девушка – 21 года от роду. Да, не перевелись женщины в русских селеньях. Правда, раньше они все больше коней на скаку останавливали и в горящие избы входили. А теперь эти самые избы ломают, чтобы пожить.

## МЕЛ ИЛИ ВСЕ-ТАКИ ГЕРОИН?

В 5 часов вечера 2 марта у дома 150 по улице Комарова был задержан мужчина.

Сотрудники правоохранительных органов обнаружили у 30-летнего балаковца вещество, похожее на героин. Сейчас изъятый порошок отправлен на экспертизу.

## ОХ УЖ ЭТИ ТЕЛЕФОНЫ!

Поздно вечером 2 марта бандиты напали на девушку, которая в это время проходила мимо дома № 60 по улице Вокзальной.

Злоумышленники подбежали сзади, стукнули юную горожанку по голове и отняли у нее сумочку. В ней находился сотовый телефон стоимостью 9 тысяч 470 рублей. Найти преступников будет нелегко, так как опознать их девушка не сможет



На лыжной базе готовились к проводам русской зимы как природного и национального явления. На лице начальника базы Александра Борисовича было написано волнение не меньшее, чем у предводителя декабристов накануне восстания. За оставшиеся сутки надо было переделать уйму дел, а главное, поставить галочки в сценарии против каждого пункта, чтобы ничего не упустить из виду. Прохаживаясь по заснеженной площади, Александр Борисович представлял себе завтрашнее народное гуляние, на которое понаедут люди со всего города. Но на глаза не попадалось ничего, что бы говорило о предстоящем празднике.

– Разгильдяи! – крикнул Александр Борисович.

Эхо побежало по окрестным лесам, спугнув не только лосей, кабанов, волков, но и раньше времени пробудив медведя в берлоге. К зверям Александр Борисович имел самое доброе отношение, обращение относилось к двуногим, которых черт носит бог знает где.

Тем временем инструктор по лыжам Валерий Васильевич ходил по универсаму, на свой взгляд и вкус выбирая праздничные призы для тех, кто отважится забраться на высокий столб, натертый высококачественным солидолом. Валерий Васильевич купил двухкассетный магнитофон, утюг, сковородку, десятилитровую кастрюлю, картину местного художника «Пляж зимним вечером», лыжные ботинки типа сабо, амбарный замок, хрустальную вазу в виде сосиски, томик стихов Пушкина.

землю с кирпичом в руке, так как молоток всегда куда-то исчезал с базы.

За каких-то два часа было сделано несколько луночек, обсыпанных кирпичной крошкой. Ковш сразу же ухватил мерзлые комочки земли и со второго захода вгрызся в грунт.

Александр Борисович пошел в домик отдохнуть, и когда минут через пятнадцать вернулся, то увидел ямищу, в которой поместились бы все постройки базы.

– Болван! – крикнул Александр Борисович экскаваторщику, продолжающему работать. – Ты зачем всю площадь раскурочил?! Надо небольшую яму, чтобы столб поставить!

– А-а... – заглушил двигатель водитель. – Что же вы мне сразу не сказали?! Я-то думал, что надо рыть

принес из леса какой-то дрын, привязал к нему веревкой поперечину – сломанную лыжу.

Светя фонариком, Александр Борисович рылся в сарае в куче барахла и рухляди, ища что-нибудь подходящее для сжигания. Он выкинул за дверь двухместную палатку, порванную подушку и кирзовые сапоги со стертymi каблуками.

Мороз усиливался, поэтому чучело соорудили в домике. Рвали брезент в одном месте, подшивали в другом, вязали-перевязывали, наконец изготовили и потащили на площадь.

Помня о пожарной безопасности, решили поставить чучело недалеко от емкости с водой и привязали его к деревянному забору.

Казалось, все было го-

тово к празднику. Но одна мысль сверлила мозг Александра Борисовича: в каких-нибудь тридцати километрах находилась тюрьма и накануне такого великого праздника, как провода русской зимы, возможен массовый побег заключенных. В домике, где работникам базы предстояло провести ночь, на двери не было не то что крючка, но даже и ручки, поэтому дверь открывалась изнутри при помощи ног, снаружи – при помощи благого мата, обращенного к тому, кто находился в домике. Александр Борисович немного

спортивной шапочке, вышел со сценарием в руках к месту грандиозного события. В центре площади стоял высокий столб, похожий на штопор; кое-где на нем торчали остатки ветвей. На вершине столба, качаясь от легкого ветерка, висели купленные инструктором призы.

– Валерий Васильевич! – крикнул Александр Борисович. – Ты зачем призы туда заволок? Надо было повесить бумажки с надписями. Как же с призами спускаться?

Валерий Васильевич оторвался от своей конструкторской работы:

– Кому надо, тот спустится! Им, может быть, еще разжевать и в рот положить?!

У чучела от ночного ветра чуть покосилась голова, то есть подушка, на которой, в отсутствие краски, глаза,

Сложив ладони рупором, Александр Борисович крикнул с крыльца голосом, который услышал только Бакс, выскочивший из конуры и залаявший на толпу.

– Поздравляю вас с проводами русской зимы! Желаю хорошо повеселиться! – Александр Борисович посмотрел в сценарий, целая страница текста оказалась ему излишней, и он крикнул: – Ура-а-а!

Народ подхватил клич и трижды его продублировал.

Где-то в глубине толпы запел ансамбль «Россия-ночка». Парень и девушка, с бутылками в руках, пошли отплясывать барыню.

Десятки людей брали лыжи и бежали на склон кататься.

Несколько клоунов продирались сквозь столпотворение и пытались смешить публику, строя ей гримасы.

увидел русскую тройку с бубенцами. Это был гвоздь программы! Тройка носилась по периметру площади. В сани запрыгивали все, кто успевал. Кто не успевал, тот лежал, уткнувшись в снег лицом.

– Эй, залетные! – кричал кучер, хлеща по крупам лошадей телескопической удочкой и сидя на облучке в виде ящика из-под пива.

Александр Борисович торжествовал вместе со всеми, хотя случайно заметил, что со вспотевшей коренной лошади стекает черная акварель и лошадь по своему строению больше похожа на корову, чем на скакуна.

Тут Валерий Васильевич завел легендарный снегоход «Буря», заревевший как группа стартующих мотоциклов. В картонную коробку поналазила ребятня, визжа в предвкушении удовольствия. Снегоход, как водяной жук с прицепившимся спичечным коробком, рассекал площадь в разных направлениях. Народ едва успевал отскакивать. Коробка вскоре прохудилась, и из нее стали выпадать подростки, напоминая скоростной сев гороха.

По площади прыгали носилки с людьми, «Буря» обьезжал их зигзагами.

Александр Борисович пытался поджечь чучело, но брезент оказался сырым. Взмахом руки начальник подозвал инструктора. Тот лихо подлетел, передком ударившись в цистерну с водой и порвав провода, идущие к подогревателю.

Александр Борисович сбил ногой бензобак и вылил весь оставшийся бензин на чучело. Оно мгновенно загорелось.

## Евгений ЗАПЯТКИН ПРОВОДЫ РУССКОЙ ЗИМЫ

котлован под новое здание. Экскаваторщик перекурнул, завел двигатель, прикрепленным на задней подвеске ножом стал ссыпать в яму лишний грунт.

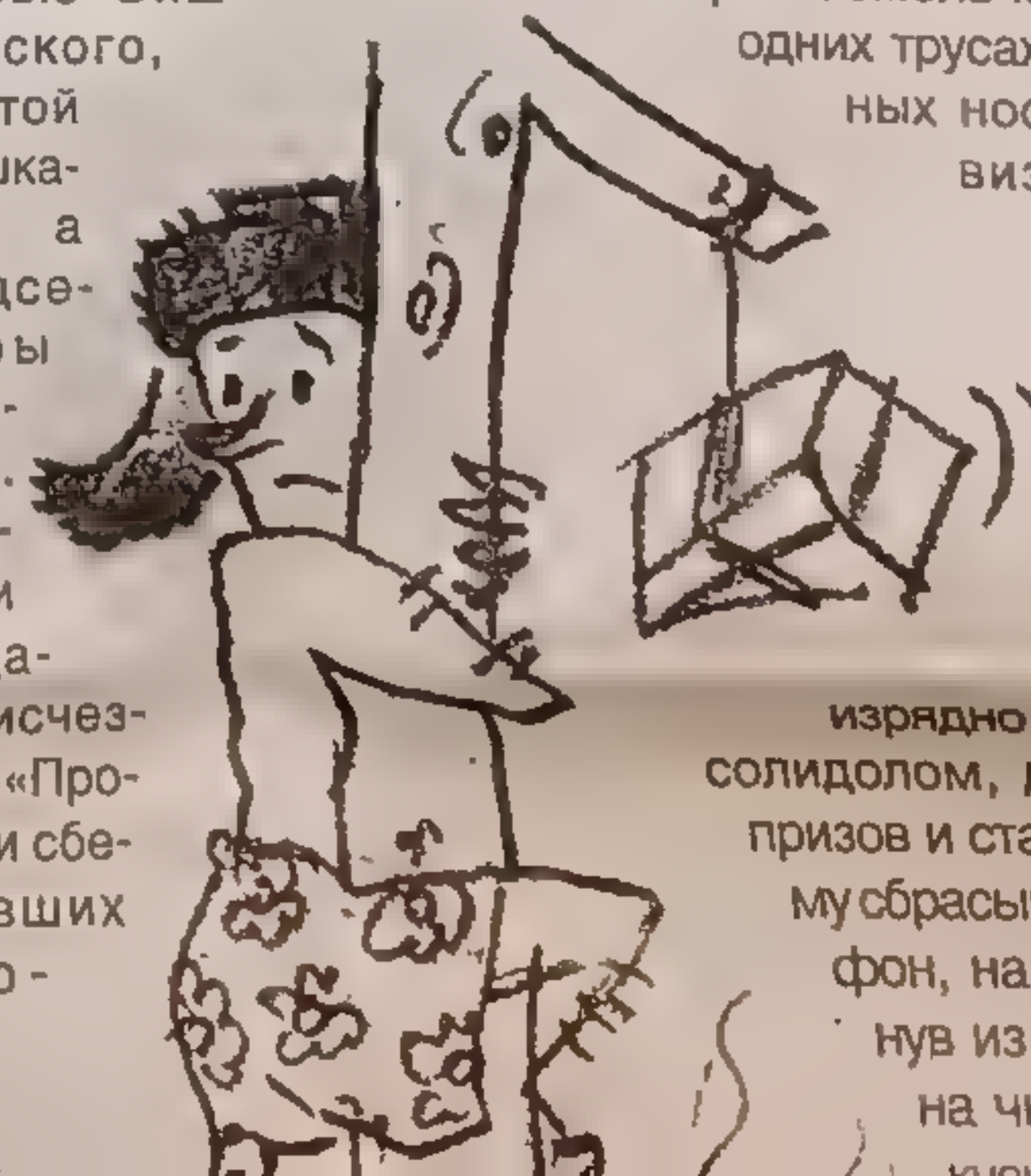
Вскоре в воротах базы появился Валерий Васильевич с видом бурлака в конце сезона. Две кривые палки, служащие полозьями, едва скользили, а точнее, упирались в снег.

– Где тебя носит?! – своим обычным, громоподобным голосом спросил начальник базы.

– У Ильи Муромца на бороде! – ответил Валерий Васильевич своим обыч-

носу и рот были нарисованы мазью Вишневского, взятой из шкафа медсестры Ирины. Сапоги куда-то исчезли. «Происки сбегавших уго-

нос и рот были нарисованы мазью Вишневского, взятой из шкафа медсестры Ирины. Сапоги куда-то исчезли. «Происки сбегавших уго-



На столбе показался первый смельчак. Он был в одних трусах, и шерстяных носках. Толпа визжала, наблюдая за его продвижением по винтообразному столбу. Храбрец, изрядно измазанный солидолом, добрался до призов и стал их по одному сбрасывать. Магнитофон, на лету выпрыгнув из коробки, упал на чьи-то головы и



забраться на высокий столб, натертый высококачественным солидолом. Валерий Васильевич купил двухкассетный магнитофон, уют, сковородку, десятилитровую кастрюлю, картину местного художника «Пляж зимним вечером», лыжные ботинки типа сабо, амбарный замок, хрустальную вазу в виде сосульки, томик стихов Пушкина про зиму, молоток полипропиленовый, тубик клея «Момент» и много другой мелочи. Все это он, таща за веревку в ящике из-под телевизора, сваливал по ступенькам с быстротой финиширующего лыжника.

В это время сторож дядя Вася и медсестра Ирина сидели в экскаваторе и показывали путь водителю.

Александр Борисович просиял, когда услышал тракторное тарахтенье. Он рукой показал экскаваторщику, где надо копать. Сторож и медсестра побежали в домик отогреться – в кабине, где они сидели, не было не только стекла, но и дверок.

Ковш без особых усилий разгреб снег, но мерзлая земля не поддавалась. Зубья проскальзывали, и экскаватор дергался, как нервобольной.

– Ломом ямку продолби! – крикнул из кабины водитель, достал беломорину и закурил.

Александр Борисович точно знал, что на базе не было лома. Самое острое, чем можно долбить, – это лыжные палки. Усиленная мозговая работа привела к тому, что Александр Борисович взял у медсестры Ирины какую-то медицинскую железяку, похожую на зубило, и пошел долбить

вскоре в воротах базы появился Валерий Васильевич с видом бурлака в конце сезона. Две кривые палки, служащие полозьями, едва скользили, а точнее, упирались в снег.

– Где тебя носит?! – своим обычным, громоподобным голосом спросил начальник базы.

– У Ильи Муромца на бороде! – ответил Валерий Васильевич своим обычным, зычным голосом. – Я деньги-то все истратил, а на такси забыл оставить...

– Эй! – крикнул Александр Борисович сторожу дяде Васе. – Пошли! Валерий Васильевич приехал.

Сосновый бор был далеко, поэтому решили пододвинуть дерево попрямее где-нибудь поблизости. Но встречались какие-то корявые дубы и толстые липы. Иногда приходилось лазить по пояс в снегу. Наконец наткнулись на более-менее подходящее дерево неизвестной породы – кривоватое, но если аккуратно обтесать, то лучше и не надо.

...К вечеру приволокли столб на лыжную базу. Пришлось использовать все имеющиеся веревки, даже собачью цепь, чтобы удерживать столб в вертикальном положении.

Экскаваторщик, в спешке то и дело наезжая на работников базы, засыпал яму и, прихватив медсестру Ирину, помчался в город. У трактора не горели ни фары, ни габаритные огни, и надо было успеть проскочить пост ГАИ до наступления темноты.

Сторож дядя Вася по просьбе Александра Борисовича вылил под столб десять ведер воды, чтоб стоял он как вкопанный, когда мороз схватит сырой грунт.

Осталось изготовить чучело. Валерий Васильевич

великого праздника, как проводы русской зимы, возможен массовый побег заключенных. В домике, где работникам базы предстояло провести ночь, на двери не было не то что крючка, но даже и ручки, поэтому дверь открывалась изнутри при помощи ног, снаружи – при помощи благого мата, обращенного к тому, кто находился в домике. Александр Борисович немного успокоился, вспомнив про верного и надежного стражника – похожего на белого медведя кобеля Бакса, который тихо спал в своей гигантской конуре.

Рано утром первой на базу приехала машина «скорой помощи». Люди в белых халатах стали выгружать носилки и складывать их штабелями у сарая.

Александр Борисович с радостным лицом вышел на крыльцо и отметил про себя, что все идет по плану. Он специально заказал столько носилок, чтобы избавить людей от надоевшего бега в мешках, заменив его новым конкурсом «Бег лежа на носилках». Когда «скорая помощь» отъехала на стоянку, Александр Борисович обнаружил, что стоит на заснеженном крыльце в майке, трусах, босиком и мороз начинает забираться под одежду.

У сарая уже возился инструктор Валерий Васильевич, изобретая прицеп к снегоходу «Буран» для желающих прокатиться с ветерком. Прицеп состоял из большой картонной коробки, поставленной на две пары лыж.

Наскоро полив чайку, то есть отхлебнув три глотка холодной воды из чайника, Александр Борисович, в лыжном костюме и

ф а медсестры Ирины. Сапоги куда-то исчезли. «Происки сбегавших уго-



ловников», отметил про себя

Александр Борисович.

Прибыл первый автобус, и на площадь стали вываливать разновозрастные женщины в русских национальных костюмах, надетых на пальто и шубы. Члены ансамбля «Россияночка», подгоняемые морозцем, забежали туда-сюда, широко раскрывая рты для разработки голосов.

Засмотревшись на беготню самодеятельных певиц, Александр Борисович не заметил, как в ворота базы въехали сразу три автобуса с шумными пассажирами.

Уже через полчаса на площади негде было ступить, но действие пока еще не начиналось. Люди подходили к бог весть откуда взявшимся коммерческим палаткам, брали напитки, шоколад, печености, пиво, водку. Откуда-то несли дымящиеся на варевках блины. Веселье как бы шло изнутри собравшихся.

изрядно измазанный солидолом, добрался до призов и стал их по одному сбрасывать. Магнитофон, на лету выпрыгнув из коробки, упал на чьи-то головы и кусками осел между гуляющими.

– Эй, орангутанг ненасытный! – крикнул стоявший у столба Валерий Васильевич. – Один

только приз можно! Один!

Но верхолаз его не слышал и продолжал отрывать призы, кидая их куда попало. Толпа

бросалась к тому месту, куда угодил приз, кому-то доставалась ручка от сковороды, кому-то – кусок картины местного художника.

Валерий Васильевич поднял увесистый земляной ком и с невероятной силой бросил его вертикально вверх. Ком как раз пришелся ослушнику по натянутому мягкому месту, и вдруг столб треснул где-то посередине и вместе с древолазом начал валиться. На месте предстоящего падения верхней части столба не осталось ни одного человека, а сторож дядя Вася успел собрать пустые бутылки. Падая, верткий покоритель столба еще на лету оттолкнулся от его макушки, и теперь из сугроба торчали его просолидоленные ноги.

Вдруг послышалось конское ржанье. Александр Борисович через головы веселых людей

носилки с людьми, «Буран» объезжал их зигзагами.

Александр Борисович пытался поджечь чучело, но брезент оказался сырым. Взмахом руки начальник базы ударившись передком ударившись в цистерну с водой и порвав провода, идущие к подогревателю.

Александр Борисович сбил ногой бензобак и вылил весь оставшийся бензин на чучело. Оно мгновенно вспыхнуло шумящим огнем и не падало до тех пор, пока не сгорела часть забора, к которому чучело крепилось.

Увлечшись общим весельем, Александр Борисович не заметил, как пошел снег. Завьюжило. Порывы ветра погнали пакеты и пустые полиэтиленовые бутылки в сторону конуры Бакса. Пес, насколько позволяла цепь, лаем и лапами отражал атаку летящих предметов.

Уже через несколько минут в воротах скрылся последний автобус, забуксовавший где-то в невидимом пространстве.

– Ус-пе-ли! – крикнул Александр Борисович на всю площадь. – Праздник удался!

Но он, как, впрочем, и синоптики, не знал, что на верхотуре правого берега великой русской реки метель будет бушевать еще целых две недели. И начальник базы Александр Борисович с инструктором Валерием Васильевичем и сторожем дядей Васей, сидя у окна, будут вести разговор о том, а не сочинить ли им ошеломляющий сценарий, посвященный возвращению русской зимы – как природного, так и национального явления.

Рисунок  
Евгения КУЛАКОВА

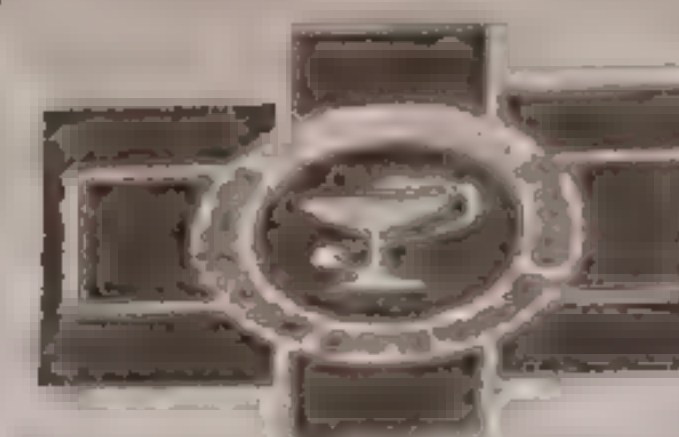


## Службе занятости – 15 лет

Государственное учреждение Центр занятости населения г. Балаково приглашает на работу на предприятия, в организации города и района рабочих, инженерно-технических работников и служащих по специальностям:

| Наименование специальности дополнительные требования | Зарплата, руб. |
|------------------------------------------------------|----------------|
| <b>ПРОМЫШЛЕННОСТЬ И СТРОИТЕЛЬСТВО</b>                |                |
| Инженер по слаботочным системам                      | догов.         |
| Инженеры-проектировщики (электрики, теплотехники)    | догов.         |
| Инженер-механик                                      | 5 000          |
| Инженер-конструктор пресс-форм                       | 6 000          |
| Инженер-технолог литейного производства              | 5 100          |
| Инженер-электрик                                     | 3 200          |
| Инженер-электроник                                   | 5 000          |
| Зам. начальника по гидротехническому оборудованию    | 10 000         |
| Капитан-механик                                      | 8 000          |
| Мастер КИП и А                                       | 3 000          |
| Начальник смены                                      | 5 500          |
| Начальник участка промэлектроники                    | 3 700          |
| Начальник участка КИП и А                            | 6 000          |
| Старший мастер КИП и А                               | 3 700          |
| Электромеханик                                       | 5 100          |
| Автоэлектрик                                         | 5 000          |
| Аккумуляторщик                                       | 1 500          |
| Аппаратчики                                          | 2 700-3 500    |
| Водитель автобуса                                    | 2 500-3 000    |
| Водитель автомобиля                                  | 3 500-5 000    |
| Водитель троллейбуса                                 | сдельная       |
| Дворники                                             | 2 000          |
| Заливщик металла                                     | 6 000          |
| Каменщик                                             | сдельная       |
| Кондуктор                                            | сдельная       |
| Машинист мостового крана                             | 4 500          |
| Машинист компрессорных установок                     | 2 000          |
| Машинист тепловоза                                   | 2 900          |
| Машинист экскаватора                                 | 5 000          |
| Обрезчик резинотехнических изделий                   | 2 000-3 000    |
| Плотник                                              | 2 000-3 500    |
| Повар                                                | сдельная       |
| Прессовщик                                           | 3 000-6 000    |
| Резчик заготовок и изделий из пластмасс              | 3 000          |
| Сверловщик                                           | 3 000-4 000    |
| Слесарь-инструментальщик                             | 5 000          |
| Слесарь по ремонту оборудования                      | 3 500-5 000    |
| Слесарь-сантехник                                    | 888-2 900      |
| Слесарь КИП и А                                      | 3 500-5 000    |
| Токарь                                               | 2 500-10 000   |
| Фрезеровщики                                         | 3 500-5 000    |
| Электромонтеры                                       | 3 000-4 500    |
| Электрогазосварщики                                  | 1 800-8 000    |

В учреждения здравоохранения требуются:



### ГОРОДСКОЙ АПТЕЧНЫЙ СКЛАД

#### Аптечный склад

Известно, что о здоровье семьи у нас, как правило, заботится женщина. Она и горчичники купит для захворавшего внука, и витаминов возьмет, чтобы укрепить иммунитет у мужа и детей. Главное – не забыть забежать в нужную аптеку.

К 8 Марта «Городской Аптечный Склад» сделал подарок всем женщинам второго микрорайона. В прошедшую пятницу здесь открылась новая аптека. Удобство расположения, близость от остановки «Турист» и богатый ассортимент уже смогли оценить первые посетители еще одной аптеки «Городского Аптечного Склада». Первые сто покупателей получили традиционные подарки от «Городского Аптечного Склада», а все, кто пришел, – 15 % скидки на все!

Жители этого и соседнего районов теперь смогут в любой день зайти в свою аптеку, чтобы приобрести здесь лекарства, гомеопатические препараты или средства гигиены для детей, женщин и всей семьи. Для больше-



го удобства покупателей новая аптека работает без выходных и перерыва на обед.

Одной из первых покупательниц оказалась пенсионерка Раиса Егоровна, аптека ей понравилась. Чистая, светлая и очень большой ассортимент, говорит жительница второго микрорайона.

– Живу я здесь неподалеку и, хотя болеть очень не хочется, за лекарством теперь буду ходить, конечно, только сюда – в «Городской Аптечный Склад».

– А вы не ждите, пока заболите, – подсказывает ей фармацевт «Городского Аптечного Склада», – приходите к нам в любое время, и мы подскажем,

какие профилактические средства помогут всей вашей семье избежать риска заболевания.

Для тех, кто еще раздумывает над тем, что купить любимым женщинам на праздник 8 Марта, напоминаем: в новой аптеке действуют 15-процентные скидки! Любой покупатель, сделавший покупку на сумму 150 и более рублей, получает дисконтную карту «Городского Аптечного Склада», дающую право на постоянную скидку до 10 % от стоимости покупки. Спешите, ведь до праздника остались считанные часы. Здоровья вам!

Лицензия 99-02-001872 выдана Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения и социального развития.

#### ВНИМАНИЕ!

Управление капитального строительства администрации Балаковского муниципального

#### Милые женщины и девушки лица № 62!

От всей души поздравляем вас с праздником 8 Марта!



Слесарь-инструментальщик  
Слесарь по ремонту оборудования  
Слесарь-сантехник  
Слесарь КИП и А  
Токарь  
Приваривальщики  
Электромонтеры  
Электрогазосварщики

5 000  
3 500-5 000  
888-2 900  
3 500-5 000  
2 500-10 000  
3 500-5 000  
3 000-4 500  
1 800-8 000

**В учреждения здравоохранения требуются:**

- врачи;
- фельдшер-лаборант;
- санитарки.

**В учреждения образования приглашают на работу:**

- воспитателей детского сада;
- помощников воспитателей;
- учителей (английского языка);
- учителя физкультуры в село (жилье оплачивается).

**За справками обращаться:** 413800, Балаково, ул. Трнавская, 6/1, ГУ ЦЗН г. Балаково, каб. 105. Услуги службы занятости бесплатны. Тел. 39-61-86.

гомеопатические препараты или средства гигиены для детей, женщин и всей семьи. Для больше-

го Аптечного Склада», - приходите к нам в любое время, и мы подскажем,

Лицензия 99-02-001872 выдана Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения и социального развития.

### ВНИМАНИЕ!

Управление капитального строительства администрации Балаковского муниципального образования ведет строительство жилья в г. Балаково.

Желающие принять участие в долевом строительстве 1-, 2-, 3-комнатных квартир с вводом в эксплуатацию в 1-2-4-кварталах текущего года обращаться по телефону 62-66-90, УКС БМО.

## Милые женщины и девушки лица № 62!

От всей души поздравляем вас с праздником 8 Марта!

Пусть будет этот день весны  
Для вас особенно чудесным  
И полным ясной глубины,  
И пряных запахов древесных.  
Пусть алый цвет и бирюза  
Рождают праздничность и песни.  
Пусть будут жаркими глаза  
И будут радостными вести!



Мужская половина группы П-22

▲ Застежка «молния» будет служить значительно дольше, если ее текстильную часть пропитать клеем БФ-6. Таким же способом можно отремонтировать уже изношенную «молнию».

▲ Пришить пуговицы навечно к рабочей или спортивной одежде можно с помощью лески диаметром 0.4 мм. Для шитья нужно подобрать иголку с широким ушком. Расстояние от пуговицы до ткани должно быть не малым и не большим - средним. Тогда петля долго не будет изнашиваться.

▲ Если у зонтика от конца спицы оторвалась ткань, вовсе не обязательно обращаться в мастерскую. Нужно взять тонкую леску, трижды обмотать конец ткани и завязать узел. Затем продеть леску через отверстие в конце спицы и закрепить ткань.

▲ Чтобы при шитье на швейной машине нитка не соскакивала со шпули и не затягивалась вокруг штыря, советуем вставлять в шпулю обрезанную деревянную катушку.

▲ Как добиться, чтобы складки на шторе всегда располагались равномерно? Советуем крючки подвески связать друг с другом прочной ниткой так, чтобы они были на одинаковом расстоянии. Стоит потянуть за первый крючок, и штора раздвинется, образуя равномерные складки.

▲ Предлагаем тесьму на брюках пропитать водостойким поливинилацетатным клеем («ПВА», «ЭП-ВА», «Орион»). После такой обработки с неизбежным злом

- бахромой внизу брючин - будет покончено.

▲ При обработке поверхности наждачной бумагой «шкурку» можно надеть на старую мыльницу, заправив края внутрь и плотно закрыв крышку: это предохранит руки от ссадин.

▲ Если вам нужно покрасить потолок, имеет смысл сделать «колпак» для кисти или валика. Отрежьте верхнюю часть пластиковой канистры и наденьте на инструмент. Это хотя бы частично защитит вас от капель краски.

▲ Чтобы не «лезла» малярная кисть, щетина которой держится в металлической оплетке, нужно просверлить в оплетке два-три небольших отверстия и залить в них по капле клея. Дать высохнуть. Это продлевает срок жизни кисти примерно в два раза.

▲ Чтобы легче снять слой побелки с потолка, нужно хорошенько смочить потолок водой и облепить старыми газетами. После высыхания побелка вместе с газетами сойдет намного легче.

▲ Чтобы приставная лестница во время работы не «отъехала» от стены, можно надеть на ее нижние концы резиновые «башмачки», сделанные из пальцев от толстых резиновых перчаток. Или прибить кусочки старой автомобильной камеры.\* Если вы работаете с едкими растворителями и кислотами, смажьте руки любым жирным кремом, присыпьте тальком (можно детской присыпкой), а уже потом надевайте перчатки. В этом случае, даже если перчатка случайно порвется, ожога не будет.

▲ При покраске стен в ванной комнате тщательно

намыльте ванну обычным хозяйственным мылом и дайте высохнуть. Сверху застелите газетами. Если капли краски все-таки попадут на эмаль, вы их легко смоее вместе со слоем мыла.

▲ Просверлить отверстие в стекле (если нет специального сверла) можно обычным незаточенным карандашом, зажатым в дрель. Насыпьте на стекло немного сухого песка, плотно прижмите карандаш и включите дрель. Получается ровное отверстие.

▲ На зеркале в ванной комнате часто появляются темные пятна. Избежать этого несложно, если смазать обратную сторону зеркала обычной оконной замазкой. Только не забудьте предварительно вынуть зеркало из рамы.

▲ Штукатурная смесь будет ложиться и держаться лучше, если разводить ее не водой, а клеем для обоев.

▲ Отбитую эмаль чугунной ванны можно восстановить сухими белилами и клеем БФ-2. Для этого поверхность чугуна надо очистить наждачной бумагой, промыть бензином и хорошо просушить, затем положить тонкий слой клея, добавить небольшое количество сухих белил, перемешать их с клеем и разровнять по всей поверхности. Так повторять несколько раз через 1-1,5 часа до тех пор, пока их толщина не сравняется с толщиной эмали ванны.

▲ Красьте сначала потолок. Причем помните, что последний слой краски или побелки должен наноситься кистью обязательно по направлению к свету (к окнам), а предыдущий, следовательно, поперек. В противном случае будут заметны следы кисти.



## ПРОДАМ

### НЕДВИЖИМОСТЬ

#### Комнаты, квартиры

комнату 18 кв.м в ж/г, цена 190 тыс. руб., 33-03-35

комнату с ч/у в 4 мкр., 23 кв. м, ремонт, ванна, водонагреватель. Цена 270 тыс. руб., 35-14-62

комнату в 10 мкр. (секция на 8 семей), 12 кв. м., 7/9, 155 тыс. руб., 8-927-115-76-88

1-комн. кв. в 8 мкр., 4/9, 22-85-53; 33-99-77

1-комн. кв. в 7 мкр., 12,5/28,3, лоджия, тамбур, 33-80-53; 37-54-19

1-комн. кв., 8/9, домофон, балкон застеклен, 7 мкр., 37-24-46

1-комн. кв., 19/41, 1/9, лоджия застекл., металл. дверь, тамбур, домофон, пр. Энергетиков, 8-927-102-79-82

1-комн. кв. в сем. общ., 6 мкр. (муз. школа), 3/5, 33 кв. м., 49-13-75; 8-927-116-46-24

1-комн. кв. в 5 мкр., 2/9, 37 кв. м., ж/д, б-н застекл., тамбур, 33-22-78

1-комн. кв. в 9 мкр., 1/9, 19/37, лодж. застекл., мет. дв., тамбур, домофон, 33-46-56

2-комн. м/м в р-не Дзержинского, 24/40, 5/5, пласт. окна, кондиц., тел., мет/дв., 35-08-59

2-комн. кв. в 7 мкр., 9/9, 33/54/9, двухподв. дом., б-н застекл., ж/д, тамбур, домофон, 22-16-87

2-комн. кв., 30 лет. Победы, 32-31, 33 кв. м., б-н застекл., 33-74-31

или поменяю на дом в городе. Обр.: ул. Механизаторов, 12-1, вечером  
3-комн. кв. по ул. Комарова, 128, 1/5; 55,2/83,4, 62-52-64

**Стоматология «ВИТА-ДЕНТ»**  
Ул. Свердлова, 25  
Тел. 35-25-85

3-комн. кв. во 2 мкр., 43/56 кв. м, 5/5, 650 тыс. руб., 62-41-96  
4-комн. кв. (приват.) в 4 мкр., 44/60,5, 3/5, или поменяю на две 1-комн. кв. с доплатой. Без посредников. Шевченко, 101-8 после 14.00.

#### Коттеджи, дома, дачи

дом на берегу Волги, 65,5 кв. м, газ, вода, баня, надворные постр., 15 сот., курортная зона, 8-295-2-24-12 в Хвалынске

дом в с. Тепловка Вольского р-она; 30 тыс. руб., 8-927-279-62-49

дом дерев. под снос в пос. Сазанлей, 6 сот. земли, 400 тыс. руб., 62-20-18

дом-недострой 6х15, 1,5 га земли, рядом газопровод, ЛЭП, дорога на Саратов, напротив БРТ, 430 тыс. руб., обращаться: ул. Механизаторов, 12-1, с 16.00.

дачу в кооп. «Надежда»

цв. серебр. металик, пятидверный, руль обычн., 37-53-54  
ВАЗ-21093 1997 г., цв. белый, 35-18-26;

8-927-623-83-29  
ВАЗ-21093, 8-927-100-27-14  
ВАЗ-21093, 1991 г.в., 8-927-100-27-14  
ВАЗ - 21061, ноябрь 1996 г.в., двиг. 03, в отл. сост., 22-88-90, после 18.00  
ГАЗель тент, 2004 г.в., пробег 7 тыс. км, 33-59-30

ЗИЛ г/я, дизель, двиг. КамаАЗа, в раб. сост., 90 тыс. руб., 30-35-23  
Москвич-2141 1992 г.в. и ГАЗ-24 1970 г.в., цвет белый, кап. ремонт, в хор. сост., 46-45-27 вечером

Москвич-412 на запчасти или по запчастям, снят с учета, 35-05-44; 65-51-12  
РЕНО-21, 1989 г.в., мощ-

8-927-103-17-52  
двиг. 06 с док-ми, коробку 4-ступ., задн. мост 01 в сборе, Менделеева, 10-11

дверь заднюю прав. на «ВАЗ-2102», 33-46-38  
двигатель от а/м «ВАЗ-2106», 1600 куб. см., 46-21-81;

8-927-103-17-52  
коробку ККП от «ВАЗ-2106», 46-21-81;

8-927-103-17-52  
комплект шипованной резины марки «Таганка» R 15 для ГАЗ-3110 в сборе (диск, камера, резина), отбалансировано, 33-23-19

ремни безопасности ВАЗ, 65-05-42  
щелочной аккумулятор, авторезина 6,45X13, переднее крыло М-412 - 2 шт., 63-03-18, 8-927-106-43-19

#### Гаражи

кап. гараж в энерггорайоне, 8-903-383-46-81; 64-33-05  
кап. гараж в 46 (за в/частью), погреб сухой,

46-21-81;  
8-927-103-17-52  
ковер, 62-24-52  
компьютер «Дюрон-1700», монитор, клавиатура, мышь, колонки, 46-21-81;  
8-927-103-17-52  
колонки акуст., компакт., 2х150 Вт, новые, 6 тыс. руб. (торг), 8-905-328-60-64

люстру хруст., 62-24-52  
люстру, 22-24-52  
мойку-раковину нов. с краном, уголками, дешево, 33-06-70  
машину стир. с центрифугой, недорого, 62-92-75

машину стир. «Белка», недорого, 22-25-63  
машину шв., 62-24-52  
машинку гладильную эл/быт. «Калинка-1» нов., 22-83-67  
машину стир. «Сибирь» с центриф., 2003 г.в. в отл. сост., дешево, 46-84-78

обогреватель масляный, 2 тыс. руб. Обращаться в редакцию, 32-32-22

палас темно-бордовый, 2х3,5, 6/у, 400 руб., 32-55-37  
плиту газ. 4-конфор., 6/у, 400 руб., 33-74-76  
холодильник «ЗИЛ» в хор. сост., 33-46-38  
холодильник «Саратов-1614М», 6/у 1 год, в отл. сост., цена 5 тыс. руб., 66-19-77; 8-927-623-64-05  
холодильник «Саратов», 33-74-31

#### МЕБЕЛЬ

гарнитур кух. (Герма-

валенки на резиновой подошве новые серые, р. 31, 400 руб., 62-73-92 после 18.00

дубленку жен. натур., 6/у, 39-63-94

дубленку жен., натур.; плащ натур. кожан., р. 44-46, 62-17-69

дубленку жен. натур., недорого, 32-41-80

дубленку жен., р. 48-50;

дубленку муж. р. 50-52, 39-63-94

куртки дет., на 2-4 года, голубой и красный цв., 6/у в хор. сост., дешево, 33-03-02

куртку муж. кожан. зимн., р. 54-56, в отл. сост., недорого, 62-05-65

пальто демисезонн. жен., р. 50, драп, цв. морск. волны, 32-09-36  
халат таджикский новый для бани, разм. 54-56, 33-25-24

#### РАЗНОЕ

багет «темный орех», 3 м, 200 руб., 64-10-85; 8-927-11-52-118

бензопилу «Дружба-4» в отл. сост., цепи нов. для пилы, 22-67-97; 62-65-82

весы большие до 6 кг без гирь, 6/у, недорого, 37-53-54; 8-905-325-65-00

кресло-коляску инвалидную новую, многофункциональную, с санитарным оснащением, компактную по договорной цене, тел. в Саратове 8-22-50-29-64

картины, пейзажи большие, 64-10-85

набивку сальниковую



Гирудоцентр предлагает новый вид услуг

#### МАССАЖ

- оздоровительный
- лечебный
- антицеллюлитный
- общий и частный
- для детей и взрослых
- Лечение сколиоза

Прием ведет

БУБНОВ





2-комн. м/м в р-не Дзержинского, 24/40, 5/5, пласт. окна, кондиц., тел., мет/дв., 35-08-59  
 2-комн. кв. в 7 мкр., 9/9, 33/54/9, двухподв. дом., б-н застекл., ж/д, тамбур, домофон, 22-16-87  
 2-комн. кв., 30 лет. Победы, 32-31, 33 кв. м., б-н застекл., 33-74-31  
 2-комн. кв., 4/4 кирп. дома по ул. Титова, ж/д, б-н, тел., перепланировка, 22-13-80 (в раб. время); 33-84-47 (веч.); 8-927-120-12-76  
 2-комн. кв. в жилгор., 29/49, 1/5, тел., домофон, жел. дв., пластик. окна, 46-17-04  
 2-комн. кв., 68-81-01  
 2-комн. кв. м/м, 3/5, 40/24, б/балк., или поменяю на дом. Обр. ул. 20 лет ВЛКСМ, 57-23, 39-33-66;  
 8-927-622-01-68  
 2-комн. кв. в 7 мкр., застекл. балкон, ж/д., тамбур, встроен. стенка в кор., 600 тыс. руб., 8-905-032-83-21  
 3-комн. кв., 6/14 кирп. дома 41/72/9, по ул. Ф. Социализма без посредников, недорого, 44-37-45; 46-01-21;  
 8-927-130-04-10  
 3-комн. кв. «клоп», 57 кв. м., 390 тыс. руб.,

8-927-279-62-49  
 дом дерев. под снос в пос. Сазанлей, 6 сот. земли, 400 тыс. руб., 62-20-18  
 дом-недострой 6х15, 1,5 га земли, рядом газопровод, ЛЭП, дорога на Саратов, напротив БРТ, 430 тыс. руб., обращаться: ул. Механизаторов, 12-1, с 16.00.  
 дачу в кооп. «Надежда» на Иргизе, 8 сот., дом блочный, емкость, все насаждения, 64-41-28  
 дачу в кооп. «Химик-1», домик кирпичн., погреб, душ, все насаждения, ост-ка рядом, 7 тыс. руб., 37-47-93, после 18.00  
 коттедж в с. Б.Отрог или поменяю на 1 или 2-комн. кв. в новых р-нах, варианты, 39-60-05, звонить после 19.00  
 участок 0,5 га, рядом газопровод, ЛЭП, дорога на Саратов, напротив БРТ, 90 тыс. руб., обращаться: ул. Механизаторов, 12-1, вечером.

**ТРАНСПОРТ**  
 автобус «КАВЗ» 1990 г.в., новый, недорого, 44-65-58  
 джип «Иссузи Трупер» 1986г., в хор. сост.,

65-51-12  
 РЕНО-21, 1989 г.в., мощ-  
 оне, 8-903-383-46-81;  
 64-33-05  
 кап. гараж в 46 (за в/час-  
 стью), погреб сухой,



**Гирудоцентр предлагает новый вид услуг**

### МАССАЖ

- оздоровительный  
 - лечебный  
 - антицеллюлитный  
 - общий и частный  
 - для детей и взрослых  
 - Лечение сколиоза

Прием ведет

**БУБНОВ**

Сергей Александрович

Адрес: ул. 30 лет Победы, 55а.  
 Тел.: 32-01-40, 8-927-627-42-71

ность 1,7 куб.м, на зап-  
 части, недорого,  
 33-86-98

прицеп для а/м,  
 37-48-18; 8-927-625-04-41

Хендай-Акцент, декабрь  
 2002 г., в отл. сост.,  
 62-96-96;  
 903-386-99-01

катер «Прогресс-4»,  
 дв. «Нептун 23», 30  
 лет Победы, 27-47  
 зерноубор. комбайн  
 «Дон-1500». Возмож-  
 ны варианты. Срочно!  
 33-51-30

МАН-8.163, г/п 5 т, кузов  
 33 куб.м., 1997 г.,  
 тент, турбодизель  
 «Евро-2», 15.500  
 евро, или поменяю, 8-  
 927-229-20-23;  
 8-926-274-71-82  
 мотоцикл «Минск»,  
 37-42-44

трактор «Т-25» 1999 г.в.,  
 в эксплуатации не был.  
 33-65-86 после 18.00.  
 а/прицеп «Намига»,  
 33-62-21

### ЗАПЧАСТИ

двиг. от «ВАЗ-2106»  
 2000 г., коробку пере-  
 дач, панель прибор.,  
 рулев.колодку, стек-  
 лоочист., 46-21-81;

смотр. яма, свет, охра-  
 на, 22-81-78

гараж металл. в р-не  
 шлюзов, погреб, ох-  
 рана 64-19-92

гараж металл. в р-не  
 Лобачевской. Обр.:  
 ул. Наб. Леонова, 27-  
 51 (кроме понед.,  
 четв.)

гараж за шлюзовым мо-  
 стом, свет, погреб,  
 яма, цена – 50 тыс.  
 руб., 33-18-09

### ВСЕ ДЛЯ ДОМА

газов. колонку КГИ-56  
 в хор. сост., 49-17-08;  
 8-903-386-23-36

зеркало, мясорубку,  
 пневмотермос, стир.  
 маш. «Сибирь»,  
 утюг, ф/аппараты, ф/  
 увеличитель, э/обо-  
 гретель, э/масса-  
 жер, 65-05-42

коляску инвалидную  
 новую, недорого,  
 22-08-39

колонки акуст. «Орби-  
 та 35АС-016»,  
 8-927-101-03-04

компьют. «Pentium 3»,  
 8-927-103-17-52

компьютер, модем-  
 700, ж/диск 20Гб.  
 опер. память 256, ко-  
 лонки, мышь, клав.,

плиту газ. 4-конфор.,  
 б/у, 400 руб., 33-74-76  
 холодильник «ЗИЛ» в  
 хор. сост., 33-46-38  
 холодильник «Саратов-  
 1614М», б/у 1 год. п  
 отл. сост., цена в тит  
 руб., 60-19-77,  
 8-927-623-64-05  
 холодильник «Сара-  
 тов», 33-74-31

### МЕБЕЛЬ

гарнитур кух. (Герма-  
 ния), 33-74-31

гарнитур кух. (7 пред-  
 метов), недорого,  
 8-927-126-24-26

кресла мягкие, зеленый  
 гобелен, 2 шт. по 300  
 руб., 66-53-96,  
 8-927-103-24-81

мебель б/у, дешево,  
 22-51-26

полку книжн., 200 руб.,  
 62-70-32

стол. компьют. углов. и  
 шифоньер угловой,  
 39-63-94

стенку полиров. 3-секц.  
 2,8/2,7, 1 книжн.  
 шкаф; 2 шкафа с зерк.  
 стекл., дешево,  
 37-46-31

стол письм, дешево,  
 22-51-26

стол компьют., 39-63-94  
 уголок кухонн., 115х195  
 (правый), отл. сост.,  
 37-12-39

шифоньер углов. но-  
 вый, 39-63-94

шкаф плат. 2-створч. с  
 антр. под белье, непо-  
 лир, орех, 2 500 руб.,  
 33-74-76

шкаф 2-створч.,  
 33-74-31

шкаф 2-створч., деше-  
 во, 44-54-86

шкафы для м/габарит.  
 кухни 2 шт., навес-  
 ные, светл., б/у,  
 33-13-77

### ОДЕЖДА. ОБУВЬ

62-65-82  
 весы большие до 6 кг  
 без гирь, б/у, недоро-  
 го, 37-53-54;  
 8-905-325-65-00  
 кресло-коляску инва-  
 лидную новую, много-  
 функциональную, много-  
 нием, компактную по-  
 договорной цене, тел.  
 в Саратове  
 8-22-50-29-64

картины, пейзажи боль-  
 шие, 64-10-85

набивку сальниковую,  
 асбошнур, асботкань,  
 текстолит, 70-38-71;  
 (8422)62-27-09

палас 4х3 м., б/у в хор.  
 сост., 44-44-84

покрывала, 2 одинак.,  
 гобелен, 32-09-36

плед детский нов. голу-  
 бой, 110х140, недоро-  
 го, 30 лет Победы,  
 9А-231

попугайчика волнист. 5  
 мес., мальч.,  
 8-905-327-19-58

ткань-горох летняя, 2,5  
 м пр-во Польши,  
 32-09-36

телефон сот. «Voxtel-  
 V300», цв. камера, ПК  
 синхрон: диск+шнур,  
 маленький расклад.,  
 на гарантии, недорого,  
 66-02-27, после 18.00

фотоаппарат «Поларо-  
 ид», 200 р., «Смена  
 8м» – 80 руб., «ФЭД-  
 5В» – 300 руб., все в  
 хор. сост., 22-67-97;  
 62-65-82

холодильник автомо-  
 бильный от прикури-  
 вателя, б/у, 37-53-54;  
 8-906-316-90-62

фотоаппарат «Зенит Е»  
 и ф/вспышку,  
 64-10-85;  
 8-927-115-21-18

щенков пекинеса, возраст  
 3 мес., недорого,  
 30-16-69

электротельфер, гр/  
 подъемн. 0,5 т, 33-91-  
 31 после 17.00

## УТЕПЛЕНИЕ И ШУМОИЗОЛЯЦИЯ ДЕРЕВЯННЫХ ОКОН

Стоимость уплотнителя с работой 110 руб/м.п.

Выгода:

Повышение температуры на 4-6 °С  
 Надежная защита от уличного шума.  
 Пропитка древесины и лакировка  
 Окна легко открываются и закрываются



А так же вертикальные панорамные  
 новые деревянные оконные  
 и дверные конструкции



Гарантия на все проводимые работы - 1 год

**ТЕПЛО ДОМА** Тел.: 30-16-46



РАЗНОЕ

РАЗНОЕ



**Пластиковые окна  
и двери из немецкого  
профиля THYssen**  
ЗАМЕР, УСТАНОВКА БЕСПЛАТНО

**СТРОИТЕЛЬНЫЕ, ОТДЕЛОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТ**  
**ЖАЛЮЗИ**  
(ВЕРТИКАЛЬНЫЕ И ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ)  
(ШПАТЛЕВКА ЛАТЕКС. 16 КГ-197 р.  
плиточ. клей "Старатели" 25 кг-123 р.). И МН. ДРУГОЕ

г. Балаково, ул. Захаровых, 61 (р-он старой пожарки),  
тел. 30-41-30, 46-18-49

**КУПЛЮ****НЕДВИЖИМОСТЬ**

комнату с ч/у или с удобствами на  
8 семей, 33-82-99

комнату с ч/у не дороже 110 тыс.  
руб., 44-49-57

1-2-комн. кв. или малосемейку,  
68-10-43

1-2-комн. кв., можно малосемейку,  
68-11-70

**РАЗНОЕ**

бумагу наждачн., электроды,  
8-906-346-42-56

зарядн. устройство д/цифр. видео-  
кам., 46-21-81; 8-927-103-17-52

кровать 2-ярусн., недорого, 37-09-99

набивку сальниковую, асбошнур,  
асботкань, текстолит, 70-38-71;  
(8422)62-27-09

плитку половую, недорого, 150  
кв.м, 44-78-40

электроды, нихром, вольфрам,  
сварочную проволоку, метал-  
лопрокат. Дорого. Оплата сразу,  
39-01-21; 8-927-627-93-61

**МЕНЯЮ****КВАРТИРЫ**

дом-недострой, 6/15, 1,5 га земли,  
напротив БРТ, дорога на Сара-  
и 2 комн. кв. «кноп» на дом

3-комн. кв. в 6 мкр., 8/9, на 1-комн.  
кв. с доплатой, 33-34-61

**РАЗНОЕ**

Soni Ericsson K-700I в отл. сост. на  
Samsung E-720. Возможна допла-  
та, 8-927-135-25-63

**СДАМ**

1-комн. кв., в «Светлане», 1 мкр., со  
всеми удобств., мебель; 2 200 руб.,  
33-28-10

комнату в 10 мкр., (секция на 8  
сем.), 33-28-10

гараж в частном доме, пос. Сазанлей,  
предоплата 3 месяца, 44-66-44

жилье в Москве, гарантия,  
8-927-102-21-54; 37-32-49

комн. в 4 мкр. с меб., предоплата 2  
мес., 62-05-65

комнату в 2-комн. кв. девушке на  
длит. срок, проживание совмест-  
ное, 22-11-34

м/с меблир. со всеми удоб. на длит  
срок, 33-28-10

гараж, ст. «Труд», предоплата 3  
мес., 64-10-85; 8-927-115-21-18

**РАБОТА**

возьму нянчить ребенка любого  
возраста, 5 мкр., 39-02-82

ищу работу домработницы,  
8-927-628-57-16; 22-17-40

ищу доп. работу в веч. и ночн. время  
суток. Мужч. 21 год (коммуникабель-  
ный, ответственный, пунктуальный,  
работящий), 8-927-121-37-54  
требуется токари, фрезеровщики  
для почасовой работы,  
8-903-384-73-25

**УСЛУГИ**

Видеосъемка, цифр. качество, комп.  
монтаж., 37-47-32

видеосъемка цифр., перезапись на  
DVD, 37-46-25

ведущая, музыкант, дискотека, ви-  
деосъемка, 33-28-10

водоснабжение, отопление,  
изготовим печи д/бань, 49-11-91;  
8-927-224-61-75; 8-927-229-21-44

пишу курсовые, контрольные по пси-  
хологии, социологии, философии,  
66-50-10

репетиторство по математике,  
37-09-99

математика: контрольные, консульта-  
ции, 62-79-66

репетиторство: 5-11 классы, русс. яз.  
и литер., подготовка к ЕГЭ, 22-66-59

фотоуслуги на дому – профессио-  
нально, 37-27-68

**СНИМУ**

квартиру с послед. выкупом,

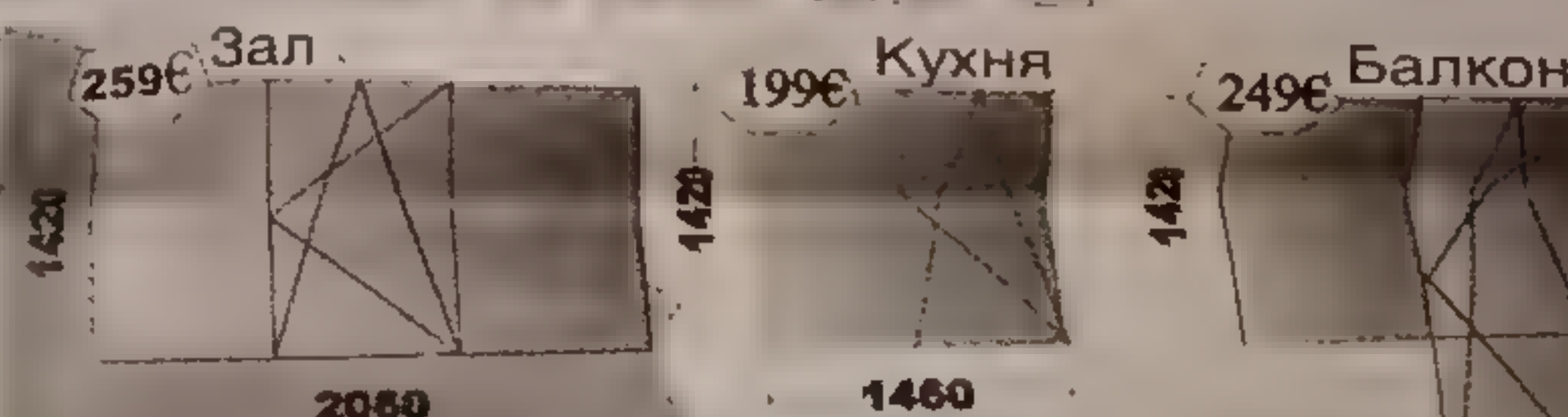
**ПРОДАМ**  
сборно-щитовой дом  
для перевозки  
на другое место  
66-19-06

**СДАМ В АРЕНДУ**  
остановочный павильон по адресу:  
ул. Степная, 4а  
(р-он маг. «Романтик»),  
тел. 32-01-40

**Ремонт телевизоров**  
на дому у клиента.  
Гарантия. Недорого.  
Тел. 30-26-05

8-927-102-27-91  
2-комн. кв. на длит. срок в нов. р-нах, 33-34-54;  
8-927-120-12-06  
1-комн. кв. на долгий срок. Недорого. 32-01-40,  
до 18.00  
меблир. комн. или м/с на длительный срок, оп-  
лата ежемесячно, гарантия, 8-906-154-27-10

**Окна Шик**  
ПЛАСТИКОВЫЕ



Гибкая система скидок

Сертификат соответствия ГОСТ Р 50170-2003  
на продукцию «Окна Шик»

Алюминиевые конструкции  
Раздвижные системы  
(балконы, лоджии)  
Офисные перегородки  
Фасады, зимние сады

НАСТОЯЩИЕ

НЕМЕЦКИЕ ОКНА

**СПЕЦИАЛЬНОЕ**  
**ПРЕДЛОЖЕНИЕ**  
**ПЕНСИОНЕРАМ**  
скидка 30%



лопрокат. Дорого. Оплата сразу,  
39-01-21; 8-927-627-93-61

# МЕНЯЮ

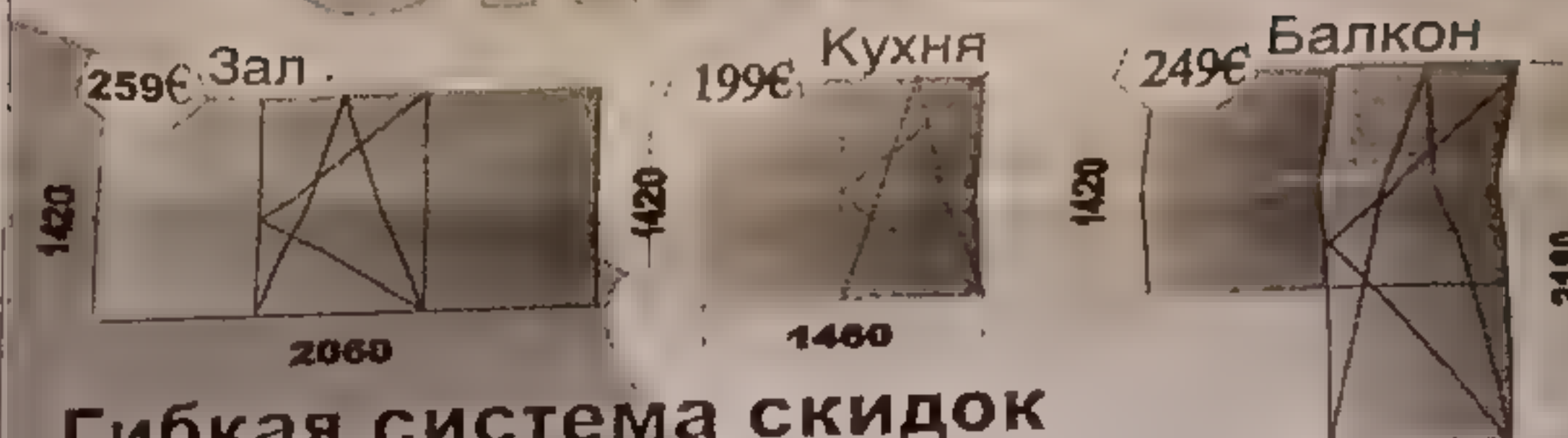
**АПАТИФЫ**  
дом-недострой, 6/15, 1,5 га земли,  
напротив БРТ, дорога на Сара-  
тов, и 3-комн. кв. «клоп» на дом  
или кв. в городе или продам,  
900 тыс. руб. Обр.: ул. Механиза-  
торов, 12-1, вечером  
1-комн. кв., 18,5/34/7, 4/9, маг.  
«Новинка», на 1-комн. кв. равно-  
ценную или большей пл. в 5-6-  
эт. доме или продам,  
8-927-145-38-48  
2-комн. кв. в 3 мкр. 4/5, 35/50,  
балкон, на 1-комн. кв. в ж/г +  
доплата, 44-30-53  
3-комн. кв. в 5 мкр., 4/5, р-он шко-  
лы № 16, ремонт, сч-ки на газ,  
воду, на две 1-комн. кв. с 5 по 10  
мкр., кроме верхн. этажей, с  
доплатой, 33-11-41  
3-комн. кв. в 10 мкр., 9/9, на рав-  
ноценн. кв. на нижн. эт. в нов. р-  
нах, с доплатой, 37-09-99  
3-комн. кв. во 2 мкр., 43/56, 5/5,  
на 2-комн. кв., 62-41-96  
3-комн. кв. в 46 мкр., «Рынок», 38/  
60 кв.м., 7/9, на 2-комн. кв. м/м  
и 1-комн. кв., или две 1-комн.  
кв., или 1-комн. кв. с доплатой,  
44-28-10

срок, 33-28-10  
гараж, ст. «Труд», предоплата 3  
мес., 64-10-85; 8-927-115-21-18

# РАБОТА

возьму нянчить ребенка любого  
возраста, 5 мкр., 39-02-82  
ищу работу домработницы,  
8-927-628-57-16; 22-17-40  
ищу работу няни, воспитанная,  
спокойная, в/о, 8-903-383-65-56  
ищу работу кух. посудомойщицы,  
40 лет., мед. кн., 64-34-55  
ищет работу парень 19 лет, в веч. и  
ночн. время сут., 8-909-333-07-88  
ищу работу каменщика у частн.  
лица, опыт, 64-34-55; 8-927-103-71-  
22  
ищу работу прессовщика-вулкани-  
заторщика со сдельн. оплатой  
труда, 30-37-33  
ищу работу сиделки. Уход за боль-  
ным, 35-05-83  
муж. 37 лет ищет доп. работу в  
ночн. или вечерн. время, 30-37-33  
ищу работу крановщика на гусе-  
ничном кране, 8-906-154-27-10  
молодой человек 18 лет ищет рабо-  
ту во вторую половину дня, 39-28-  
11  
ищу работу домработницы, втор-  
ник, четверг, 37-19-18  
ищу работу диспетчера по телефо-  
ну на дому, 33-18-42

# ОКНА



Гибкая система скидок  
6 лет гарантии

Маг. «ОДЕЖДА»  
ул. Ленина, 121

46-01-06

Замер и доставка бесплатно

Маг. «КОЛИЗЕЙ»  
ул. Трнавская

32-13-40

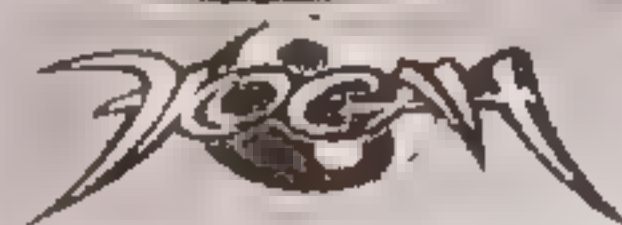
Фасады, зимние сады

НАСТОЯЩИЕ

НЕМЕЦКИЕ ОКНА THYssen

**СПЕЦИАЛЬНОЕ  
ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
ПЕНСИОНЕРАМ  
скидка 30%**

# ЭКОСАН



сервисный центр

Microsoft  
TRADE PARTNER

РЕМОНТ компьютеров, мониторов, аудио-, теле-,  
видео-, оргтехники.

ЗАПРАВКА картриджей.

ПРОДАЖА, УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА лицензионного  
программного обеспечения: Microsoft Windows, Office,  
1С, ВС-Бухгалтерия, Гранд-Смета, Криста,  
антивирусные программы.

НАСТРОЙКА Интернета, обеспечение  
безопасности вашего компьютера.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ компьютеров к сети,  
НАСТРОЙКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ серверов,  
Бесплатная бухгалтерская программа.



Обращайтесь по адресу: ул. Трнавская, 4.  
Телефон для справок: 323-626.  
[www.oskor.ru](http://www.oskor.ru), [ozod@oskor.ru](mailto:ozod@oskor.ru)

Балаков

# КУПОН БЕСПЛАТНОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ

• продам • куплю • меняю • сниму • работа • знакомства • другое

Сведения для редакции

# ПУНКТЫ ПРИЕМА БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ:

- рынок «Мадонна»
- маг. «Ярослав» в ж/г
- маг. «Олимп» в ж/г
- универмаг «24 часа»  
на ул. Факел Социализма
- 5 м-он, маг. «Гроздь»
- 6 м-он, магазин «Колосок»
- г. Балаково, п/о № 24, а/я 2
- РГ «Балаково сегодня»  
ул. 30 лет Победы, 55а

# ПУНКТЫ ПРИЕМА СРОЧНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ И РЕКЛАМЫ:

- ТЦ «Альянс», 1 эт., зал «Твоя копейка»
- маг. «Русь»
- РГ «Балаково сегодня», ул. 30 лет  
Победы, 55а
- г. Балаково, п/о № 24, а/я 2

# СТУДИЯ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ

объявляет набор  
детей и взрослых  
в группу

АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Наши  
адреса:

пр. Героев 18-1  
46 м-н СШ № 19

т. 22-46-37

РЕМОНТ КОМПЬЮТЕРОВ  
32-36-26

РЕМОНТ ТЕЛЕВИЗОРОВ  
32-36-26

Продам кухонный гарнитур б/у;  
мягкую мебель.  
Тел. 33-93-64, после 19.00



## Балаковский драматический театр им. Е. Лебедева

### Репертуар на март

|                   |                                                                 |                              |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 2 в 16 00<br>чт.  | «Банкрот»<br>(комедия)                                          | А. Островский                |
| 4 в 11 00<br>сб.  | «Кот в сапогах»<br>(музыкальная сказка)                         | С. Прокофьева,<br>Г. Сапгир  |
| 4 в 17 00<br>сб.  | «Браво, Лауренсия!»<br>(комедия в 2-х действиях)                | Н. Птушкина                  |
| 9 в 18 00<br>чт.  | «Банкрот»<br>(комедия)                                          | А. Островский                |
| 10 в 18 00<br>пт. | «Семейный портрет с посторонним»<br>(комедия в 2-х действиях)   | С. Лобозеров                 |
| 11 в 11 00<br>сб. | «Вверх тормашками»<br>(сказочное представление)                 | К. Драгунская                |
| 11 в 17 00<br>сб. | ОПЕРЕТТА<br>Звезды московской оперетты<br>«Герцогиня из Чикаго» | И. Кальман                   |
| 12 в 17 00<br>вс. | «Семейный портрет с посторонним»<br>(комедия в 2-х действиях)   | С. Лобозеров                 |
| 17 в 18 00<br>пт. | «Мнимый больной»<br>(комедия в 2-х действиях)                   | Ж-Б. Мольер                  |
| 18 в 11 00<br>сб. | «Лапша с капустой»<br>(детская сказка)                          | К. Абрамцев,<br>Н. Абрамцева |
| 18 в 17 00<br>сб. | «Фантазии мадам Дюжюр»<br>(комедия)                             | М. Митуа                     |
| 19 в 17 00<br>вс. | «Рандеву в Море Дождей»<br>(комедия в 2-х действиях)            | А. Галин                     |
| 26 в 17 00<br>вс. | Театр приглашает друзей<br>Вечер, посвященный Дню театра        |                              |
| 30 в 16 00<br>чт. | «Предложение»<br>(комедия)                                      | А. Чехов                     |
| 31 в 18 00<br>пт. | «Банкрот»<br>(комедия)                                          | А. Островский                |



На экране:

### «Князь Владимир»

Анимационные приключения

Древняя Русь во времена правления Великого Князя Владимира Святого. Борьба за единую власть на Руси, война с кочевыми племенами, сближение с великой

Византией – все эти события происходят на фоне вечного противостояния добра и зла. Волшебная нить сказки протянется из того далекого времени в нынешний век, чтобы наш современник ощутил свою причастность великому историческому наследию.

7, 8 марта

### «Другой Мир-2: Эволюция»

Триллер, ужасы, экшн

В зловещем ночном мире, скрытом от взора простых смертных, не утихает беспощадная борьба между двумя кланами властителей мрака – вампирами и оборотнями. Настала пора узнать об истоках вековой вражды, ставшей для вампира-воительницы Селин и полуоборотня-получеловека Майкла проклятием и смыслом существования! Сражаясь с могущественными

ми врагами из обоих кланов, древними магистрами смерти, они познают кровавую интригу и запретную любовь, чтобы в сумраке ночи раскрыть тайну своего происхождения и своего наследия

### «Туман» (Ужасы)

В маленьком прибрежном городке Антонио некая злая сила, скрытая в густом тумане, наводит ужас на местных жителей. А те, пока не поздно, должны разгадать страшную тайну, связанную с призраками погибших во время кораблекрушения моряков, решивших сто лет спустя встать на путь мести.

С 9 марта:

### «Мюнхен»

Захватывающий триллер Стивена Спилберга

Во время Олимпийских игр 1972 года в Мюнхене одиннадцать израильских атлетов были взяты в заложники, а затем убиты палестинской террористической группировкой, известной как «Черный Сентябрь». Для возмездия израильское правительство посылает группу агентов Моссада с заданием выследить и уничтожить ответственных за преступление.



## РЕПЕРТУАР

ТЕАТРА ЮНОГО АКТЕРА «ВЕРСИЯ»  
на МАРТ 2006 г.

Режиссер театра - Почетный работник образования РФ,  
член Союза писателей России, драматург, поэт и композитор  
Мухаметшина Татьяна Александровна

Т. Мухаметшина  
**ДЮЙМОВОЧКА**

12 марта

Т. Мухаметшина  
**НОВЫЙ КОШКИН  
ДОМ**

19 марта

Премьера Т. Мухаметшина  
**ГУСИ-ЛЕБЕДИ**

по мотивам русской народной сказки 26 марта

Начало спектаклей в 12.00

Нап. адрес: 8-й микрорайон, ул. 30 лет Победы, 41-а, лицей №1  
(бывшая школа №23)  
Контактный телефон 33-38-06  
Стоимость билета: взрослый - 35 руб.  
детский - 25 руб.



С 7 ПО 14 МАРТА

Недостатки в общении, поездках и контактах не предвидятся. Не делитесь ни с кем своими финансовыми планами, пока они не осуществляются. К концу недели возможны недоразумения с родственниками или им потребуется ваша помощь.

Не лучшее время транжирить деньги и силы. Не валите в одну кучу бизнес и дружбу. Подойдите взвешенно к новым планам. К концу недели могут быть непредвиденные расходы, о которых впоследствии, возможно, придется пожалеть.

Сейчас желательно ко всем делам подходить с девизом семь раз отмерь – один раз отрежь. Будьте внимательны к своему здоровью. Не исключено, что многим удастся в скором будущем продвинуться по службе.

Великолепное время для творческих проектов, общения с детьми, романтических свиданий. Не обижайтесь на возможную критику в ваш адрес, используйте ее как стимул. Будьте внимательны к своему здоровью, не перенапрягайтесь – это чревато бессонницей.

Не заставляйте с друзьями финансовых дел. Если у вас просят займы – дайте ровно столько, сколько готовы потерять. Ваш профессионализм, изобретательность и трудолюбие выше всяких похвал, поэтому на происки конкурентов и завистников не стоит обращать внимания.

Финансовое положение постепенно выравнивается, но скопить денег вряд ли удастся. Способность идти на компромисс сослужит добрую службу. Нежелателен риск в денежных делах.

Не лучшее время для смены работы, зато хорошее – чтобы проявить себя на старом месте службы. Не пренебрегайте мелочами, будьте внимательны в работе с документами и в дороге, особенно если вы за рулем.

Настрой романтичный, вы пользуетесь популярностью у противоположного пола. Табу лежит только на легкомысленном или меркантильном отношении к интимным партнерам.

Если нет возможности изменить ситуацию



**Захватывающий триллер Стивена Спилберга**  
Во время Олимпийских игр 1972 года в Мюнхене одиннадцать израильских атлетов были взяты в заложники, а затем убиты палестинской террористической группировкой, известной как «Черный Сентябрь». Для возмездия израильское правительство посылает группу агентов Моссада с заданием выследить и уничтожить ответственных за преступление

[illegible]

По горизонтали: Отброс. Квинт. Ротор. Нарва. Акиба. Успех. Радист. Лодка. Очко. Брусок. Жаба. Ссора. Свифт. Скрепка. Ротан. Лир. Сукно.  
Сирена. Сип. Актив. Урна. Бакс. Азия.  
По вертикали: Гибрид. Страус. Остал. Барахло. Контрабасист. Граната. Индра. Стокс. Каркас. Улитка. Острота. Бикини. Ост. Арни. Плес.  
Арал. Страз. Куба. Инки. Вася.

Настрою романтичного, сложного пола. Табу  
лежит только на легкомысленном или меркан-  
тильном отношении к интимным партнерам.

Суэта – основной враг этого периода. Лучшее время для смены работы. Будьте внимательны в дороге, при работе с документами и цифрами. Риск и импульсивность в финансовых операциях нежелателен.

Неправильное распределение своих сил может стать причиной недоразумений с близкими. Семейные дела могут потребовать вашего непосредственного участия.

## ПЕСНЯ ИЗ КИНОФИЛЬМА

## «ВЕСНА НА ЗАРЕЧНОЙ УЛИЦЕ»

Зачем, зачем на белом свете  
Есть безответная любовь?..  
(2 раза)

Когда на улице Заречной  
В домах погашены огни,  
Горят мартеновские печи,  
И день и ночь горят они.  
(2 раза)

Я не хочу судьбу иную.  
Мне ни на что не променять  
Ту заводскую проходную,  
Что в люди вывела меня  
(2 раза)

На свете много улиц славных  
Но не сменяю адрес я.  
В моей судьбе ты стала

Родная улица моя  
(2 раза)



стиральных  
машин



Ул. Свердлова, 25 (детский сад за "Олимпией")

# Balakovo64.Ru

Деловой справочно-информационный портал

В нашей базе данных:  
ООО "Балатон"  
Сеть салонов "Мобитон"  
Культурный центр "Мир"  
Сеть магазинов "Эдем"  
Балаковский РУС  
Гипермаркет "Валалатама"  
Страховая группа "УралСиб"  
Оптовая база "Впрок"  
Сервис-центр "Аксар-Таер"  
Лечебный центр "Арцт"  
и многие другие...  
Ждём Ваших заявок!

## Уважаемые руководители!

Мы предлагаем Вам разместить информацию о своей организации на Интернет-ресурсе, посвященном деловой жизни г. Балаково. Наш проект рассчитан на его использование людьми, заинтересованными в получении деловой информации из жизни нашего города. Размещение информации на нашем ресурсе происходит через анкетирования фирм и организаций города. Добавить информацию о себе Вы можете, сделав запрос по следующим контактным данным:

Наш телефон: +7 (927) 626-55-66, e-mail: admin@balakovo64.ru

# ДОМ КНИГИ

Поздравляет прекрасную  
половину человечества  
с этим замечательным  
праздником!



Предлагаем огромный выбор подарочных предложений!

- ☞ Лучшие книжные новинки от ведущих издательств России
- ☞ Экзотические восточные и традиционные русские сувениры
- ☞ Благовония, ароматические масла и предметы фэн-шуй
- ☞ Поздравительные открытки и канцелярские товары

**Дом книги – самые интересные  
страницы жизни!**

Ждем вас: ул. Ленина, 129 (ост. «Космос») т. 44-54-72,  
ул. Трнавская, 21 (ост. «Колосок») т. 33-17-25.

Учредитель:  
ООО «Редакция газеты  
«Балаково сегодня».  
Редактор: Т. Ю. Жевак

Наш адрес: г. Балаково,  
30 лет Победы, 55а.  
П/о №24, а/я 2  
Телефон: 323-222.

ГЛИКОЛЕВОГО пилинга  
Cosmederm-7 (США)

Адрес:  
г. Балаково,  
ул. Чапаева, 16а

ПН-ВС - без перерыва  
и выходных  
с 9.00 до 21.00

## Подписка-2006

Открылась досрочная подписка  
на второе полугодие на газету

«Балаково сегодня»

а также другие издания

Вас ждут во всех отделениях почтовой  
связи Балаковского почтамта

D-link

www.dlink.ru

- Сетевое оборудование
- Беспроводные сети Wi-Fi
- Сеть по электропроводке PLC
- Видеонаблюдение по сети и интернет

ПОСТАВКА-МОНТАЖ-НАСТРОЙКА-ГАРАНТИЯ  
ул. Титова 2а офис 125 тел: 460-187, 442-445,  
8-905-369-79-45, 8-905-383-81-31



Все виды рекламных идей  
Ремонт и обслуживание  
объектов рекламы

46-06-04

30-29-57

г. Балаково, ул. Ф. Социализма, 21, оф. 202

## ООО "РЕМЭКС"

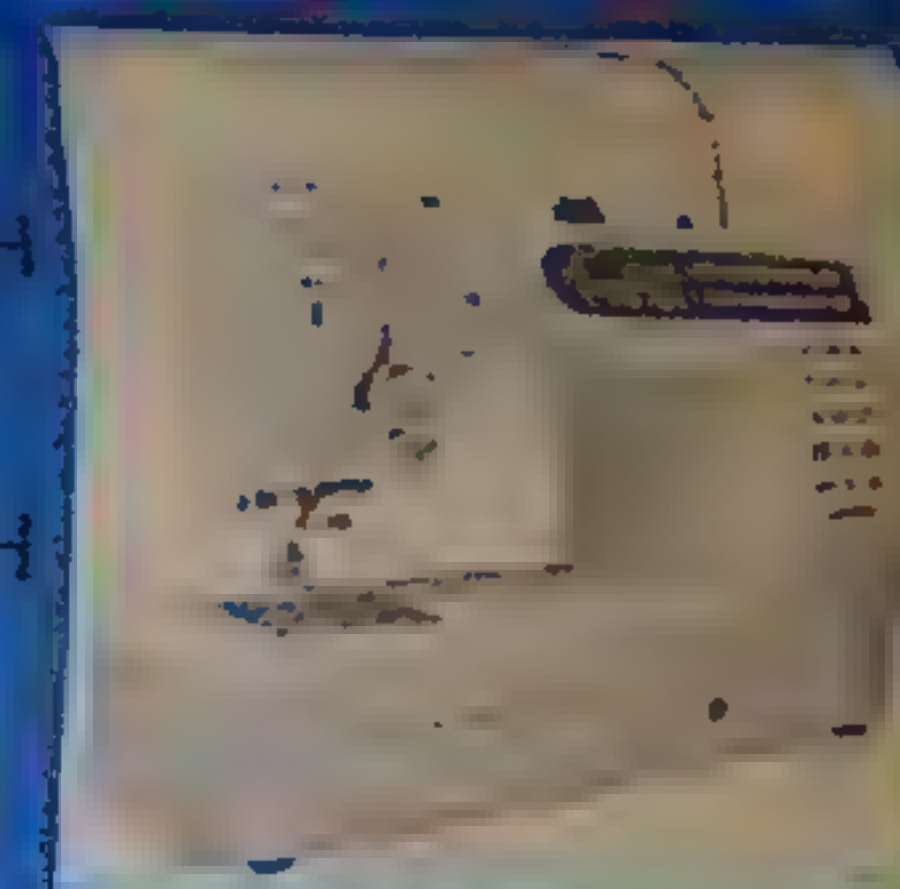
Ремонт

ремонта холодильников, стиральных машин,  
(полноценное), кондиционеров, установка  
швейных машин, оверлоков,  
телевизоров, аудио- и мелкой бытовой техники.  
Каждому 100-му клиенту – 100% скидка на работу.  
Наличный и бл. расчет. Гарантия.  
Запчасти к бытовой технике.

Ул. Степная, 24а Тел. 39-07-41

## Ремонт техники

- стиральных машин
- швейных машин
- пылесосов



тел. 44-29-38, 8-903-045-60-17

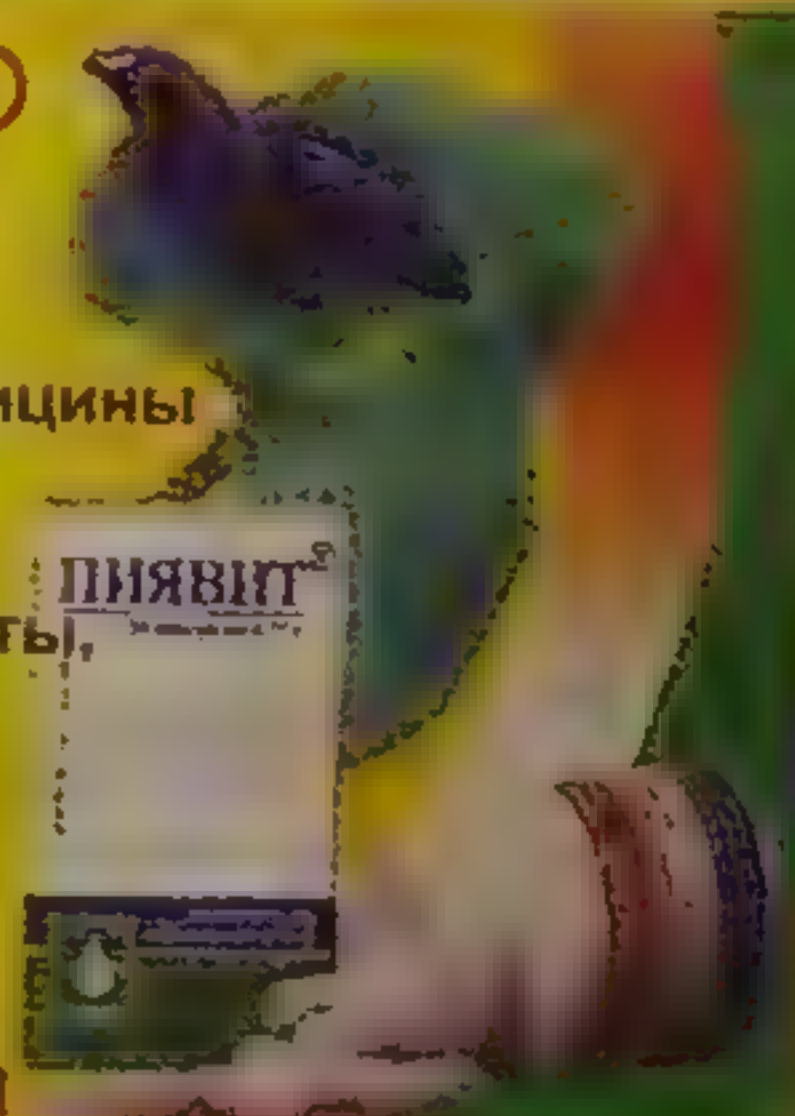
## Пассажирские перевозки

ГАЗель (13 мест)

Тел. 35-11-35 8-903-385-06-62

## Гирудоцентр Лечение ПИЯВКАМИ

В арсенале современной медицины  
нет лекарственных средств,  
которые в полной мере  
могут воспроизводить эффекты,  
обеспечиваемые укусом  
медицинской пиявки.



т. 32-01-40  
ул. 30 лет Победы, 55а

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений.  
Материалы со знаком (PR) публикуются на правах рекламы.  
Рукописи не рецензируются и не возвращаются.  
Позиция редакции может не совпадать с мнением авторов материалов.

Газета зарегистрирована в Федеральном  
агентстве по надзору за соблюдением  
законодательства в сфере массовых комму-  
никаций и охране культурного наследия.  
Свидетельство ПИ № ФС 77-19044 от 29.11.2004 г.

Газета отпечатана в ФГУП «Издательство «Саратов», ул. Волжская, 28. Выходит 1 раз в день.  
Печать в 2006 г. 1540 экз. № 327  
Тираж 5000 экз. Объем 4 п. л.  
Репродуктивная цена 4 руб.



Балаков *сгн*

№9 (80), 7 марта 2006 г.

# ПРОГРАММА ТЕЛЕВИДЕНИЯ (С 13 П

## ПОНЕДЕЛЬНИК, 13

### Первый канал

5.00 Новости.  
5.05 "Первая программа".  
6.00 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.10 "Убойная сила". Т/с.  
10.20 Детективы. Детектив.  
10.50 "Евлампия Романова. Следствие ведет дилетант". Т/с.  
12.00 Новости.  
12.20 "Ведьмы наших дней".  
13.00 "Двойной форсаж".  
15.00 Новости.  
15.10 "Лолита. Без комплексов".  
16.00 "Талисман". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья".  
18.00 Вечерние новости.  
18.20 "Большие девочки".  
18.50 "Две судьбы. Предисловие".  
21.00 Время.  
21.30 "Две судьбы". Т/с.  
22.30 "Частный сыск. Уличить в неверности".  
23.40 Ночные новости.  
0.00 "Теория невероятности". "Семейные проклятья".  
0.50 "Гении и злодеи". "О. Бисмарк. Железный канцлер".

### Россия

5.00 "Доброе утро, Россия!"  
8.45 "Счастье по рецепту".  
9.45 "Кабачок страны Советов".  
10.45 "Вести. Дежурная часть".  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вести-Москва".  
11.50 "Вызов". Фильм 2. "Отражение". Т/с.  
12.50 "Частная жизнь".  
13.45 "Вести. Дежурная часть".  
14.45 "Вести".  
15.45 "Местное время. Вести-Москва".  
16.40 "Местное время. Вести-Москва".  
17.00 "Вести".  
17.15 "Смехопанорама Е. Петросяна".

евым.

1.45 "Балбесы". (США). Х/ф.  
3.35 "Готовый убивать". (США). Боевик.  
5.10 "Морская полиция: спецоперация". (США). Т/с.

### ТНТ

5.45 "Москва. Инструкция по применению".  
6.10 "Приключения Рекса".  
6.40 "Сейлормун". М/с.  
7.05 "Глобальные новости".  
7.10 "Губка Боб Квадратные штаны". М/с.  
7.35 "Ох уж эти детки".  
8.00 "Дикая семейка Торнберри".  
8.25 Предприниматель.  
8.40 Наши песни.  
9.00 "Плохие девчонки". Т/с.  
10.00 "Проект "Альф".  
12.15 "Как говорит Джинджер".  
12.40 "Эй, Арнольд!". М/с.  
13.05 "Крутые бобры". М/с.  
13.30 "Такси".  
14.00 "Девственница". Т/с.  
15.00 "Офис".  
16.00 "Дом-2. Новая любовь!".  
17.00 "Школа ремонта". "Каска для каскадера".  
18.00 "Возможности пластической хирургии".  
19.00 "Такси".  
19.30 "Москва. Инструкция по применению".  
20.00 "Запретная зона" с М. По реченковым.  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!".  
22.00 "Полицейская академия-6".  
0.00 "Дом-2".  
0.30 "Москва. Инструкция по применению".  
1.00 Наши песни.  
1.20 "Офис".  
2.20-4.30 "Собака на игре в кегли".

### СТС

6.00 "Формула". Т/с.  
6.50 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Веселые мелодии".  
7.30 "Моя прекрасная няня".  
8.00 "Не родись красивой".  
9.00 Истории в деталях.  
9.28 "Настроение" с Е. Гришковым.  
9.30 "Моя прекрасная няня".  
10.00 "Вид сверху лучше".  
11.50 "Ну, погоди!". М/ф.  
12.00 "Бедная Настя". Т/с.  
13.00 "Как сказал Джим".

## ВТОРНИК, 14

### Первый канал

5.00 Новости.  
5.05 "Первая программа".  
6.00 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.10 "Убойная сила". Т/с.  
10.20 Детективы. Детектив.  
10.50 "Евлампия Романова. Следствие ведет дилетант". Т/с.  
12.00 Новости.  
12.20 "Черный ворон". Т/с.  
13.30 Дисней-клуб: "По следам Микки Мауса".  
13.50 "Две судьбы". Т/с.  
15.00 Новости.  
15.10 "Лолита. Без комплексов".  
16.00 "Талисман". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья".  
18.00 Вечерние новости.  
18.20 "Большие девочки".  
18.50 "Любовь как любовь".  
19.50 "Пусть говорят" с А. Малаховым.  
21.00 Время.  
21.30 "Две судьбы". Т/с.  
22.30 "К-219. Последний поход". Д/ф.  
23.40 Ночные новости.  
0.00 "2030".

### Россия

5.00 "Доброе утро, Россия!"  
8.45 "Опера-2. Хроники убийного отдела". Т/с.  
9.45 "Дело лейтенанта Шмидта".  
10.45 "Вести. Дежурная часть".  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вести-Москва".  
11.50 "Вызов". Фильм 3. "Чужая тень". Т/с.  
12.50 "Частная жизнь".  
13.45 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Любовь моя". Т/с.  
15.10 "Суд идет".  
16.25 "Вести. Дежурная часть".  
16.40 "Местное время. Вести-Москва".  
17.00 "Вести".  
17.15 "Кулагин и партнеры".  
17.50 "Обреченная стать звездой". Т/с.  
18.45 "Водичка". Т/с.

6.30 "Приключения Рекса".  
6.40 "Сейлормун". М/с.  
7.05 "Глобальные новости".  
7.10 "Губка Боб Квадратные штаны". М/с.  
7.35 "Ох уж эти детки". М/с.  
8.00 "Дикая семейка Торнберри".  
8.25 Маршрут: полезные советы.  
8.40 Наши песни.  
9.00 "Плохие девчонки". Т/с.  
10.00 "Полицейская академия-6".  
11.55 "Обезьянки и грабители".  
12.15 "Как говорит Джинджер".  
12.40 "Эй, Арнольд!". М/с.  
13.05 "Крутые бобры". М/с.  
13.30 "Такси".  
14.00 "Девственница". Т/с.  
15.00 "Офис".  
16.00 "Дом-2. Новая любовь!".  
17.00 "Школа ремонта". "Индийский сон".  
18.00 "Необъяснимо, но факт".  
19.00 "Такси".  
19.30 "Москва. Инструкция по применению".  
20.00 "Запретная зона" с М. По реченковым.  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!".  
22.00 "Размер имеет значение".  
0.10 "Дом-2". "После заката".  
0.45 "Москва. Инструкция по применению".

### СТС

6.00 "Формула". Т/с.  
6.50 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Веселые мелодии".  
7.30 "Моя прекрасная няня".  
8.00 "Не родись красивой".  
9.00 Истории в деталях.  
9.28 "Настроение" с Е. Гришковым.  
9.30 "Моя прекрасная няня".  
10.00 "Стерва". Х/ф.  
12.00 "Бедная Настя". Т/с.  
13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Человек-паук". М/с.  
14.30 "Самурай Икс". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведьма". Т/с.  
16.30 "Дорогая, я уменьшил детей". Т/с.  
17.30 "Зачарованные". Т/с.  
18.25 "Моя прекрасная няня".  
19.30 Истории в деталях.  
19.50 "Настроение" с Е. Гришковым.

### Первый канал

5.00 Новости.  
5.05 "Первая программа".  
6.00 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.10 "Убойная сила". Т/с.  
10.20 Детективы. Детектив.  
10.50 "Евлампия Романова. Следствие ведет дилетант". Т/с.  
12.00 Новости.  
12.20 "Черный ворон". Т/с.  
13.30 Дисней-клуб: "По следам Микки Мауса".  
13.50 "Две судьбы". Т/с.  
15.00 Новости.  
15.10 "Лолита. Без комплексов".  
16.00 "Талисман". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья".  
18.00 Вечерние новости.  
18.10 "Большие девочки".  
18.40 "Любовь как любовь".  
19.50 "Пусть говорят" с А. Малаховым.  
21.00 Время.  
21.30 "Две судьбы". Т/с.  
22.30 "Спецрасследование".  
23.40 Ночные новости.  
0.00 "Искатели". "Дуэль двух адмиралов".  
0.50 Ударная сила. "Дьявольские поля войны".

### Россия

5.00 "Доброе утро, Россия!"  
8.45 "Опера-2. Хроники убийного отдела". Т/с.  
9.45 "Их могли не спасти. Узники Курильского квадрата".  
10.45 "Вести. Дежурная часть".  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вести-Москва".  
11.50 "Вызов". Фильм 3. "Чужая тень". Т/с.  
12.50 "Частная жизнь".  
13.45 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Любовь моя". Т/с.  
15.10 "Суд идет".  
16.25 "Вести. Дежурная часть".

## СРЕДА, 15

0.50 "Голубая бездна"

### ТНТ

5.45 "Москва. Инструкция по применению".  
6.10 "Приключения Рекса".  
6.40 "Сейлормун". М/с.  
7.05 "Глобальные новости".  
7.10 "Губка Боб Квадратные штаны". М/с.  
7.35 "Ох уж эти детки". М/с.  
8.00 "Дикая семейка Торнберри".  
8.25 Гараж.  
8.40 Наши песни.  
9.00 "Плохие девчонки". Т/с.  
10.00 "Размер имеет значение".  
12.15 "Как говорит Джинджер".  
12.40 "Эй, Арнольд!". М/с.  
13.05 "Крутые бобры". М/с.  
13.30 "Такси".  
14.00 "Девственница". Т/с.  
15.00 "Офис".  
16.00 "Дом-2. Новая любовь!".  
17.00 "Школа ремонта". "Мастерская для Анастасии".  
18.00 "Запретная зона" с М. По реченковым.  
19.00 "Такси".  
19.30 "Москва. Инструкция по применению".  
20.00 "Запретная зона" с М. По реченковым.  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!".  
22.00 "Размер имеет значение-2".  
0.15 "Дом-2". "После заката".  
0.45 "Москва. Инструкция по применению".

### СТС

6.00 "Формула". Т/с.  
6.50 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Веселые мелодии". М/с.  
7.30 "Моя прекрасная няня".  
8.00 "Не родись красивой".  
9.00 Истории в деталях.  
9.28 "Настроение" с Е. Гришковым.  
9.30 "Моя прекрасная няня".  
10.00 "Берегись, мерзавец".  
12.00 "Бедная Настя". Т/с.  
13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Человек-паук". М/с.  
14.30 "Самурай Икс". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведьма". Т/с.  
17.15 "Кулагин и партнеры".

### Первый канал

5.00 Новости.  
5.05 "Первая программа".  
6.00 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.10 "Убойная сила". Т/с.  
10.20 Детективы. Детектив.  
10.50 "Евлампия Романова. Следствие ведет дилетант". Т/с.  
12.00 Новости.  
12.20 "Черный ворон". Т/с.  
13.30 Дисней-клуб: "По следам Микки Мауса".  
13.50 "Две судьбы". Т/с.  
15.00 Новости.  
15.10 "Лолита. Без комплексов".  
16.00 "Талисман". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья".  
18.00 Вечерние новости.  
18.10 "Большие девочки".  
18.40 "Любовь как любовь".  
19.50 "Человек и закон" с А. Пимановым.  
21.00 Время.  
21.30 "Две судьбы". Т/с.  
22.30 "О. Даль. Последние 24 часа".  
23.40 Ночные новости.  
0.00 "Судите сами".

### Россия

5.00 "Доброе утро, Россия!"  
8.45 "Опера-2. Хроники убийного отдела". Т/с.  
9.45 "Я. Свердлов - злой демон революции".  
10.45 "Вести. Дежурная часть".  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вести-Москва".  
11.50 "Вызов". Фильм 3. "Чужая тень". Т/с.  
12.50 "Частная жизнь".  
13.45 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Любовь моя". Т/с.  
15.10 "Суд идет".  
16.25 "Вести. Дежурная часть".  
16.40 "Местное время. Вести-Москва".  
17.15 "Кулагин и партнеры".



12.50 "Частная жизнь". Т/с.  
13.45 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Сумасбродка". Комедия.  
16.40 "Местное время. Вести-Москва".  
17.00 "Вести".  
17.15 "Смехопанорама Е. Петросяна".  
17.50 "Обреченная стать звездой". Т/с.  
18.45 "Волчица". Т/с.  
19.45 "Вести. Подробности".  
20.00 "Вести".  
20.30 "Местное время. Вести-Москва".  
20.50 "Спокойной ночи, малыши!".  
21.00 "Опера-2. Хроники убойного отдела". Т/с.  
21.55 "Вызов". Фильм 3. "Чужая тень". Т/с.  
23.00 "Вести+".  
23.20 "Мой серебряный шар". Т. Доронина.  
0.15 "Вести. Дежурная часть".  
0.30 "Честный детектив".

## НТВ

6.00 "Сегодня утром".  
9.00 "Кулинарный поединок".  
10.00 "Сегодня".  
10.20 "Чистосердечное признание".  
10.55 "Квартирный вопрос".  
12.00 "Следствие вели".  
13.00 "Сегодня".  
13.35 "Морские дьяволы".  
15.30 "Чрезвычайное происшествие".  
16.00 "Сегодня".  
16.20 "Улицы разбитых фонарей-6". Т/с.  
18.30 "Чрезвычайное происшествие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Улицы разбитых фонарей-7: женщина моей мечты".  
20.50 "У.Е.". Т/с.  
22.00 "Сегодня".  
22.40 "Суперстар". (США). Комедия.  
0.20 "Школа злословия". П. Снопков.  
1.15 "Все сразу!" с П. Феде-

6.00 "Формула". Т/с.  
6.50 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Веселые мелодии".  
7.30 "Моя прекрасная няня".  
8.00 "Не родись красивой".  
9.00 "Истории в деталях".  
9.28 "Настроение" с Е. Гришковым.  
9.30 "Моя прекрасная няня".  
10.00 "Вид сверху лучше".  
11.50 "Ну, погоди!". М/ф.  
12.00 "Бедная Настя". Т/с.  
13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Человек-паук". М/с.  
14.30 "Король Артур и рыцари без страха и упрека". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведьма". Т/с.  
16.30 "Дорогая, я уменьшил детей". Т/с.  
17.30 "Зачарованные". Т/с.  
18.25 "Моя прекрасная няня".  
19.30 "Истории в деталях".  
19.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
20.00 "Не родись красивой".  
21.00 "Кто в доме хозяин?".  
21.30 "Стерва".  
23.30 "Истории в деталях".  
23.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
0.00 "Кто в доме хозяин?".  
0.30 Детали.

## ТВ-центр

Профилактика.  
14.00 "Очевидное-невероятное".  
14.45 "События. Время московское".  
15.00 "Арена".  
15.30 "Ундина". (Россия). Т/с.  
16.30 "Эхо слонов: новое поколение". Из цикла "Мир природы".  
17.30 "Петровка, 38".  
17.45 "События. Время московское".  
18.15 "В волшебном лесу".  
18.35 "Петербургские тайны".  
19.50 "События. Время московское".  
20.20 "Линия смерти". Детектив.  
22.25 "Версты".  
23.15 Лотерея "Олимпиион".  
23.20 "Времечко".  
0.05 "25 час. События. Время московское".  
0.30 "Петровка, 38".  
0.40 "Только для мужчин".

14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Любовь моя". Т/с.  
15.10 "Суд идет".  
16.25 "Вести. Дежурная часть".  
16.40 "Местное время. Вести-Москва".  
17.00 "Вести".  
17.15 "Кулагин и партнеры".  
17.50 "Обреченная стать звездой". Т/с.  
18.45 "Волчица". Т/с.  
19.45 "Вести. Подробности".  
20.00 "Вести".  
20.30 "Местное время. Вести-Москва".  
20.50 "Спокойной ночи, малыши!".  
21.00 "Опера-2. Хроники убойного отдела". Т/с.  
21.55 "Вызов". Фильм 3. "Чужая тень". Т/с.  
23.00 "Вести+".  
23.20 "Гарем".  
0.15 "Вести. Дежурная часть".  
0.30 "Блокпост". Х/ф.

## НТВ

6.00 "Сегодня утром".  
8.55 "Пепел Феникса". Т/с.  
10.00 "Сегодня".  
10.20 "Чрезвычайное происшествие".  
10.50 "Принцип домино".  
11.55 "Рублевка. Live".  
13.00 "Сегодня".  
13.25 "Улицы разбитых фонарей-7". Т/с.  
14.30 "У.Е.". Т/с.  
15.30 "Чрезвычайное происшествие".  
16.00 "Сегодня".  
16.25 "Возвращение Мухтара-2". Т/с.  
18.30 "Чрезвычайное происшествие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Улицы разбитых фонарей-7: убийство, которого не было". Т/с.  
20.50 "У.Е.". Т/с.  
22.00 "Сегодня".  
22.40 "Бумер-2". Фильм о фильме.  
23.10 "Правое дело".

## НТН

6.00 "Москва. Инструкция по применению".

13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Человек-паук". М/с.  
14.30 "Самурай Икс". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведьма". Т/с.  
16.30 "Дорогая, я уменьшил детей". Т/с.  
17.30 "Зачарованные". Т/с.  
18.25 "Моя прекрасная няня".  
19.30 "Истории в деталях".  
19.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
20.00 "Не родись красивой".  
21.00 "Кто в доме хозяин?".  
21.30 "Берегись, мерзавец".  
23.30 "Истории в деталях".  
23.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
0.00 "Кто в доме хозяин?".  
0.30 Детали.

## ТВ-центр

6.00 "Настроение".  
8.40 "Линия смерти". Х/ф.  
10.50 "Московская афиша".  
11.00 "Дом на набережной".  
11.30 "Петровка, 38".  
11.45 "События. Время московское".  
12.00 "Момент истины".  
13.00 "Одно дело на двоих".  
14.10 "21 кабинет" с В. Белицким.  
14.45 "События. Время московское".  
15.00 "Путешествие вокруг света". (США). Д/с.  
15.30 "Ундина". (Россия). Т/с.  
16.30 "Борьба за существование". Из цикла "Мир природы". (Великобритания). Д/ф.  
17.30 "Петровка, 38".  
17.45 "События. Время московское".  
18.15 "В волшебном лесу".  
18.35 "Петербургские тайны".  
19.50 "События. Время московское".  
20.05 Лицом к городу.  
21.05 "Победитель". (США). Х/ф.  
22.45 "Материк".  
23.20 Лотерея "Олимпиион".  
23.25 "Времечко".  
0.05 "25 час. События. Время московское".  
0.30 "Петровка, 38".  
0.40 "Не уходи!"

11.30 "Как сказал Джим".  
11.50 "Вызов". Фильм 3. "Чужая тень". Т/с.  
12.50 "Частная жизнь".  
13.45 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Любовь моя". Т/с.  
15.10 "Суд идет".  
16.25 "Вести. Дежурная часть".  
16.40 "Местное время. Вести-Москва".  
17.00 "Вести".  
17.15 "Кулагин и партнеры".  
17.50 "Обреченная стать звездой". Т/с.  
18.45 "Волчица". Т/с.  
19.45 "Вести. Подробности".  
20.00 "Вести".  
20.30 "Местное время. Вести-Москва".  
20.50 "Спокойной ночи, малыши!".  
21.00 "Опера-2. Хроники убойного отдела". Т/с.  
21.55 "Вызов". Фильм 3. "Чужая тень". Т/с.  
23.00 "Вести+".  
23.20 "Загадка "Черного принца". Фильм А. Михалкова.  
0.15 "Про Свет".

## НТВ

6.00 "Сегодня утром".  
8.55 "Пепел Феникса". Т/с.  
10.00 "Сегодня".  
10.20 "Особо опасен!".  
10.50 "Принцип домино".  
11.55 "Рублевка. Live".  
13.00 "Сегодня".  
13.25 "Улицы разбитых фонарей-7". Т/с.  
14.30 "У.Е.". Т/с.  
15.30 "Чрезвычайное происшествие".  
16.00 "Сегодня".  
16.25 "Возвращение Мухтара-2".  
18.30 "Чрезвычайное происшествие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Улицы разбитых фонарей-7: большой приз". Т/с.  
20.50 "У.Е.". Т/с.  
22.00 "Сегодня".  
22.40 "Вечно молодой". (США).

9.28 "Настроение" с Е. Гришковым.  
9.30 "Моя прекрасная няня".  
10.00 "Берегись, мерзавец".  
12.00 "Бедная Настя". Т/с.  
13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Человек-паук". М/с.  
14.30 "Самурай Икс". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведьма". Т/с.  
16.30 "Дорогая, я уменьшил детей". Т/с.  
17.30 "Зачарованные". Т/с.  
18.25 "Моя прекрасная няня".  
19.30 "Истории в деталях".  
19.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
20.00 "Не родись красивой".  
21.00 "Кто в доме хозяин?".  
21.30 "Трое". (США).  
23.30 "Истории в деталях".  
23.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
0.00 "Кто в доме хозяин?".  
0.30 Детали.

## ТВ-центр

6.00 "Настроение".  
8.40 "Победитель". (США). Х/ф.  
10.50 "Московская афиша".  
11.00 "Дом на набережной".  
11.30 "Петровка, 38".  
11.45 "События. Время московское".  
12.00 Лицом к городу.  
13.00 "Одно дело на двоих".  
14.10 "Собачья жизнь" с Л. Вайкуле.  
14.45 "События. Время московское".  
15.00 "Путешествие вокруг света". (США). Д/с.  
15.30 "Ундина". (Россия). Т/с.  
16.30 "Подводная одиссея команды Кусто". Д/ф.  
17.30 "Петровка, 38".  
17.45 "События. Время московское".  
18.15 "В волшебном лесу".  
18.35 "Петербургские тайны".  
19.50 "События. Время московское".  
20.20 "Ас из асов".  
22.30 "Наша версия. Под грифом "Секретно".  
23.20 Лотерея "Олимпиион".  
23.25 "Времечко".  
0.05 "25 час. События. Время московское".  
0.30 "Петровка, 38".  
0.40 "Хлеб, любовь и фантазия".

14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Любовь моя". Т/с.  
15.10 "Суд идет".  
16.25 "Вести. Дежурная часть".  
16.40 "Местное время. Вести-Москва".  
17.00 "Вести".  
17.15 "Кулагин и партнеры".  
17.50 "Обреченная стать звездой". Т/с.  
18.45 "Волчица". Т/с.  
19.45 "Вести. Подробности".  
20.00 "Вести".  
20.30 "Местное время. Вести-Москва".  
20.50 "Спокойной ночи, малыши!".  
21.00 "Опера-2. Хроники убойного отдела". Т/с.  
21.55 "Вызов". Фильм 3. "Чужая тень". Т/с.  
23.00 "Вести+".  
23.20 "Кремль. Тайны подземной палаты".  
0.15 "Вести. Дежурная часть".  
**НТВ**  
6.00 "Сегодня утром".  
8.55 "Пепел Феникса". Т/с.  
10.00 "Сегодня".  
10.15 "Главная дорога".  
10.50 "Принцип домино".  
11.55 "Рублевка. Live".  
13.00 "Сегодня".  
13.25 "Улицы разбитых фонарей-7". Т/с.  
14.30 "У.Е.". Т/с.  
15.30 "Чрезвычайное происшествие".  
16.00 "Сегодня".  
16.25 "Возвращение Мухтара-2". Т/с.  
18.30 "Чрезвычайное происшествие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Улицы разбитых фонарей-7: инстинкт фантом". Т/с.  
20.50 "У.Е.". Т/с.  
22.00 "Сегодня".  
22.45 "К барьеру!".  
0.00 "Бесстрашные убийцы вампиров". (США). Х/ф.  
2.20 "Люди дождя".  
4.00 "Молодой в душе".  
5.35 "Анатомия преступника".



## ПЕРВЕРТ, 16

канал

ТНТ

Т.с.

Детектив.

Романова.

дет диле-

он". Т.с.

По сле-

ауса".

Т.с.

комплек-

Т.с.

судья".

ости.

очки".

любь".

кон" с А.

Т.с.

следние

ти

Россия!"

ки убой-

с.

ной де-

урная

на Вес-

з "чу-

урная

урной

## ПЯТНИЦА, 17

## Первый канал

5.00 Новости.  
5.05 "Первая программа".  
6.00 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.10 "Убойная сила" Т/с  
10.20 Детективы Детектив.  
10.50 "Евлампия Романова.  
Следствие ведет диле-  
тант". Т/с.  
12.00 Новости.  
12.20 "Черный ворон". Т/с  
13.30 Дисней-клуб: "По сле-  
дам Микки Мауса".  
13.50 "Две судьбы". Т/с.  
15.00 Новости.  
15.10 "Лолита. Без комплек-  
сов".  
16.00 "Талисман". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья"  
18.00 Вечерние новости.  
18.10 "Бандиты эпохи социа-  
лизма". "Гений поддел-  
ки". Д/ф.  
18.40 "Любовь как любовь".  
19.50 Поле чудес.  
21.00 Время.  
21.25 "КВН-2006" Высшая  
лига.  
23.40 "Уолл-стрит". Х/ф.

## Россия

5.00 "Доброе утро, Россия!"  
8.45 "Опера-2. Хроники убой-  
ного отдела". Т/с.  
9.45 "Мой серебряный шар".  
С. Филиппов.  
10.45 "Вести. Дежурная  
часть".  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вес-  
ти-Москва".  
11.50 "Мусульмане".  
12.00 "Вся Россия".  
12.15 "Вызов". Фильм 3. "Чу-  
жая тень". Т/с.  
13.15 "Городок". Дайджест.  
13.45 "Вести. Дежурная  
часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вес-  
ти-Москва".  
14.40 "Любовь моя". Т/с.  
15.10 "Суд идет".  
16.25 "Вести. Дежурная  
часть".  
16.40 "Местное время. Вес-  
ти-Москва".  
17.00 "Вести".  
17.15 "Кулагин и партнеры".  
17.50 "Обреченная статья  
злой". Т/с.

## СТС

6.00 "Формула". Т/с.  
6.50 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Веселые мелодии".  
7.30 "Моя прекрасная няня".  
8.00 "Не родись красивой".  
9.00 Истории в деталях.  
9.28 "Настроение" с Е. Гришков-  
цом.  
9.30 "Моя прекрасная няня".  
10.00 "Красотки". (Франция).  
12.00 "Бедная Настя". Т/с.  
13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Человек-паук". М/с.  
14.30 "Самурай Икс". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведь-  
ма". Т/с.  
16.30 "Дорогая, я уменьшил де-  
тей". Т/с.  
17.00 "Зачарованные". Т/с.  
17.15 "Моя прекрасная няня".  
17.30 "Истории в деталях".  
17.58 "Настроение" с Е. Гришков-  
цом.  
18.00 "Не родись красивой".

7.05 "Глобальные новости"

7.10 "Губка Боб Квадратные шта-  
ны". М/с.  
7.35 "Ох уж эти детки". М/с.  
8.00 "Дикая семейка Торнберри".  
М/с.  
8.30 "Русская усадьба" с А. Лысен-  
ковым.  
9.00 "Плохие девчонки". Т/с.  
10.00 "Секс-коктейль".  
12.15 "Как говорит Джинджер".  
12.40 "Эй, Арнольд!". М/с.  
13.05 "Крутые бобры". М/с.  
13.30 "Такси".  
14.00 "Девственница". Т/с.  
15.00 "Офис".  
16.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
17.00 "Школа ремонта". "Пульт уп-  
равления мужем".  
18.00 "Запретная зона" с М. Поре-  
ченковым.  
19.00 "Такси".  
19.30 "Москва. Инструкция по при-  
менению".  
20.00 "Запретная зона" с М. Поре-  
ченковым.  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
22.00 "Переполюх в общежитии".  
0.15 "Дом-2". "После заката".  
0.45 "Москва. Инструкция по при-  
менению".

## СТС

6.00 "Формула". Т/с.  
6.50 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Веселые мелодии". М/с.  
7.30 "Моя прекрасная няня".  
8.00 "Не родись красивой".  
9.00 Истории в деталях.  
9.28 "Настроение" с Е. Гришков-  
цом.  
9.30 "Моя прекрасная няня".  
10.00 "Мой криминальный дядюш-  
ка". Х/ф.  
11.45 "Ну, погоди!". М/ф.  
12.00 "Бедная Настя". Т/с.  
13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Мумия". М/с.  
14.30 "Самурай Икс". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведь-  
ма". Т/с.  
16.30 "Дорогая, я уменьшил де-  
тей". Т/с.  
17.30 "Зачарованные". Т/с.  
18.25 "Моя прекрасная няня".  
19.30 Истории в деталях.  
19.58 "Настроение" с Е. Гришков-  
цом.  
20.00 "Не родись красивой".

## СУББОТА, 18

## Первый канал

6.00 Новости.  
6.10 "Шутка за шуткой".  
6.50 "На графских разва-  
линах". Х/ф.  
8.00 Играй, гармонь люби-  
мая!  
8.40 Слово пастыря.  
9.00 Дисней-клуб: "Кряк-  
бригада", "С добрым  
утром, Микки!"  
10.00 Новости.  
10.10 "Смак".  
10.30 "Поймать вора".  
11.00 "Охотники за рецеп-  
тами".  
11.40 "Ералаш".  
12.00 Новости.  
12.20 Здоровье.  
13.10 "Любовь и власть. Р.  
и Н. Рейган".  
14.00 "Рожденные звезда-  
ми".  
14.50 И. Муравьева. "Са-  
мая обаятельная и  
привлекательная".  
16.30 Фестиваль юмора  
"Умора-2006".  
18.00 Вечерние новости.  
18.10 Неделя на "Фабри-  
ке".  
18.40 "Ванга: предска-  
зание". Д/ф.  
19.50 "Большие гонки".  
21.00 Время.  
21.20 "Фабрика звезд".  
22.40 "Гарпадум". Х/ф.

## Россия

6.00 "Доброе утро, Рос-  
сия!"  
7.40 "Золотой ключ".  
8.00 "Вести".  
8.10 "Местное время. Вес-  
ти-Москва".  
8.20 "Русское лото".  
8.55 "Военная программа"  
А. Сладкова.  
9.15 "Вокруг света".  
9.50 "Субботник".  
10.30 "Утренняя почта".  
11.00 "Вести".  
11.10 "Местное время. Ве-  
сти-Москва".  
11.20 "Сто к одному".  
12.15 "В поисках приключе-  
ний".  
13.15 "Клуб сенаторов".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Груз без маркиро-  
вки". Х/ф.  
16.00 "Михаил Пугачев".

11.55 "Квартирный вопрос".

13.00 "Сегодня".

13.20 "Особо опасен!"

14.05 "Из жизни начальника уго-  
ловного розыска". Детек-  
тив.

16.00 "Сегодня".

16.20 "Женский взгляд". Л. Лу-  
жина.

16.55 "Своя игра".

17.55 "Морские дьяволы".

19.00 "Сегодня".

19.30 "Профессия-репортер".

19.55 "Программа максимум".

20.55 "Бандитский Петербург-7".

22.00 "Реальная политика" с Г.  
Павловским.

22.40 "Любовь с уведомлением".

0.40 "Мировой бокс. Ночь нокау-  
тов".

1.20 "Как только сможешь".

3.15 "Одинокая звезда". (США).

5.30 "Анатомия преступления".

## ТНТ

7.00 "Неизвестная планета".  
7.25 "Баба Яга против". "Бобик в  
гостях у Барбоса". М/ф.  
8.00 "Сейлормун". М/с.  
9.10 "Каламбур".  
9.35 "Фигли-Мигли".  
10.00 "Хит-парад дикой приро-  
ды". "Ядовитые змеи". Д/ф.

11.00 "Переполюх в общежитии".  
13.15 "Крашенный лис".  
13.30 "Возможности пластиче-  
ской хирургии".  
14.30 "Каламбур".  
15.00 "Офис".  
16.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
17.00 "Саша+Маша". Т/с.  
17.30 "Счастливы вместе". Ко-  
медия.

18.00 "Необъяснимо, но факт".  
19.00 "Фигли-Мигли".  
19.30 "Верю - не верю".  
20.00 "Офис".  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
22.00 "Комеди клуб".  
23.00 "Счастливы вместе". Ко-  
медия.

23.30 "Дом-2". "После заката".  
0.00 "Секс" с А. Чеховой.  
0.30 "Роман с Бузовой".

## СТС

6.00 "Скванто. Легенда о воине".  
7.50 "Семья Почемучек".  
8.20 "Смешарики". М/с.  
8.30 "Флиппер и Лопака".  
9.00 "Улица Сезам".  
9.30 "Исти-битси паучок".  
10.00 Фэнтези "Волшебное озе-

## ВОСКРЕСЕНЬЕ, 19

## Первый канал

6.00 Новости.  
6.10 "Шутка за шуткой".  
6.50 "О возвращении за-  
быть". Х/ф.  
8.20 Армейский магазин.  
8.50 Дисней-клуб: "Дональд  
Дак представляет".  
9.20 "Умницы и умники".  
10.00 Новости.  
10.10 "Непутевые заметки"  
с Д. Крыловым.  
10.30 Пока все дома.  
11.20 "Веселые картинки" с  
Ю. Гальцевым и Г. Вет-  
ровым.  
12.00 Новости.  
12.20 "Вне игры".  
14.00 Футбол. Чемпионат  
России. I тур. "Зенит" -  
"Сатурн".  
16.00 "Домохозяйка".  
18.00 Времена.  
18.50 "Империя".  
19.50 "Кто хочет стать мил-  
лионером?"  
21.00 "Время".  
21.45 "Ван Хельсинг". Боевик.  
0.10 Бокс. Х. Рахман - Д. Тони.

## Россия

6.00 "Доброе утро, Россия!"  
7.20 "Сельский час".  
7.45 "Бинго миллион".  
8.00 "Вести".  
8.10 "Местное время. Вести-  
Москва".  
8.20 "Диалоги о животных".  
8.55 "Пропавшая экспеди-  
ция". Х/ф.

11.00 "Вести".  
11.10 "Местное время. Вес-  
ти-Москва".  
11.20 "Городок". Дайджест.  
11.55 "Сам себе режиссер".  
12.45 "Смехопанорама Е.  
Петросяна".  
13.15 "Парламентский час".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Фитиль N 78".  
15.05 "Внутреннее простран-  
ство". (США). Комедия.

17.25 Концерт, посвященный  
100-летию подводного  
флота.  
20.00 "Вести недели" с С.  
Брилевым.  
21.00 "Специальный корреспон-  
дент".  
21.25 "Первый после бога".  
23.30 Клуб "Театр+ТВ".  
"Учителя и ученики".

## СТС

6.00 "Дела семейные". (США).  
7.25 "Каникулы Бонифация".  
7.50 "Семья Почемучек".  
8.20 "Смешарики". М/с.  
8.30 "Флиппер и Лопака".  
9.00 "Улица Сезам".  
9.30 "Исти-битси паучок".  
10.00 "Проделки Бивера".  
12.00 Жизнь прекрасна.  
14.00 Снимите это немедленно.  
15.00 "На краю жизни". 1 с.  
16.00 "Истории в деталях".  
16.30 "Не родись красивой".  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
23.15 "Бинго миллион".  
23.45 Церемония "Белый слон-  
2006".

22.00 "Воскресный вечер" с В. Со-  
ловьевым.

23.30 "Зона". Т/с.

1.15 "Журнал лиги чемпионов".

1.50 "Убрать Картера". (США).

3.45 "Дьяволы". (Англия). Х/ф.

5.35 "Анатомия преступления".

## ТНТ

7.00 "Неизвестная планета".  
7.25 "Кукушка и скворец", "Олень  
и волк", "Лиса-строитель".  
8.00 "Сейлормун". М/с.  
9.10 "Каламбур".  
9.35 "Фигли-Мигли".  
10.00 "Охотник на крокодилов".  
"Белый крокодил Каспер".

11.00 "Семейка Брэдди".  
13.00 "Русалочка". М/ф.  
13.30 "Школа ремонта". "Золотая  
рыбка для любимой".  
14.30 "Каламбур".  
15.00 "Офис".  
16.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
17.00 "Саша+Маша". Т/с.  
17.30 "Счастливы вместе".  
18.00 "Школа ремонта". "Черная  
кошка, белый кот".  
19.00 "Фигли-Мигли".  
19.30 "Москва: инструкция по  
применению".

20.00 "Офис".  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
22.00 "Комеди клуб".  
23.00 "Счастливы вместе". Ко-  
медия.

23.30 "Дом-2".  
0.00 "Секс" с А. Чеховой.  
0.30 "Правила секса". Т/с.

## СТС

6.00 "Дела семейные". (США).  
7.25 "Каникулы Бонифация".  
7.50 "Семья Почемучек".  
8.20 "Смешарики". М/с.  
8.30 "Флиппер и Лопака".  
9.00 "Улица Сезам".  
9.30 "Исти-битси паучок".  
10.00 "Проделки Бивера".  
12.00 Жизнь прекрасна.  
14.00 Снимите это немедленно.  
15.00 "На краю жизни". 1 с.  
16.00 "Истории в деталях".  
16.30 "Не родись красивой".  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
23.15 "Бинго миллион".  
23.45 Церемония "Белый слон-  
2006".

## СТС

6.00 "Дела семейные". (США).  
7.25 "Каникулы Бонифация".  
7.50 "Семья Почемучек".  
8.20 "Смешарики". М/с.  
8.30 "Флиппер и Лопака".  
9.00 "Улица Сезам".  
9.30 "Исти-битси паучок".  
10.00 "Проделки Бивера".  
12.00 Жизнь прекрасна.  
14.00 Снимите это немедленно.  
15.00 "На краю жизни". 1 с.  
16.00 "Истории в деталях".  
16.30 "Не родись красивой".  
21.00 "Дом-2. Новая любовь!"  
23.15 "Бинго миллион".  
23.45 Церемония "Белый слон-  
2006".

## ТВ-центр

6.15 "Ринг". (Россия). Х/ф.  
8.00 "Крестьянская застава".



9.30 "Моя прекрасная няня".  
10.00 "Красотки". (Франция).  
12.00 "Бедная Настя". Т/с.  
13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Человек-паук". М/с.  
14.30 "Самурай Икс". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведьма". Т/с.  
16.30 "Дорогая, я уменьшил детей". Т/с.  
17.30 "Зачарованные". Т/с.  
18.25 "Моя прекрасная няня".  
19.30 Истории в деталях.  
19.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
20.00 "Не родись красивой".  
21.00 "Кто в доме хозяин?".  
21.30 "Мой криминальный дядюшка".  
23.30 Истории в деталях.  
23.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
0.00 "Кто в доме хозяин?".  
0.30 Детали.

## ТВ-центр

6.00 "Настроение".  
8.40 "Ас из асов". (Франция).  
10.50 "Московская афиша".  
11.00 "Дом на набережной".  
11.30 "Петровка, 38".  
11.45 "События. Время московское".  
12.00 "Наша версия. Под грифом "Секретно".  
12.50 "Опасная зона".  
13.05 "Одно дело на двоих".  
14.10 "Приглашает Б. Ноткин". А. Бильжо.  
14.45 "События. Время московское".  
15.00 "Путешествие вокруг света". (США). Д/с.  
15.30 "Ундина". (Россия). Т/с.  
16.30 "Улыбка моржа". Из цикла "Подводная одиссея команды Кусто". Д/ф.  
17.30 "Петровка, 38".  
17.45 "События. Время московское".  
18.15 "В волшебном лесу".  
18.35 "Петербургские тайны".  
19.50 "События. Время московское".  
20.20 "Соммерсби". (США). Х/ф.  
22.30 "Нацизм по-прибалтийски".  
23.25 Лотерея "Олимпиада".  
23.30 "Времечко".  
0.05 "25 час. События. Время московское".  
0.30 "Петровка, 38".  
0.40 "Джоннайт". (США). Х/ф.

## НТВ

6.00 "Сегодня утром".  
8.55 "Пепел Феникса". Т/с.  
10.00 "Сегодня".  
10.15 "Криминальная Россия".  
10.50 "Принцип домино".  
11.55 "Рублевка. Live".  
13.00 "Сегодня".  
13.25 "Улицы разбитых фонарей-7". Т/с.  
14.30 "У.Е.". Т/с.  
15.30 "Чрезвычайное происшествие".  
16.00 "Сегодня".  
16.25 "Возвращение Мухоморова-2". Т/с.  
18.30 "Чрезвычайное происшествие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Улицы разбитых фонарей: игры для взрослых". Т/с.  
20.40 "Следствие вели".  
21.40 "Профессионал".  
23.55 "Ронин". (США).  
0.45 "Москва. Инструкция по применению".  
0.60 "Приключения Болека и Лелека". М/с.  
0.60 "Сейлормун". М/с.

## ТНТ

5.45 "Москва. Инструкция по применению".  
0.60 "Приключения Болека и Лелека". М/с.  
0.60 "Сейлормун". М/с.

13.00 "Как сказал Джим".  
13.30 "Соник Икс". М/с.  
14.00 "Мумия". М/с.  
14.30 "Самурай Икс". М/с.  
15.00 "Шаман Кинг". М/с.  
15.30 "Звездный десант".  
16.00 "Сабрина - маленькая ведьма". Т/с.  
16.30 "Дорогая, я уменьшил детей". Т/с.  
17.30 "Зачарованные". Т/с.  
18.25 "Моя прекрасная няня".  
19.30 Истории в деталях.  
19.58 "Настроение" с Е. Гришковым.  
20.00 "Не родись красивой".  
21.00 "Александр".  
0.25 Истории в деталях.  
0.53 "Настроение" с Е. Гришковым.  
0.55 "Осторожно, Задов! или Похождения прапорщика". Т/с.

## ТВ-центр

6.00 "Настроение".  
8.40 "Соммерсби". (США). Х/ф.  
10.50 "Московская афиша".  
11.00 "Дом на набережной".  
11.30 "Петровка, 38".  
11.45 "События. Время московское".  
12.00 "Особая папка".  
12.50 "Новая хроника древнего города". Спецрепортаж.  
13.00 "Одно дело на двоих".  
14.10 "Парк юмора" с В. Вишневским.  
14.45 "События. Время московское".  
15.00 "Путешествие вокруг света". (США). Д/с.  
15.30 "Ундина". (Россия). Т/с.  
16.30 "Среди тысячи рек". Из цикла "Подводная одиссея команды Кусто". Д/ф.  
17.30 "Петровка, 38".  
17.45 "События. Время московское".  
18.15 "В волшебном лесу".  
18.35 "Петербургские тайны".  
19.50 "События. Время московское".  
20.20 "Пуаро Агаты Кристи". (Великобритания). Т/с.  
22.30 "Репортер" с М. Дегтярем.  
22.45 "Народ хочет знать".  
23.55 Лотерея "Олимпиада".  
0.05 "25 час. События. Время московское".  
0.30 "Петровка, 38".  
0.40 Кафе "Шансон".

8.20 "Русское лото".  
8.55 "Военная программа". А. Сладкова.  
9.15 "Вокруг света".  
9.50 "Субботник".  
10.30 "Утренняя почта".  
11.00 "Вести".  
11.10 "Местное время. Вести-Москва".  
11.20 "Сто к одному".  
12.15 "В поисках приключений".  
13.15 "Клуб сенаторов".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Груз без маркировки". Х/ф.  
16.00 "Михаил Пуговкин".  
17.00 "Вести".  
17.20 "Местное время. Вести-Москва".  
18.00 "Аншлаг и Компания".  
18.55 "Народный артист".  
19.50 "В Городке".  
20.00 "Вести".  
20.15 "Зеркало".  
20.30 "Честный детектив".  
21.00 "Субботний вечер".  
22.50 "Десять яров".  
0.50 "Я - кукла". Боевик.  
3.05 "Страсть убивает".  
4.50-5.55 "Евро-юс" на русском языке.

## НТВ

6.00 "Протокол". (США). Комедия.  
7.35 "Альф-2". Т/с.  
8.00 "Сегодня".  
8.15 "Дикий мир" с Т. Баженовым.  
8.45 "Без рецепта".  
9.25 "Смотр".  
10.00 "Сегодня".  
10.15 "Главная дорога".  
10.55 "Кулинарный поединок".

**"Аргус"**  
СТАЛЬНЫЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ ДВЕРИ, ФУРНИТУРА  
**Рынок "Рокот"**  
тел. 30-38-05  
• Фурнитура к дверям  
• Хоз. товары  
• Электроинструменты  
• Люстры  
• Провода  
• Крепеж, скобяные изделия  
• Большой выбор замков

19.30 "Верю - не верю".  
20.00 "Офис".  
21.00 "Дом-2. Новая любовь".  
22.00 "Комеди клуб".  
23.00 "Счастливы вместе". Комедия.  
23.30 "Дом-2". "После заката".  
0.00 "Секс" с А. Чеховой.  
0.30 "Роман с Бузовой".

## СТС

6.00 "Скванто. Легенда о воине".  
7.50 "Семья Почемучек".  
8.20 "Смешарики". М/с.  
8.30 "Флиппер и Лопак".  
9.00 "Улица Сезам".  
9.30 "Исти-битси паучок".  
10.00 Фантази "Волшебное озеро".  
12.00 Самый умный.  
14.00 "Кино в деталях" с Ф. Бондарчуком. А. Серебряков.  
15.00 "Ты - супермодель-3".  
16.00 "Истории в деталях".  
16.30 "Александр".  
19.50 "Моя прекрасная няня".  
21.00 "Проделки Бивера".  
22.55 Хорошие шутки.  
0.55 "Падшие ангелы".

## ТВ-центр

6.35 "Моя любовь". Х/ф.  
8.00 "Марш-бросок".  
8.30 "Православная энциклопедия".  
9.00 "Веселые старты".  
9.25 "Мальчик с пальчик". М/ф.  
9.45 "АБВГДейка".  
10.15 "Старик Хоттабыч". Х/ф.  
11.45 События. Утренний рейс.  
12.00 "Солнечный круг".  
12.40 "Очевидное-невероятное".  
13.10 "Сто вопросов взрослому".  
13.55 "Городское собрание".  
14.45 "События. Время московское".  
15.05 "Русский век".  
15.55 "Ринг". Х/ф.  
18.00 "Экстремальные истории. Казино". (США). Д/с.  
19.00 "События. Время московское".  
19.10 "Чисто английское убийство". (Великобритания).  
21.00 "Постскриптум" с А. Пушкиным.  
22.05 Лотерея "Олимпиада".  
22.10 "Нежная зима". 1 и 2 с.  
0.35 "События. Время московское".  
0.45 "Деликатесы".  
1.25 "Открытый проект".

11.55 "Сам себе режиссер".  
12.45 "Смехопанорама Е. Петросьяна".  
13.15 "Парламентский час".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Витиль N 78".  
15.05 "Внутреннее пространство". (США). Комедия.  
17.25 Концерт, посвященный 100-летию подводного флота.  
20.00 "Вести недели" с С. Брилевым.  
21.00 "Специальный корреспондент".  
21.25 "Первый после Бога".  
23.30 Клуб "Театр+ТВ". "Учителя и ученики".

## НТВ

5.55 "Любовь с уведомлением". (США). Комедия.  
7.30 "Сказки Баженова".  
8.00 "Сегодня".  
8.15 "Джоуи". (США). Т/с.  
8.40 "Их нравы".  
9.25 "Едим дома!".  
10.00 "Сегодня".  
10.20 "Чрезвычайное происшествие".  
10.50 "Топ Gear".  
11.30 "Цена удачи".  
12.20 "Растительная жизнь".  
13.00 "Сегодня".  
13.25 "Стихия".  
14.00 "Молодая жена". Х/ф.  
16.00 "Сегодня".  
16.20 "Один день. Новая версия".  
16.55 "Своя игра".  
17.55 "Морские дьяволы". Т/с.  
19.00 "Сегодня. Итоговая программа" с К. Поздняковым.  
19.55 "Чистосердечное признание".  
20.30 "Чрезвычайное происшествие".  
20.55 "Бандитский Петербург-7".

7.50 "Семья Почемучек".  
8.20 "Смешарики". М/с.  
8.30 "Флиппер и Лопак".  
9.00 "Улица Сезам".  
9.30 "Исти-битси паучок".  
10.00 "Проделки Бивера".  
12.00 Жизнь прекрасна.  
14.00 Смотрите это немедленно.  
15.00 "На краю жизни". 1 с.  
16.00 "Истории в деталях".  
16.30 "Не родись красивой".  
21.00 "Дом вверх дном".  
23.15 6 кадров.  
23.45 Церемония "Белый спонс". 2006.

## ТВ-центр

6.15 "Ринг". (Россия). Х/ф.  
8.00 "Крестьянская застава".  
8.35 "Наш сад".  
9.00 "Левша". М/ф.  
9.45 "Отчего, почему?".  
10.10 "Тараканище". М/ф.  
10.25 "Без репетиций".  
10.50 "Собачья жизнь" с Л. Байкуле.  
11.30 "21 кабинет" с В. Белицким.  
12.00 "Парк юмора" с В. Вишневским.  
12.35 "Спящий лев". Х/ф.  
14.10 "Приглашает Б. Ноткин".  
14.45 "События. Время московское".  
14.55 "Прорыв".  
15.25 "Я так любила Вас". И. Юрьева.  
16.15 "Московская неделя" с А. Леоновым.  
16.45 "Три мелодии для В. Леонтьева".  
17.45 "Алис Невер". (Франция).  
19.50 "События. Время московское".  
20.00 "Момент истины".  
21.00 "Нежная зима". 3 и 4 с.  
23.25 "События. Время московское".  
23.35 "Великая иллюзия".  
0.20 "Мотодром".  
0.55 "Кто на новенького?".

• **ФЛЕБОЛОГИЯ** (лечение заболеваний вен)  
• **АМБУЛАТОРНАЯ ХИРУРГИЯ** (в том числе КОЛОПРОКТОЛОГИЯ)  
• **ГИНЕКОЛОГИЯ**  
• **УРОЛОГИЯ**  
• **ОНКОЛОГИЯ**  
• **ЭНДОКРИНОЛОГИЯ**  
• **УЗИ**  
• **ЛАБОРАТОРНАЯ ДИАГНОСТИКА**  
**АКСОН**  
МЕДИЦИНСКИЙ ЦЕНТР  
УЛ. ЧАПАЕВА, 107. ЗАПИСЬ ПО ТЕЛЕФОНУ 46-20-20  
ЕЖЕДНЕВНО С 8 00 ДО 20 00. ВОСКРЕСЕНЬЕ - ВЫХОДНОЙ



## ПОНЕДЕЛЬНИК, 13

ВТОРНИК, 14

**СРЕДА, 15**

CT

ПОНЕДЕЛЬНИК, 13

ВТОРНИК, 14

СРЕДА, 15

ЧЕТВЕРГ, 16

| РУССКИЙ ИЛЛЮЗИОН                            | КУЛЬТУРА                                                         | RAMBLER                                               | ТВ-3                                        | ДТВ                                                           |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 6.00 "Эзоп". Драма.                         | 7.00 "Евроньюс" на русском языке.                                | 7.00 "Игра с продолжением".                           | 7.00 М/ф                                    | 4.50 Футбол, чемпионат мира, Франция - Чехия, 1/8 финала.     |
| 8.00 "Отряд специального назначения". 3 с.  | 10.00 "Новости культуры".                                        | 7.30 "Неопознанные живые объекты".                    | 7.30 М/ф                                    | 7.00 Вести-спорт.                                             |
| 10.00 "Дни хирурга Мишкина". 3 с. Х/ф.      | 10.20 Программа передач.                                         | 8.00 "Новости высоких технологий".                    | 8.00 "Няня". Т/с.                           | 7.10 "Спортивный канал".                                      |
| 12.00 "Эзоп". Драма.                        | 10.30 "Интер@ктив".                                              | 8.30 "Линия авто-3".                                  | 8.30 "Как уходили кумиры. М. Ладина". Д/ф.  | 7.15 "Сборная России".                                        |
| 14.00 "Отряд специального назначения". 3 с. | 11.00 "Человек в футляре". (Беларусия).                          | 9.00 "Ваш личный гид". "Амстердам".                   | 8.55 Неслучайная музыка.                    | 7.45 "Профсоюз".                                              |
| 16.00 "Дни хирурга Мишкина". 3 с. Х/ф.      | 12.45 "Автомобиль с хвостиком". М/ф.                             | 10.00 "Великий Мерлин". 1 с. Т/с.                     | 9.00 Телемагазин.                           | 9.00 Вести-спорт.                                             |
| 18.00 "Строгий юноша".                      | 12.55 "Линия жизни". М. Хуциев.                                  | 11.05 "Амазонка Питера Бенчли". Т/с.                  | 9.30 "Карданный вал".                       | 9.10 Футбол, чемпионат мира, Франция - Чехия, 1/8 финала.     |
| 20.00 "Отряд специального назначения". 4 с. | 13.50 "Век Русского музея".                                      | 12.00 "Новости высоких технологий".                   | 9.50 "Бермудский треугольник". Х/ф.         | 11.20 "Точка зрения".                                         |
| 21.30 "Создатели и зрители".                | 14.20 Телеспектакль "Случай с доктором Лекариним".               | 13.10 "Неопознанные живые объекты".                   | 12.05 Самое смешное видео.                  | 11.50 Зимние Паралимпийские игры, ледяной хоккей, 1/8 финала. |
| 22.00 "Безумный день инженера Баркасова".   | 15.15 "Державы вечная любовь". Фильм 3. "Терема".                | 14.20 "Игра с продолжением".                          | 12.35 "Строго на юг". Т/с.                  | 13.00 Вести-спорт.                                            |
| 0.00 "Строгий юноша".                       | 15.45 "Приключения Незнайки и его друзей".                       | 15.30 "Надежно охраняемые секреты". "Запретные зоны". | 13.30 "Крутой Уокер". Т/с.                  | 13.10 Вести-спорт.                                            |
| 2.00 "Отряд специального назначения". 4 с.  | 16.20 "За семью печатями".                                       | 17.00 "Битвы роботов-2".                              | 14.30 М/ф                                   | 13.15 "Спортивный канал".                                     |
| 3.30 "Создатели и зрители".                 | 16.50 Д/с "Человеческая раса". (США).                            | 18.00 "Покорители глубин". 10 с. Д/с.                 | 15.30 "Как уходили кумиры. М. Ладина". Д/ф. | 13.25 Фигурное катание, юниоры, Гран-при США.                 |
| 4.00 "Безумный день инженера Баркасова".    | 17.45 "Порядок слов".                                            | 19.00 "Новости высоких технологий".                   | 15.55 "За счастьем". Х/ф.                   | 16.05 Вести-спорт.                                            |
|                                             | 17.50 "Экология литературы".                                     | 19.30 "Ваш личный гид". "Амстердам".                  | 17.45 Неслучайная музыка.                   | 16.25 Хоккей, чемпионат мира, 1/8 финала.                     |
|                                             | 18.30 "БлокНот".                                                 | 20.35 "Великий Мерлин". 1 с. Т/с.                     | 19.25 Шоу Бенни Хилла.                      | 18.55 Хоккей, чемпионат мира, 1/8 финала.                     |
|                                             | 19.00 "Взаимосвязи". 16 с. "Сентиментальные путешествия". (США). | 21.45 "Амазонка Питера Бенчли". Т/с.                  | 21.00 "Опергруппа, на выезде!". Д/с.        | 21.15 Вести-спорт.                                            |
|                                             | 19.30 "Новости культуры".                                        | 23.00 "Битвы роботов-2".                              | 22.00 "Русский киллер". Х/ф.                | 21.30 Волейбол, чемпионат мира, 1/8 финала.                   |
|                                             | 19.50 "Ночной полет".                                            | 0.00 "Новости высоких технологий".                    | 0.10 "Карданный вал".                       | 23.40 "Рыбалка с Родоманом".                                  |
|                                             | 20.20 "Долгая дорога в дюнах". 1 с.                              | 0.30 "Линия авто-3".                                  | 0.30 "Агентство криминальных новостей".     | 0.00 Вести-спорт.                                             |
|                                             | 21.35 "Каср Амра. Приют халифов пустыни".                        | 1.05 "SMS ТелеЧат".                                   | 1.15-1.40 Девушки не против.                | 0.15 Автошорт, Мексика - Франция, США.                        |
|                                             | 21.50 "Прошу вас чувствовать, что я вами". Вечер С. Михалкова.   |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             | 22.35 "Тем временем".                                            |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             | 23.30 "Кто мы?" "Жили-были славяне".                             |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             | 0.00 "Новости культуры".                                         |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             | 0.25 "Про АРТ".                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             | 0.55 "Документальная камера". "Края России, края родные".        |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             |                                                                  |                                                       |                                             |                                                               |
|                                             | </                                                               |                                                       |                                             |                                                               |



№ 9 (80), 7 марта 2006 г.

СПОРТ

## ДОМАШНИЙ

MTV<sup>®</sup>

MY3-TB

## ЗВЕЗДА

| МАШИН                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | MTV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | МУЗ-ТВ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | ЗВЕЗДА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>7.10 "Спортивный календарь".<br/>7.15 "Борная Россия". Д. Дорофеев.<br/>7.45 Профессиональный бокс.<br/>9.00 Вести-спорт.<br/>9.15 Футбол. Кубок УЕФА 1/8 финала. "Марсель" (Франция) - "Зенит".<br/>11.10 Точка отрыва.<br/>11.50 Зимние Паралимпийские игры. Трансляция из Италии.<br/>13.00 Вести-спорт.<br/>13.10 Вести-спорт. Местное время.<br/>13.15 Спортивный календарь.<br/>13.25 Фигурное катание. Чемпионат мира среди юниоров. Девушки. Произвольная программа. Трансляция из Словении.<br/>16.05 Вести-спорт.<br/>16.25 Хоккей. Чемпионат России. Плей-офф. 1/8 финала. Прямая трансляция.<br/>18.55 Хоккей. Чемпионат России. Плей-офф. 1/8 финала. Прямая трансляция.<br/>21.15 Вести-спорт.<br/>21.30 Баскетбол. Чемпионат России. Мужчины. "Локомотив-Белогорье" (Белгород) - "НОВА".<br/>23.40 Рыбалка с Радзишевским.<br/>0.00 Вести-спорт.<br/>0.15 Автопорт. Международная серия "A1" Гран-при США.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | <p>7.00 Городские новости.<br/>7.30 "Полезное утро".<br/>10.30 "Тайна Лауры". Т/с.<br/>11.30 "Африканская королева".<br/>13.30 Цветочные истории. На персянка.<br/>14.00 "Полезный день".<br/>15.15 "Земля любви". Т/с.<br/>16.30 "Полезный день".<br/>18.00 "8 простых правил для друга моей дочери-подростка".<br/>18.30 Городские новости.<br/>19.00 "Медицинская академия".<br/>19.30 "Две стрелы".<br/>21.30 "Скорая помощь". Т/с.<br/>22.30 "Альф". Т/с.<br/>23.00 "Медицинская академия".<br/>23.30 Мать и дочь.<br/>0.00 Правильный дом.<br/>0.30 Мир в твоей тарелке.<br/>1.00 "Женская бригада". Драма.<br/>1.45 "Искатели приключений".<br/>2.30 "Защитник". Т/с.<br/>3.15 "Молодые и дерзкие". Т/с.<br/>5.55-6.40 "Гонимый трек". Д/ф.</p>              |  | <p>6.00 MTV пульс.<br/>7.00 Ru-zone.<br/>8.00 MTV пульс.<br/>9.00 10-ка лучших: пианино.<br/>10.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.<br/>10.30 Дневник. Destiny's Child.<br/>11.00 Здоровый Живешь?<br/>11.30 "Гид по стилю" с Т. Геворкян.<br/>12.00 "News блок weekly".<br/>12.30 Фильм: лучшие истории.<br/>13.00 "Шаста". Т/с.<br/>14.00 Ru-zone.<br/>15.00 MTV пульс.<br/>16.00 SMS чарт.<br/>17.00 Европейская 20-ка. Хит-парад.<br/>18.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.<br/>18.30 Хочу все снять!<br/>19.00 Жестокие игры.<br/>19.30 Дневник. Avril Lavigne.<br/>20.00 "Киночарт" с Арчи.<br/>20.30 Икона. Gran Turismo.<br/>21.00 Звездная жизнь. Christina Aguilera.<br/>21.30 Концертный зал Фабрика звезд-6.<br/>22.00 "Клава, давай!". Т/с.<br/>22.30 Колы под прищелом.<br/>23.00 "News блок daily".<br/>23.15 Концертный зал Фабрика звезд-6.<br/>0.45 Большой Релиз.</p>                                                                                                                                                                                                                |  | <p>5.00 "Энергетик".<br/>6.00 "Наше".<br/>7.00 "Энергетик".<br/>8.30 "Срочный хит-парад".<br/>9.00 "Энергетик".<br/>10.00 "Наше".<br/>11.00 "Детская 10-ка" с К. Мерц.<br/>11.30 "Про-обзор".<br/>12.00 "Правдивые Голливудские истории". сестры Хилтон.<br/>13.00 "Напросились".<br/>13.30 "Срочный хит-парад".<br/>14.00 "Видеотека".<br/>14.05 "Шейкер".<br/>15.10 "Алфавит".<br/>15.25 "Дежа вю".<br/>15.55 "Школьные войны". М/с.<br/>16.30 "Следующий".<br/>17.00 Хит-парад "20" с Авророй.<br/>18.00 "Концерт".<br/>19.20 "Поехали".<br/>19.55 М/ф.<br/>20.20 "Голливудская 10-ка лучших".<br/>20.55 "Испытание верности".<br/>21.25 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".<br/>21.55 "Синемания".<br/>22.30 "LoveStory".<br/>23.00 "Полный фэшн".<br/>23.30 "PRO-Новости".<br/>23.40 "Рок чарт".<br/>0.40 "Музыка со смыслом".<br/>Профилактика.<br/>Профилактика.<br/>17.00 "Да чарт" с Пашу.<br/>18.00 "Голливудская 10-ка лучших".<br/>18.30 "Ближе к звездам". Гр. "ТАТУ".<br/>19.25 "Реальная любовь".<br/>19.55 М/ф.<br/>20.20 "Голливудская 10-ка лучших".<br/>20.55 "Напросились".<br/>21.25 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".<br/>21.55 "Самые яркие блондинки мира".<br/>23.00 "Полный фэшн" с С. Зверевым.<br/>23.30 "PRO-Новости".<br/>23.40 "Мобильная 10-ка".<br/>0.40 "Музыка со смыслом".<br/>3.00 "Шейкер".</p> |  | <p>6.00, 8.00 "Черноморский объектив". (Севастополь).<br/>6.30, 8.30, 22.00 "Крылья Отчизны".<br/>7.00, 15.45 "Лестница".<br/>7.10, 15.30 М/ф.<br/>9.00, 16.00, 5.30 "Никто не забыт".<br/>9.30, 23.45 "Внук шамана". Д/ф.<br/>10.30, 0.45 "Режиссер". Д/ф.<br/>11.00, 17.35 "Саломея" 1 с.<br/>12.00 "На кого Бог пошлет".<br/>13.45, 1.15 "Веселая карусель".<br/>"Машины времени". Д/ф.<br/>14.15, 1.45 "Собаки от "А" до "Я".<br/>16.30 Звездный городок.<br/>18.35, 2.15 "В добрый час". (Классика).<br/>20.20 "Без видимых причин".<br/>22.30 "Камуфляж".<br/>23.00, 4.00 "Настоящее".<br/>6.00, 8.00, 22.30 "Оружейка".<br/>6.30, 8.30, 22.00 "Крылья Отчизны".<br/>7.00, 15.45 "Лестница".<br/>7.10, 15.00 М/ф.<br/>9.00, 16.00, 5.30 "И жизнь, и слезы, и любовь".<br/>9.30, 23.45 "Баллада о Байкале". Д/ф.<br/>10.20, 0.35 "Древо жизни". Д. Ф.<br/>11.00, 18.00 "Саломея". 2 с (Россия). Х/ф.<br/>12.00 "Без видимых причин". ("Ленфильм"). Х/ф.<br/>13.45, 1.15 "Поезд молнии". "Машины времени". Д/ф.<br/>14.15, 1.45 "Собаки от "А" до "Я". (Италия). Д/с.<br/>16.30 Звездный городок.<br/>19.00, 2.15 "Рабочий поселок". 1 с. ("Ленфильм"). Х/ф.<br/>20.20 "Схватка в пурге". ("Мосфильм"). Х/ф.<br/>23.00, 4.00 "Настоящее".</p> |  |
| <p>5.00 Хоккей. Чемпионат России. Плей-офф. 1/8 финала.<br/>7.00 Вести-спорт.<br/>7.10 Спортивный календарь.<br/>7.15 "Летопись спорта". Золотой дебют "русского хоккея".<br/>7.50 Художественная гимнастика. "Гран-при". Показательные выступления. Трансляция из Москвы.<br/>8.45 Рыбалка с Радзишевским.<br/>9.00 Вести-спорт.<br/>9.10 Спортивный календарь.<br/>9.15 Легкая атлетика. Чемпионат мира в помещении. Трансляция из Москвы.<br/>11.50 Зимние Паралимпийские игры. Трансляция из Италии.<br/>13.00 Вести-спорт.<br/>13.10 Спортивный календарь.<br/>13.15 Фигурное катание. Чемпионат мира среди юниоров. Парное катание. Произвольная программа. Трансляция из Словении.<br/>15.25 Хоккей. Чемпионат России. Плей-офф. 1/8 финала. Прямая трансляция.<br/>17.45 Вести-спорт.<br/>18.00 Сноуборд. Кубок мира. Хаффлайны. Трансляция из Швейцарии.<br/>18.55 Хоккей. Чемпионат России. Плей-офф. 1/8 финала. Прямая трансляция.<br/>21.15 Вести-спорт.<br/>21.25 Мототриал. Чемпионат мира в залах. Гран-при Португалии.<br/>22.35 Футбол. Обзор матчей чемпионата Англии. "Скоростной участок".<br/>0.20 Вести-спорт.<br/>0.30 Фигурное катание. Чемпионат мира среди юниоров. Парное катание. Произвольная программа. Трансляция из Словении.</p> |  | <p>7.00 Городские новости.<br/>7.30 "Полезное утро".<br/>10.00 Друзья моего хозяина.<br/>10.30 "Тайна Лауры". Т/с.<br/>11.30 "Две стрелы".<br/>13.30 Цветочные истории. Дельфиниум.<br/>14.00 "Полезный день".<br/>15.15 "Земля любви". Т/с.<br/>16.30 "Полезный день".<br/>18.00 "8 простых правил для друга моей дочери-подростка".<br/>18.30 Городские новости.<br/>19.00 "Медицинская академия".<br/>19.30 "Призрак замка Моррисвилль".<br/>21.30 "Скорая помощь". Т/с.<br/>22.30 "Альф". Т/с.<br/>23.00 "Медицинская академия".<br/>23.30 Гнездо.<br/>0.00 "СРЕНА".<br/>0.30 Иностранная кухня.<br/>1.00 "Женская бригада". Драма.<br/>1.45 "Искатели приключений".<br/>2.30 "Защитник".<br/>3.15 "Молодые и дерзкие". Т/с.<br/>5.55-6.35 "Дельфины". Д/ф.</p> |  | <p>6.00 MTV пульс.<br/>7.00 Ru-zone.<br/>8.00 MTV пульс.<br/>8.15 Концертный зал Фабрика звезд-6.<br/>8.45 "News блок daily" с Я. Александровичем.<br/>9.00 Европейская 20-ка. Хит-парад.<br/>10.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.<br/>10.30 Хочу все снять!<br/>11.00 Жестокие игры.<br/>11.30 "Киночарт" с Арчи.<br/>12.00 Икона. Gran Turismo.<br/>12.30 Стоп! Снято. Green Day.<br/>13.00 Дневник. Avril Lavigne.<br/>13.30 Концертный зал Фабрика звезд-6.<br/>14.00 "News блок daily".<br/>14.15 Ru-zone.<br/>15.00 MTV пульс.<br/>16.00 SMS чарт.<br/>17.00 Русская 10-ка. Хит-парад.<br/>18.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.<br/>18.30 Давай на спор!<br/>19.00 Жестокие игры.<br/>19.30 "Делаем группу" с Diddy.<br/>20.00 Поцелуй навзлет.<br/>21.00 Звездная жизнь. P. Diddy.<br/>21.30 Концертный зал Фабрика звезд-6.<br/>22.00 "Клава, давай!". Т/с.<br/>22.30 Колы под прищелом.<br/>23.00 "News блок daily".<br/>23.15 По домам.<br/>23.30 Звездная жизнь. Christina Aguilera.<br/>0.00 "Ночной флирт" с Марикой.<br/>1.00 Шоу Бачинского и Стиллавина.<br/>2.00 MTV бессоница.</p> |  | <p>5.00 "Энергетик".<br/>6.00 "Наше".<br/>7.00 "Энергетик".<br/>8.30 "Срочный хит-парад".<br/>9.00 "Энергетик".<br/>10.00 "Наше".<br/>11.40 "PRO-Новости".<br/>11.55 Хит-парад "20" с Авророй.<br/>12.55 "Синемания".<br/>13.30 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".<br/>14.00 "Срочный хит-парад".<br/>14.30 "Видеотека".<br/>14.40 "Шейкер".<br/>15.05 "Алфавит".<br/>15.20 "Голливудская 10-ка лучших".<br/>15.50 "Школьные войны". М/с.<br/>16.20 "Zoom".<br/>16.50 "Мобильная 10-ка".<br/>17.50 "Кухня".<br/>18.20 "Самые яркие блондинки мира".<br/>19.20 "Очень важная персона".<br/>19.55 М/ф.<br/>20.20 "Голливудская 10-ка лучших".<br/>20.55 "LoveStory".<br/>21.25 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".<br/>21.55 "Правдивые голливудские истории". Л. Лохан.<br/>23.00 "Полный фэшн".<br/>23.30 "PRO-Новости".<br/>23.40 "Концерт". Гр. "Uma2urman".<br/>1.00 "Музыка со смыслом".<br/>3.00 "Шейкер".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | <p>6.00, 8.00, 22.30 "Космическая Одиссея".<br/>6.30, 8.30, 22.00 "Крылья Отчизны".<br/>7.00, 15.45 "Лестница".<br/>7.10, 15.00 М/ф.<br/>9.00, 16.00, 5.30 "Давайте вспомним".<br/>9.30, 23.45 "В Японию на поиски России". Д/ф.<br/>10.30, 0.45 "Возвращение к истокам". Д/ф.<br/>11.00, 17.55 "Саломея". 3 с.<br/>12.00 "Схватка в пурге". Х/ф.<br/>13.45, 1.15 "Пламенный мотор". "Машины времени". Д/ф.<br/>14.15, 1.45 "Собаки от "А" до "Я". (Италия). Д/с.<br/>16.30 Звездный городок.<br/>19.00, 2.15 "Рабочий поселок". 2 с. ("Ленфильм"). Х/ф.<br/>20.20 "Выстрел в тумане". ("Мосфильм"). Х/ф.<br/>23.00, 4.00 "Настоящее".<br/>6.00, 8.00, 22.30 "Служивые люди".<br/>6.30, 8.30, 22.00 "Крылья Отчизны".<br/>7.00, 15.45 "Лестница".<br/>7.10, 15.00 М/ф.<br/>9.00, 16.00, 5.30 "Технодром имени Юрия Гагарина". Д/ф.<br/>10.20, 0.45 "В добрый час". (Классика).<br/>10.40, 0.55 "Дело жизни".<br/>11.00, 17.30 "Саломея". 4 с. (Россия).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| <p>4.55 Баскетбол. Евролига. Мужчины. ЦСКА (Россия) - "Летувос Ритас".<br/>7.00 Вести-спорт.<br/>7.10 Спортивный календарь.<br/>7.15 "Путь Дракона".<br/>7.50 "Го-о-о-о!!!"<br/>9.00, 12.40, 17.35, 21.00, 23.25, Вести-спорт.<br/>9.10 Спортивный календарь.<br/>9.20 Автопорт. Международная серия "A1" Гран-при США.<br/>9.30 Фильм кинофестиваля "Вертикаль".<br/>10.50 Зимние Паралимпийские игры. Трансляция из Италии.<br/>12.50 Баскетбол. Кубок мира. Спринг Женщины. Прямая трансляция из Финляндии.<br/>14.30 Футбол. Обзор матчей чемпионата Англии. "Скоростной участок".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | <p>7.00 Городские новости.<br/>7.30 "Полезное утро".<br/>10.30 "Тайна Лауры". Т/с.<br/>11.30 "Кот в мешке".<br/>13.30 Цветочные истории. Английская роза.<br/>14.00 "Полезный день".<br/>15.15 "Земля любви". Т/с.<br/>16.30 "Полезный день".<br/>18.00 "8 простых правил для друга моей дочери-подростка".<br/>18.30 Городские новости.<br/>19.00 "Медицинская академия".<br/>19.30 "Кот в мешке".<br/>21.30 "Скорая помощь". Т/с.<br/>22.30 "Альф". Т/с.<br/>23.00 "Медицинская академия".<br/>23.30 Дом с мезонином.<br/>0.00 Декоративные страсти.<br/>0.30 Шеф.<br/>1.00 "Женская бригада". Драма.<br/>1.45 "Искатели приключений".<br/>2.30 "Сильное лекарство". Т/с.<br/>3.15 "Молодые и дерзкие". Т/с.<br/>5.55-6.30 "Живое море". Д/ф.</p>                 |  | <p>6.00 MTV пульс.<br/>7.00 Ru-zone.<br/>8.00 MTV пульс.<br/>8.15 Концертный зал Фабрика звезд-6.<br/>8.45 "News блок daily" с Я. Александровичем.<br/>9.00 Рингтон чарт.<br/>10.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.<br/>10.30 "Клава, давай!". Т/с.<br/>11.00 Жестокие игры.<br/>11.30 Звездная жизнь. P. Diddy.<br/>12.00 "Делаем группу" с Diddy.<br/>13.00 Дневник. Виктория Мухомова.<br/>13.30 Концертный зал Фабрика звезд-6.<br/>14.00 "News блок daily".<br/>14.15 Ru-zone.<br/>15.00 MTV пульс.<br/>16.00 SMS чарт.<br/>17.00 Срочный хит-парад. Хит-парад.<br/>18.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.<br/>18.30 Давай на спор!<br/>19.00 Жестокие игры.<br/>19.30 "Делаем группу" с Diddy.<br/>20.00 Шоу Бачинского и Стиллавина.<br/>21.00 Звездная жизнь. J. Lo and Marc.<br/>21.30 Концертный зал Фабрика звезд-6.<br/>22.00 "Клава, давай!". Т/с.<br/>22.30 Колы под прищелом.<br/>23.00 "News блок daily".<br/>23.15 По домам.<br/>23.30 Звездная жизнь. P. Diddy.<br/>0.00 "Ночной флирт" с Марикой.<br/>1.00 10-ка лучших: сойти с ума.<br/>2.00 MTV бессоница.</p>                    |  | <p>5.00 "Энергетик".<br/>6.00 "Наше".<br/>7.00 "Энергетик".<br/>8.30 "Срочный хит-парад".<br/>9.00 "Энергетик".<br/>10.45 "Наше".<br/>11.45 "PRO-Новости".<br/>12.00 "10 наших" с О. Кучерой.<br/>13.00 "Правила съемки".<br/>13.20 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".<br/>14.00 "Срочный хит-парад".<br/>14.30 "Видеотека".<br/>14.40 "Шейкер".<br/>15.05 "Алфавит".<br/>15.20 "Голливудская 10-ка лучших".<br/>15.50 "Школьные войны". М/с.<br/>16.20 "Очень важная персона".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | <p>6.00, 8.00, 22.30 "Служивые люди".<br/>6.30, 8.30, 22.00 "Крылья Отчизны".<br/>7.00, 15.45 "Лестница".<br/>7.10, 15.00 М/ф.<br/>9.00, 16.00, 5.30 "Технодром имени Юрия Гагарина". Д/ф.<br/>10.20, 0.45 "В добрый час". (Классика).<br/>10.40, 0.55 "Дело жизни".<br/>11.00, 17.30 "Саломея". 4 с. (Россия).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |

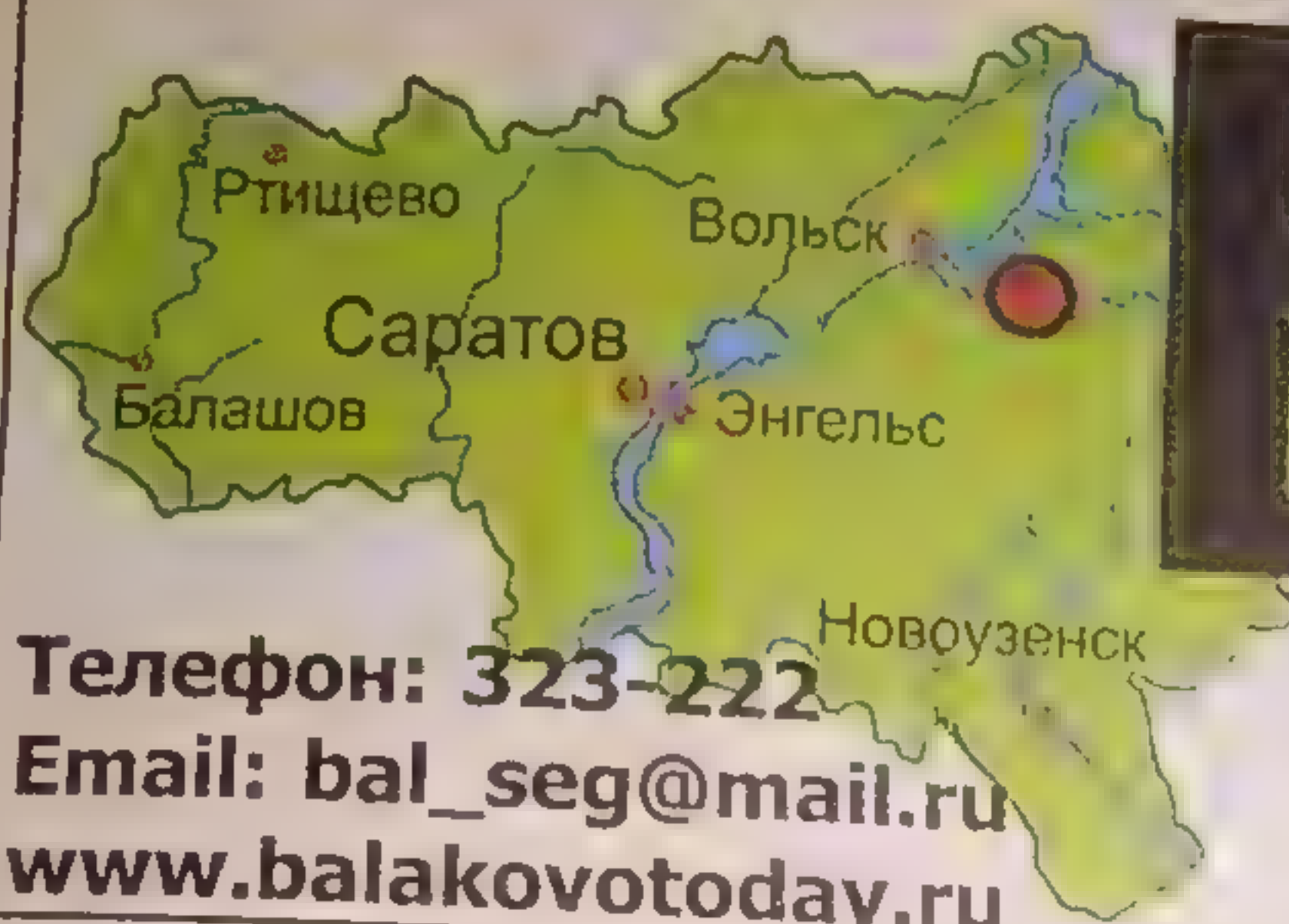






|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>7.00 Городские новости.</p> <p>7.30 "Полезное утро".</p> <p>10.30 "Тайна Лауры". Т/с.</p> <p>11.30 "Кот в мешке".</p> <p>13.30 Цветочные истории. Ан-тинская роза.</p> <p>14.00 "Полезный день".</p> <p>15.15 "Земля любви". Т/с.</p> <p>16.30 "Полезный день".</p> <p>18.00 "8 простых правил для друга моей дочери-подростка". Т/с.</p> <p>18.30 Городские новости.</p> <p>19.00 "Медицинская академия".</p> <p>19.30 "Любовью за любовь".</p> <p>21.30 "Скорая помощь". Т/с.</p> <p>22.30 "Альф". Т/с.</p> <p>23.00 "Медицинская академия".</p> <p>23.30 Ручная работа</p> <p>0.00 Модная прививка</p> <p>0.30 Мир в твоей тарелке</p> <p>1.00 "Женская бригада". Драма.</p> <p>1.45 "Искатели приключений".</p> <p>2.30 "Сильное лекарство". Т/с</p> <p>3.15 "Молодые и дерзкие". Т/с</p> <p>5.55-6.35 "Затерянные миры".</p> <p>7.00 Городские новости.</p> <p>7.30 "Полезное утро".</p> <p>10.30 "Тайна Лауры". Т/с.</p> <p>11.30 "Любовью за любовь".</p> <p>13.30 Цветочные истории. Кле-матис.</p> <p>14.00 "Полезный день".</p> <p>15.15 "Земля любви". Т/с.</p> <p>16.30 "Полезный день".</p> <p>18.00 "8 простых правил для дру-га моей дочери-подростка".</p> <p>18.30 Городские новости</p> <p>19.00 "Медицинская академия".</p> <p>19.30 "Шуми, городок".</p> <p>21.15 "СARенина".</p> <p>21.30 "Скорая помощь". Т/с</p> <p>22.30 "Альф". Т/с.</p> <p>23.00 "Медицинская академия".</p> <p>23.30 Городские путешествия.</p> <p>0.00 Жизнь в цветах.</p> <p>0.30 ИноСтранная кухня</p> <p>1.00 "Женская бригада". Драма.</p> <p>1.45 "Искатели приключений".</p> <p>2.30 "Сильное лекарство". Т/с.</p> <p>3.15 "Молодые и дерзкие". Т/с.</p> <p>5.55-6.35 "Индия. Королевство тигра". Д/ф.</p> <p>7.00 Городские новости.</p> <p>7.30 "Полезное утро".</p> <p>10.30 "В мире животных".</p> <p>11.30 "Шуми, городок".</p> <p>13.15 Правильный дом.</p> <p>13.30 Цветочные истории. Гвоздика.</p> <p>14.00 Мир в твоей тарелке.</p> <p>14.30 Декоративные страсти.</p> <p>15.00 Дом с мезонином.</p> <p>15.30 Ручная работа.</p> <p>16.00 Модная прививка.</p> <p>16.30 Городское путешествие.</p> <p>17.00 "В мире животных".</p> <p>18.00 "8 простых правил для дру-га моей дочери-подростка".</p> <p>18.30 Городские новости.</p> <p>19.00 "Медицинская академия".</p> <p>19.30 "Шуми, городок".</p> <p>21.30 "Скорая помощь". Т/с</p> <p>22.30 "Альф". Т/с.</p> <p>23.00 "Медицинская академия".</p> <p>23.30 "Душа человека". Д/с.</p> <p>0.30 "Самые красивые дома мира". "Фериерский дом".</p> <p>1.00 "Женская бригада". Драма.</p> <p>1.45 "Искатели приключений".</p> <p>2.30 "Сильное лекарство". Т/с.</p> <p>3.15 "Молодые и дерзкие". Т/с.</p> <p>5.55-6.30 "Каньон Сион. Сокро-вище богов". Д/ф.</p> <p>7.00 Городские новости.</p> <p>7.30 "Полезное утро".</p> <p>10.00 Семейный доктор.</p> <p>10.30 Гнездо.</p> <p>11.00 Мать и дочь.</p> <p>11.30 "Ход конем".</p> <p>13.30 Цветочные истории. Ли-лия.</p> <p>14.00 ИноСтранная кухня.</p> <p>14.30 "Хорошие песни".</p> <p>16.30 "Женские истории".</p> <p>17.00 "Душа человека". Д/с.</p> <p>18.00 "8 простых правил для дру-га моей дочери-подростка".</p> <p>18.30 Городские новости.</p> <p>19.00 "Медицинская академия".</p> <p>19.30 "Мистер Питкин в боль-нице".</p> <p>21.30 "Скорая помощь". Т/с.</p> <p>22.30 "Альф". Т/с.</p> <p>23.00 "Медицинская академия".</p> <p>23.30 "Женские истории" с Т. Пушкиной.</p> <p>0.00 Бездонные антресоли.</p> <p>0.30 Полевые работы.</p> <p>1.00 "Женская бригада". Драма.</p> <p>1.45 "Искатели приключений".</p> <p>2.30 "Сильное лекарство". Т/с.</p> <p>3.15 "Молодые и дерзкие". Т/с.</p> <p>5.55-6.25 "Колесо огня". Д/ф.</p> | <p>2.00 MTV бессонница.</p> <p>6.00 MTV пульс.</p> <p>7.00 Ru-zone.</p> <p>8.00 MTV пульс.</p> <p>8.15 Концертный зал Фабрика звезд-6.</p> <p>8.45 "News блок daily" с Я. Александровичем.</p> <p>9.00 Рингтон чарт.</p> <p>10.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.</p> <p>10.30 "Клава, давай!". Т/с.</p> <p>11.00 Жесткие игры.</p> <p>11.30 Звездная жизнь.</p> <p>12.00 "Делаем группу" с Diddy.</p> <p>12.30 Роковые серенады.</p> <p>13.00 Дневник. Brittany Murphy.</p> <p>13.30 Концертный зал Фабрика звезд 6.</p> <p>14.00 "News блок daily".</p> <p>14.15 Ru-zone.</p> <p>15.00 MTV пульс.</p> <p>16.00 SMS чарт.</p> <p>17.00 Сводный чарт. Хит-парад</p> <p>18.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.</p> <p>18.30 Давай на спор!</p> <p>19.00 Жесткие игры.</p> <p>19.30 "Делаем группу" с Diddy.</p> <p>20.00 Стоп! Снято. Pink "Stupid Girls".</p> <p>20.30 Звездная жизнь в загородных домах</p> <p>21.30 Концертный зал Фабрика звезд 6</p> <p>22.00 "Клава, давай!". Т/с.</p> <p>22.30 Копы под прицелом.</p> <p>23.00 "Блок Daily" с Я. Александровичем.</p> <p>23.15 По домам.</p> <p>23.30 Звездная жизнь. J Lo and Marc</p> <p>0.00 "Ночной флирт" с Марикой.</p> <p>1.00 10-ка лучших игрушки</p> <p>2.00 MTV бессонница</p> <p>6.00 MTV пульс</p> <p>7.00 Ru-zone.</p> <p>8.00 MTV пульс.</p> <p>8.15 Концертный зал Фабрика звезд-6.</p> <p>8.45 "News блок daily" с Я. Александровичем.</p> <p>9.00 Сводный чарт. Хит-парад.</p> <p>10.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.</p> <p>10.30 "Клава, давай!". Т/с.</p> <p>11.00 Жесткие игры.</p> <p>11.30 Звездная жизнь. Cameron Diaz.</p> <p>12.00 "Делаем группу" с Diddy.</p> <p>12.30 Роковые серенады</p> <p>13.00 Дневник. Johny Knoxville.</p> <p>13.30 Концертный зал Фабрика звезд-6.</p> <p>14.00 "News блок daily" с Я. Александровичем.</p> <p>14.15 Ru-zone.</p> <p>15.00 MTV пульс.</p> <p>16.00 SMS чарт.</p> <p>17.00 Хочу, и баста!</p> <p>18.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.</p> <p>18.30 Здоровой Живешь?</p> <p>19.00 Жесткие игры.</p> <p>19.30 "Гид по стилю" с Т. Геворкян</p> <p>20.00 Стоп! Снято. Фабрика звезд 6.</p> <p>22.00 Тачку на прокачку</p> <p>22.30 All G Шоу.</p> <p>23.00 "News блок weekly" с А. Анатольевичем.</p> <p>23.30 Да здравствует Бэм!</p> <p>0.00 Центр Ритма.</p> <p>1.00 MTV бессонница</p> <p>6.00 MTV пульс.</p> <p>7.00 Ru-zone.</p> <p>8.00 MTV пульс.</p> <p>9.00 Большой Релиз.</p> <p>10.00 "Mezzo Forte. Игра со смертью". М/ф.</p> <p>10.30 "Клава, давай!". Т/с.</p> <p>11.00 "Гид по стилю" с Т. Геворкян.</p> <p>11.30 Звездная жизнь. J.Lo and Marc.</p> <p>12.00 Здоровой Живешь?</p> <p>12.30 Доступный экстрим.</p> <p>13.00 Копы под прицелом.</p> <p>14.00 "News блок weekly".</p> <p>14.30 Копы под прицелом</p> <p>15.30 Звездная жизнь в загородных домах</p> <p>16.30 Стоп! Снято. Фабрика звезд-6</p> <p>18.30 По домам</p> <p>19.00 "Шаста". Т/с</p> <p>20.00 Фильм: лучшие вырезанные сцены</p> <p>20.30 Тачку на прокачку</p> <p>21.00 Большой киночарт</p> <p>21.30 Хочу все снять!</p> <p>22.00 Шоу Бачинского и Стиллавина</p> <p>23.00 Черный Юмор Н. Кэннона.</p> <p>23.30 Звездная жизнь. Cameron Diaz.</p> <p>0.00 Центр Рифмы.</p> <p>1.00 MTV бессонница.</p> <p>6.00 MTV пульс.</p> <p>7.00 Ru-zone.</p> <p>8.00 MTV пульс.</p> <p>9.00 Центр Рифмы.</p> <p>10.00 Хочу, и баста!</p> <p>11.00 Фильм: лучшие вырезанные сцены.</p> <p>11.30 Большой киночарт.</p> <p>12.00 По домам.</p> <p>12.30 Тачку на прокачку</p> <p>13.00 Стоп! Снято. Pink "Stupid Girls".</p> <p>13.30 "Делаем группу" с Diddy</p> <p>15.00 Копы под прицелом.</p> <p>16.00 "Шаста". Т/с.</p> <p>17.00 Поцелуй навывлет.</p> <p>18.00 "Клава, давай!". Т/с.</p> <p>20.00 Копы под прицелом.</p> <p>21.00 Концертный зал Фабрика звезд 6</p> <p>22.30 Звездная жизнь в загородных до-мах.</p> <p>23.30 "Секс в другом городе". Т/с.</p> <p>1.45 MTV бессонница.</p> | <p>3.00 "Шейкер".</p> <p>5.00 "Энергетик".</p> <p>6.00 "Наше".</p> <p>7.00 "Энергетик".</p> <p>8.30 "Срочный хит-парад".</p> <p>9.00 "Энергетик".</p> <p>10.45 "Наше".</p> <p>11.45 "PRO-Новости".</p> <p>12.00 "Мобильная 10-ка".</p> <p>13.00 "Испытание верности" с Лерой.</p> <p>13.30 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".</p> <p>14.00 "Срочный хит-парад".</p> <p>14.30 "Видеотека".</p> <p>14.40 "Шейкер".</p> <p>15.05 "Алфавит".</p> <p>15.20 "Голливудская 10-ка лучших".</p> <p>15.50 "Школьные войны". М/с.</p> <p>16.20 "Очень важная персона".</p> <p>16.50 Тематический музыкальный хит-парад</p> <p>17.50 "Поехали".</p> <p>18.20 "Президенты голливудские исто-рии" Л. Лохан</p> <p>19.20 "Zoom".</p> <p>19.55 М/ф</p> <p>20.20 "Голливудская 10-ка лучших".</p> <p>20.55 "Реальная любовь".</p> <p>21.25 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".</p> <p>21.55 Премия МУЗТВ 2003</p> <p>23.55 "PRO-Новости".</p> <p>0.00 "Музыка со смыслом".</p> <p>3.00 "Шейкер".</p> <p>5.00 "Энергетик".</p> <p>6.00 "Наше".</p> <p>7.00 "Энергетик".</p> <p>8.30 "Срочный хит-парад".</p> <p>9.00 "Энергетик".</p> <p>10.45 "Наше".</p> <p>11.45 "PRO-Новости".</p> <p>12.00 "Мобильная 10-ка".</p> <p>13.00 "Испытание верности" с Лерой.</p> <p>13.30 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".</p> <p>14.00 "Срочный хит-парад".</p> <p>14.30 "Видеотека".</p> <p>14.40 "Шейкер".</p> <p>15.05 "Алфавит".</p> <p>15.20 "Голливудская 10-ка лучших".</p> <p>15.50 "Школьные войны". М/с.</p> <p>16.20 "Кухня".</p> <p>16.50 "10 наших" с О. Кучерой.</p> <p>17.50 "Премия МУЗТВ 2003".</p> <p>19.55 М/ф</p> <p>20.20 "Детская 10-ка" с К. Мерц.</p> <p>20.55 "Следующий".</p> <p>21.25 "101 самое потрясающее событие в мире шоу-бизнеса".</p> <p>22.25 "Ближе к звездам".</p> <p>23.00 "Техника секса".</p> <p>23.30 "10 sexy".</p> <p>0.30 "Видеотека".</p> <p>0.45 "Музыка со смыслом".</p> <p>3.00 "Шейкер".</p> <p>5.00 "Энергетик".</p> <p>6.00 "Наше".</p> <p>7.00 "Энергетик".</p> <p>9.55 "Da чарт" с Пашу.</p> <p>10.55 "Zoom".</p> <p>11.25 "Кухня".</p> <p>11.55 "Синемания" с Р. Литвиновой.</p> <p>12.30 Хит-парад "20" с Авророй.</p> <p>13.30 "101 самое потрясающее...".</p> <p>14.00 "Правила съемки".</p> <p>14.30 "LoveStory".</p> <p>15.00 М/ф</p> <p>15.20 "Наше".</p> <p>15.55 "Яппи на пикапе".</p> <p>16.25 "Концерт".</p> <p>17.45 "Ближе к звездам".</p> <p>18.15 "Детская 10-ка" с К. Мерц.</p> <p>18.45 М/ф</p> <p>19.00 "Про обзор".</p> <p>19.30 "Очень важная персона".</p> <p>20.00 "Правдивые голливудские истории".</p> <p>21.00 "Полный фэшн" с С. Зверевым</p> <p>22.00 Тематический музыкальный хит-парад</p> <p>23.00 "Техника секса".</p> <p>23.35 "Видеотека".</p> <p>23.45 "Музыка со смыслом".</p> <p>3.00 "Шейкер".</p> <p>5.00 "Энергетик".</p> <p>6.00 "Наше".</p> <p>7.00 "Энергетик".</p> <p>10.30 "Детская 10-ка" с К. Мерц.</p> <p>11.00 "Реальная любовь".</p> <p>11.30 "Напросились".</p> <p>12.00 "Концерт".</p> <p>13.20 "Испытание верности" с Лерой.</p> <p>13.50 "Ртг-обзор".</p> <p>14.20 М/ф</p> <p>14.45 "Наше".</p> <p>15.55 "Яппи на пикапе".</p> <p>16.25 "Детская 10-ка".</p> <p>16.55 "Видеотека".</p> <p>17.05 "Шейкер".</p> <p>18.00 "Ближе к звездам". "Привода".</p> <p>19.00 М/ф</p> <p>19.25 "Синемания" с Р. Литвиновой</p> <p>20.00 "Правдивые голливудские истории".</p> <p>21.00 "Концерт".</p> <p>22.30 "Следующий".</p> <p>23.00 "10 sexy".</p> <p>0.00 "Видеотека".</p> <p>0.15 "Музыка со смыслом".</p> <p>1.00 "Шейкер".</p> | <p>20.00 "Выстрел в туман".</p> <p>21.00 "Мосфильм" X/ф.</p> <p>23.00, 4.00 "Настоящее".</p> <p>6.00, 8.00, 22.30 "Служили в родной".</p> <p>6.30, 8.30, 22.00 "Крылья Отчужденных".</p> <p>7.00, 15.45 "Лестница".</p> <p>7.10, 15.00 М/ф</p> <p>7.10, 15.45 "Лестница".</p> <p>9.30, 23.45 "Искусство древней Руси". Д/ф.</p> <p>10.40, 0.55 "Дело жизни Ивана Цветаева". Д/ф</p> <p>11.00, 17.30 "Саломея" 4с (Рос-сия) X, ф</p> <p>12.00 "Выстрел в туман".</p> <p>13.45, 1.15 "1000000 годов" "Ма-шины времени". Д/ф</p> <p>14.15, 1.45 "Собаки от "А" до "Я".</p> <p>16.30 Звездный городок.</p> <p>18.30, 2.15 "Три дня Виктора Чернышевца".</p> <p>20.20 "Поезд вне расписания".</p> <p>23.00, 4.00 "Настоящее".</p> <p>6.00, 8.00, 22.30 "Служили в родной".</p> <p>6.30, 8.30, 22.00 "Крылья Отчужденных".</p> <p>7.00, 15.45 "Лестница".</p> <p>7.10, 15.00 М/ф</p> <p>9.00, 16.00 "Военная лира".</p> <p>9.30, 23.45 "Сколько лиц у меня?". Д/ф.</p> <p>10.35, 0.50 "Памяти Врубеля".</p> <p>11.00, 17.55 "Саломея". 5с.</p> <p>12.00 "Поезд вне расписания".</p> <p>13.45, 1.15 "Робот плюс робот". "Машины времени". Д/ф.</p> <p>14.15, 1.45 "Собаки от "А" до "Я".</p> <p>16.30 Звездный городок.</p> <p>18.55, 2.20 "Долгая счастливая жизнь". ("Ленфильм").</p> <p>20.20 "Два билета на динго".</p> <p>22.30 "Вокруг света на "Кос-зенштерне".</p> <p>23.00, 4.00 "Настоящее".</p> <p>5.00 "Всякая всячина".</p> <p>6.00 "Два билета на динго".</p> <p>7.45 "Пари с волшебницей".</p> <p>9.00, 5.00 "Всякая всячина".</p> <p>10.00, 22.00 "Камуфляж".</p> <p>10.30 "Наука для нас".</p> <p>11.00 "Вокруг света на "Кос-зенштерне".</p> <p>11.30 "И жизни, и смерти".</p> <p>12.00 Киноконцерт.</p> <p>12.30, 23.00 "Будь как рыба".</p> <p>13.00, 0.00 "Формула 1".</p> <p>13.30, 23.30 "Динго молодой".</p> <p>14.00, 2.15 "Золотая цепь".</p> <p>15.45, 0.30 "Неповторимая жизнь".</p> <p>17.30 "Конец агента".</p> <p>19.15, 3.45 "Концерт, год за годом".</p> <p>20.20 "Поезд вне расписания".</p> <p>22.30 "Вокруг света на "Кос-зенштерне".</p> <p>6.00 "Поезд вне расписания".</p> <p>7.55 "Мир вокруг нас".</p> <p>9.55 "Будь как рыба".</p> <p>10.50, 22.30 "Служили в родной".</p> <p>10.30 "Вокруг света на "Кос-зенштерне".</p> <p>11.00, 17.30 "Саломея".</p> <p>11.30 "Искусство древней Руси".</p> <p>12.00, 3.45 "Мобильная 10-ка".</p> <p>12.30, 23.00 "Видеотека".</p> <p>13.00, 0.30 "Жизнь замечательных людей".</p> <p>13.30, 23.30 "Динго молодой".</p> <p>14.00, 2.00 "Золотая цепь".</p> <p>15.45, 4.20 "Поезд вне расписания".</p> <p>17.30, 0.25 "Тень". X/ф</p> <p>19.30 "Папа или золотая рыбка". Академия Исанина.</p> <p>20.20 "Горюхи".</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|





Телефон: 323-222  
Email: bal\_seg@mail.ru  
www.balakovotoday.ru

ГАЗЕТА ЗДРАВОВОГО СМЫСЛА

# Балаков *сегодня*

ТВ

№ 24 (95), ВТОРНИК, 20 ИЮНЯ 2006 ГОДА

неделя

## Структура администрации БМО утверждена

Депутаты за работой

- 2 стр.



## Облик Балакова: атас и полный отстой

Среда обитания

- 3 стр.



## Единственный городской пляж открыт

Наконец-то!

- 3 стр.

## ГИРУДОЦЕНТР

Лечение **ПЯВКАМИ**  
заболеваний:

- сердечно-сосудистых
- органов брюшной полости
- гинекологических
- урологических
- эндокринологических
- различных травм
- консультация врача гирудотерапевта
- вызов на дом

т. 32-01-40

ул. 30 лет Победы, 30а



## Гирудотцентр предлагает

лечение заболеваний опорно-двигательного аппарата и посттравматического состояния при помощи скручивающих движений:

- ✓ твист-ходьба;
- ✓ твист-терапия;
- ✓ твист-гимнастика.

Прием ведет

твист-терапевт Л.З. Алина

25 июня 2006 г. завершается  
подписка на второе  
полугодие на газету  
«Балаково сегодня»  
и другие издания во всех  
отделениях почтовой связи

**ЭКСПРЕСС-ВОЛГА БАНК**

кредит на любые цели  
за 1 день

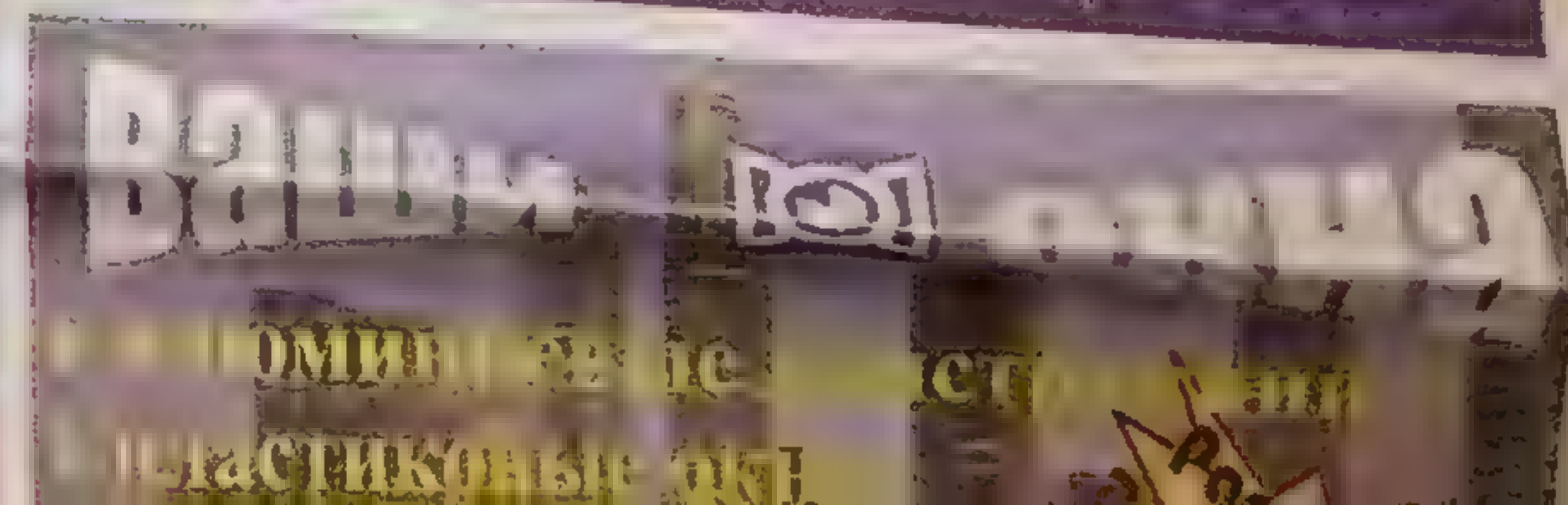
до 1 000 000 рублей

ставка – 15% годовых  
срок – до 5 лет

обслуживание долга - от 0,8% от суммы кредита ежемесячно

Балаково  
ул. Чапаева 107  
44 79-26

8-800-200-10-80







**Городской пляж  
открыт**  
Наконец-то!

- 3 стр.

От первого мгновенья до последнего

Память

- 4 стр.



**Георгий  
Победоносец**  
Исторический клуб

- 5 стр.

**Почему все  
не так?**

Спидвей

- 6 стр.



**Нераскрываемые преступления**

Детектив. Продолжение следует

- 11 стр.

Прием ведет  
твист-терапевт Л.З. Алина

✓ твист-терапия;  
✓ твист-гимнастика.

25 июня 2006 г. завершается  
подписка на второе  
полугодие на газету  
**«Балаково сегодня»**  
и другие издания во всех  
отделениях почтовой связи.  
Балаковско-  
го почтамта  
и в редак-  
ции газеты  
по адресу  
30 лет Побе-  
ды 55 а  
**СЛЕШИТЕ ПОДПИСАТЬСЯ!**



**Balakovo64.Ru**  
Деловой справочно-информационный портал  
**МЫ ОТКРЫЛИСЬ!**

РУКОВОДИТЕЛЮ ФИРМЫ!  
Предлагаем Вам заглянуть о себе!  
Информация о Вашей фирме не  
окажется незамеченной, если Вы  
решили начать её продвижение  
на портале города Балаково!

МЫ ВСЕГДА  
ГОТОВЫ К ОТКРЫТОМУ ДИАЛОГУ  
И СОТРУДНИЧЕСТВУ!

На нашем ресурсе Вы найдёте:  
- Новости города  
- Новости балаковских организаций  
- Каталог фирм и предприятий города  
- Курсы валюты банков города  
- Программу городских мероприятий  
- Online-консультации  
- Информацию о нашем городе  
... и многое другое!

ул. Комарова, 15, тел.: +7 (927) 149-33-27, 626-55-66

**АВТОРЫНОК**

Стр. 16

life 8-800-200-10-80

**Ваша жизнь**

Рассрочка  
3-7 месяцев

► монтаж и установка  
► ремонт  
► покраска  
► проветривание  
► монтаж и установка

г. Балаково, ул. Ленина. 101/2  
тел. 15-40-30

А THYSSEN POLYMER

МНОГИЕ ОБЕЩАЮТ, **ФИРМА**  
**А S D**  
МЫ - ВЫПОЛНЯЕМ  
ЖЕЛАНИЯ НАШИХ КЛИЕНТОВ

**ПОД  
заказ —  
все, что  
душе  
УГОДНО!**

г. Балаково ул. Титова, 35  
т. 66-00-00, 46-05-11;  
ТЦ "Колизей" т. 65-90-90  
гипермаркет "Пятый элемент"  
т. 63-03-04;  
маг. "Трио", ул. Комарова, 122а  
т. 22-11-50

Реставрация, ремонт,  
перетяжка мягкой мебели

35-14-64 30-14-13

**ПЕРЕТЯЖКА  
МЯГКОЙ МЕБЕЛИ**

✓ Все виды ремонта  
✓ Гарантия  
✓ Качество

303-365



Результаты экзаменов еще неизвестны местным педагогам, но, по словам начальника управления обра-



года изменений в федеральном законодательстве. Такие решения принимались депутатами в течение нескольких минут.

Дольше обсуждался вопрос об утверждении структуры администрации БМО. Депутат Ирина Дмитриева не согласилась с утверждением докладчика о том, что после проведенной работы по согласованию этой структуры число чиновников уменьшится (предлагается, что их будет 278 человек, вместо нынешних 318).

– Увеличился почти в два раза аппарат юридического отдела, разрастается комитет финансов, при этом не запланировано ни одного работника по связям с общественностью и СМИ! Я считаю, что не выполнено ни одно из пожеланий нашей депутатской комиссии, поэтому я за такую структуру голосовать не буду, – высказала свое мнение Ирина Степановна.

Ее поддержала директор СГАПа, депутат Виктория Анненкова, заявив, что увеличение числа работников юридического отдела почему-то никак не

ния Собрания БМО (именно юристы готовят и проверяют правовую сторону этих решений), ни на количестве дел, проигранных администрацией в судах. Но именно поэтому и надо укреплять юридический отдел, возражал им присутствовавший в качестве докладчика и гостя глава администрации БМО Юрий Игумнов. Споры могли бы затянуться, если бы директор БАЭС Виктор Игнатов не предложил прекратить прения и перейти к голосованию.

«Против» проголосовала одна И. Дмитриева, Э. Марьин воздержался. Простым большинством голосов структура администрации была утверждена, и теперь ее глава Юрий Игумнов может приступить к созданию своего аппарата (впрочем, такая работа уже велась).

Так как из муниципального бюджета нельзя выделять средства в помощь государственным учреждениям (даже для устройства в них на летнюю работу подростков), депутаты решили пойти на компромисс: выделить деньги комбинату благоустройства, с тем чтобы там мог-

же злободневную на сегодняшний день тему с устройством детей в детские сады. Несмотря на то, что после передачи муниципалитету части детских садов от АЭС и БРТ число мест в них было увеличено на 20-30 %, этого все равно недостаточно, чтобы удовлетворить потребности города. Решено до июля разработать меры по увеличению мест в действующих детских садах (продумать вопрос открытия уже имеющихся, но заброшенных садиков, подготовительных групп при школах и т.д.).

Недоумение, граничащее с возмущением, вызвал у депутатов и главы БМО Владимира Рогова доклад «Об усилении борьбы с преступностью» начальника отдела безопасности общественной милиции Игоря Лопаткина, выступившего на Собрании вместо своего начальника Михаила Усталова. Нарекания депутатов в основном касались неудовлетворительной, по их мнению, борьбы с самогоноварением и плохой работы участковых. Депутат Анненкова возмущалась тем, что на ее участке никто и не подумал прикрыть точки, откры-

речь? – поинтересовались депутаты.

Но на этот конкретно поставленный вопрос высокопоставленный милиционер ответа не знал. Оказалось, что депутаты уже посылали в УВД свои предложения по улучшению его работы, но ответа так до сих пор и не получили.

– У меня такое впечатление, что вы сами не хотите этими вопросами заниматься! – констатировал глава БМО и предложил в очередной раз разработать и согласовать меры по реальному улучшению работы УВД.

Депутаты заслушали доклад «О концепции преобразований в ЖКХ» и утвердили сроки реализации мероприятий по ее внедрению на территории БМО. Освобождаемое здание школы на ул. Советская депутаты передали в безвозмездное пользование Поволжской академии госслужбы. Правда, зданию уже 150 лет и на его ремонт потребуются немалые вложения (около 1,5 млн. руб.). Централизованной системы отопления со следующего года здесь не будет вообще! В общем, подарок еще тот!

**Евгений КУЛАКОВ**  
На снимке: депутаты  
А. Лукашин  
и Н. Куваева

лагере «Березка», что под Саратовом, где произошло массовое пищевое отравление детей. В другом лагере в результате пьяной разборки между родственниками (приехавшими навестить ребенка) пострадала отпущенная к родителям и бабушке девочка.

**ИЩИТЕ В ИНТЕРНЕТЕ!**

**В балаковских школах прошли последние единые госэкзамены.**

Результаты экзаменов еще неизвестны местным педагогам, но, по словам начальника управления образования Тамары Логиновой, они уже появились в Интернете и все желающие могут с ними ознакомиться.

## Потерявши – плачем ОЧЕРЕДЬ В ДЕТСКИЕ САДЫ ЗАНИМАЮТ ДО РОЖДЕНИЯ

**Проблема устройства ребенка в детский сад сегодня актуальна для сотен балаковских семей.**

Глава БМО Юрий Игумнов потребовал от руководства управления образования в самое ближайшее время разработать план увеличения мест в уже имеющихся детских садах и возможность восстановления двух заброшенных помещений дошкольных учреждений с расчетами необходимой для этих работ суммы.

Этот же вопрос обсуждался депутатами на последнем заседании Собрания БМО. Вопрос с детскими садами сегодня как никогда злободневен и требует своего решения, как и во время строительства города в 60-е 70-е годы прошлого века.

## Наше право НА ЧТО ЖАЛУЕТЕСЬ?

До 10 обращений в день поступает от балаковцев в отдел защиты прав потребителей при местной администрации.

В основном люди жалуются на низкий уровень обслуживания и продажу некачественных продуктов и промышленных товаров.

Всего за 2005 год и пять месяцев 2006 года на предпринимателей поступило 4 338 жалоб. Из них 3 616 касаются защиты прав потребителей.

**Горим!**  
**ПРИЧИНА – НЕОСТОРОЖНОЕ**  
**ОБРАЩЕНИЕ С ОГНЕМ**

На прошедшей неделе в районе случилось три пожара, один из которых закончился трагически.

14 июня в селе Быков Отрог в собственном доме на улице Комсомольской от неосторожного обращения с огнем сгорел пенсионер Коробейников. Это не первая трагедия в этой семье за прошедшую неделю. Накануне рыбаки обнаружили в местной речке тело сына этого самого Коробейникова.

В ночь на 19 июня (в 3.00) в селе Матвеевка от непотушенного окурка сгорели все надворные постройки частного подворья.

## Половодье-2006 завершается

*Завершается пропуск паводковых вод через гидро-сооружения Саратовской ГЭС. Станция выходит на обычный, допаводковый график работы, уровень нижнего бьефа составляет около 16м, расход воды через сооружения ГЭС – 4-6 тысяч кубометров в секунду.*

пенном снижении расходов воды, чтобы сохранить ее в водохранилищах для нужд населения и экономики в предстоящий засушливый период.

Ежесуточная выработка электроэнергии в полуводье составляла около 22-

25 млн. кВтч. (в несколько раз больше, чем в допаводковый период). В апреле-мае было выдано в энергосистему более 1 млрд. 166 млн. кВтч, в том числе в апреле - в 1,5 раза меньше прошлогодних показателей (385,6 млн. против 614,3

млн. кВтч). Всего с начала года выдано в энергосистему свыше 2,5 млрд. кВтч (на 425 млн. кВтч меньше показателей прошлого года). Эксплуатировались 21 из 24-х гидроагрегатов Саратовской ГЭС, остальные находятся на плановой реконструкции.

В паводок 2006 года, как и в прошлые годы, аварийных и критических ситуаций на Саратовской ГЭС не было.

Любовь БОРЩЕВСКАЯ

Половодье-2006г. было самым маловодным за последние 10 лет. Его пик на Саратовском гидроузле был пройден еще в начале мая, однако Росводресурсы продлили пропуск паводковых вод в низовья Волги, чтобы обеспечить наиболее благоприятные условия для нереста рыбы. В начале июня было принято решение о завершении «рыбной полки» и посте-

**НОВОСТИ • НОВОСТИ • НОВОСТИ • НОВОСТИ • НОВОСТИ • НОВОСТИ • НОВОСТИ • НОВОСТИ •**



*Архитектура – застывшая музыка, утверждали древние. Применительно к современному облику Балакова – это сплошная какофония. От былой гармонии, пусть и относительной, за последние 15 лет не осталось и следа.*

## Облик Балакова: атас и полный отстой

Хозяева жизни, расхватывая лакомые участки земли, быстренько нагромодили по всему городу суперпермаркеты и игровые салоны. Преуспели коммерсанты и в захвате первых этажей жилых домов, принявшем в последние годы массовый характер. Фасады всяк переиначил на свой лад, сообразно собственным представлениям о красоте и стиле. В результате урбанистический пейзаж местами являет собой безвкусицу, а то и откровенный выпендрей. Их апофеозом стали сооружения в районе рынка 9-го микрорайона, в архитектуре которых соединилось несоединимое. Тут вам и средневековая мельница, и куранты в готическом стиле, и мрачные катакомбы, и башня с кровлей а ля китайская пагода. Эдакие навороты и в страшном сне не приснятся!

Еще одно веяние последнего времени: господствующий архитектурный облик города, буквально обуяла страсть ко всячес-

ким перестройкам и реконструкциям. И ладно бы еще речь шла о старых обветшавших зданиях, действительно требующих обновления. Так нет же! Не успели возвести современное архитектурное чудо, как тут же стремятся изуродовать его «куряточниками» в виде всевозможных пристроек и надстроек.

Именно на этом настаивают хозяева магазина «Мария», что вырос в этом году в 8а микрорайоне. Объект этот скандально прославился еще на начальном этапе строительства, когда была уничтожена целая аллея деревьев, ничуть не мешавшая строителям, как впоследствии выяснилось. Теперь на месте раскидистых кленов – лысая площадка, обещанных клумб нет и по сей день. Вместо того, чтобы облагородить арендованную территорию, хозяевам срочно приспичило пристроить к зданию кондитерский цех. Тема эта усиленно муссировалась

на последнем градостроительном совете. Спасибо, представитель Госпожнадзора вспомнил о трансформаторной подстанции открытого типа, расположенной поблизости. Есть слабая надежда, что подобное соседство умиротворит аппетиты хозяев «Марии».

У хозяев кафе «Бриг», уже неоднократно реконструированном, архитектурный зуд тем не менее не проходит. Часть здания уже наехала на тротуар со стороны набережной Леонова, теперь хозяева намерены заглубляться в сторону 9-этажного общежития. То, что на пути их неумных амбиций зеленеет сквер, бригадцев ничуть не смущает. С деревьями в Балакове вообще не принято церемониться.

Вон, на Бульваре Роз какой котлованище вырыли – и ничего. А что местные жители возмущаются, так кому их претензии интересны? Сказано: здесь будет магазин «Люстры» заложен назло надменно-

Этот торговый центр еще не успели реконструировать. Перед фасадом вместо былой зелени «красуются» чахлые кусты.



му соседу – так тому и быть. Для надежности за высоким забором уже такую бурную деятельность развернули! А некоторые наивные граждане, вроде автора этих строк, надеялись, что усилиями новой власти бульвар обретет утраченное лицо и будет наконец соответствовать своему назначению, радуя глаз горожан, а нет, ему другая судьба уготована – быть закатанным в асфальт...

А ведь посмотреть вокруг – простор для деятельности архитекторов в Балакове необозримый. Взять хотя бы рынок на Минской. Вот уж где сегодня поистине «атас и полный отстой», пользуясь фразеологией Сергея Снежинского (руководителя фирмы «Кохинор» и признанного авторитета среди местных зодчих). Право же, есть где развер-

нуться специалистам того же «Кохинора». Однако ничего вразумительного по созданию лица рынка они предложить не смогли. Представленный на суд градостроительного совета эскизный проект был настолько беспомощным, что не выдержал серьезной критики.

Оно, конечно, наехать на бульвар проще, чем искать оригинальное архитектурное решение, отвечающее и веяниям современного зодчества, и интересам горожан. Однако подобные критерии, увы, сегодня не в чести. Если о чем и пекутся современные проектировщики – так это о получении выгодных заказов. Архитектура, похоже, становится продажной девкой: кто платит, тот ее и танцует. На примере Балакова это более чем очевидно. Плясать под дудку богатых клиентов – чем не достойное занятие?..

Татьяна ЮРЬЕВА

### «Металлисты» звереют...

*Наглость любителей легкой наживы переходит всякие границы.*

Теперь ворами цветного металла мало дач и брошенных складов (они их уже почти все раскурочили). На прошедшей неделе их действиями чуть было не была прервана подача газа в газопроводе села Алексеевка. Несколько местных жителей, один из которых тракторист, а другой пенсионер, на экскаваторе (!) решили разобрать часть газопровода, по которому в село шел газ!

Газовикам пришлось почти в аварийном порядке ликвидировать порыв. Действия «металлистов» чудом не привели к более серьезным последствиям.

### ...и борзеют

*Лавинообразно растет в Балакове число поврежденных телефонного кабеля.*

В связи с этим на последнем постоянно действующем совещании в администрации заместитель директора РУСа даже был вынужден извиниться перед абонентами за частые отключения телефонов.

Пользуясь тем, что не все колодцы, где проходят телефонные

## Такое вот я хамло!

Утро. Понедельник. Кто-то отдыхает после работы, кто-то смотрит телевизор. По двору под присмотром бабушек бегают маленькие дети. И вдруг на весь двор слышны три – длинный рев автомобиль-

ва. еще с десяток жителей дома № 57 по улице 30 лет Победы, понося его последними словами.

«Дачник» прерывает трель сигнала, но



### НАКОНЕЦ-ТО!

*В 1 микрорайоне открылся городской пляж, а вместе с ним и новый ку-*





днего времени: господ, формирующих архитектурный облик города, буквально обуяла страсть ко всячес-

евам срочно приспичило пристроить к зданию кондитерский цех. Тема эта усиленно муссировалась

ные жители возмущаются, так кому их претензии интересны? Сказано: здесь будет магазин «Люстры» заложен назло надменно-

Снежинского (руководителя фирмы «Кохинор» и признанного авторитета среди местных зодчих). Право же, есть где развер-

ва это более чем очевидно. Плясать под дудку богатых клиентов – чем не достойное занятие?..

Татьяна ЮРЬЕВА



## Единственный пляж открыт

Работники комбината благоустройства ударно потрудились на очистке прибрежной зоны от мусора. Обновлению песчаного покрытия горожане обязаны предпринимателям Валерию Манукяну, Сергею Павлову (они же местные депутаты) и Александру Шарову, позаботившимся о завозе песка в необходимом количестве.

А еще городской власти пришлось заняться восстановлением водопроводного оборудования, основательно разграбленного за зиму местными вандалами. На сегодняшний день трубы обновлены, все фонтанчики функционируют, вода в них отвечает санитарным нормам. Дно водоема обследовано и очищено, заградительные буи установлены. Для безопасности отдыхающих на пляже организовано постоянное дежурство спасателей и

В 1 микрорайоне открылся городской пляж, а вместе с ним и новый купальный сезон.

Этому долгожданному событию предшествовала большая подготовительная работа, к которой были привлечены не только соответствующие городские службы, но и силы покруче.

медиков. Словом, если не комфортные, то вполне приличные условия для любителей поплескаться в водоеме созданы.

Одно плохо: пляж этот в Балакове единственный. Все остальные – несанкционированные, однако горожан это ничуть не смущает. Достаточно взглянуть на берег канала. В минувшие выходные он был усеян телами отдыхающих, наибольшее скопление наблюдалось в районе кафе «Ковчег».

Рассчитывать, что все любители плавания законопослушно перебазируются в первый микрорайон, не приходится. Да и не выдержит такого наплыва отдыхающих единственный балаковский «пляж в законе». Для Волжской Венеции его, согласитесь, маловато будет.

Юлия КИРИЛЛОВА

## Такое вот я хамло!

Утро. Понедельник. Кто-то отдыхает после работы, кто-то смотрит телевизор. По двору под присмотром бабушек бегают маленькие дети. И вдруг на весь двор минуты на три – длинный рев автомобильного клаксона! Секундный перерыв – и снова бесконечный рев...

– Ты ведь не в поле колхозном, а во дворе жилого дома! Люди утром могут и отдыхать еще... – пытается перекричать бешеные децибеллы пожилая женщина.

В ответ еще более громкая, чем звук сигнала, отборная площадная брань, в которой слово «сука» самое «литературное», и пышущий злобой на весь окружающий мир водитель «Волги» опять с каким-то маниакальным и злорадным упорством жмет на кнопку сигнала. (Вот вам, сволочи!) В машине рядом с ним сидит молчаливая бабка, салон завален тряпками и пустыми пластмассовыми ведрами (видимо, собрались на дачу и заехали за знакомой). Тут уже не выдерживают мужчины, сидящие неподалеку в «Жигулях»: «Мужик, ты что, правил что ли, не учил?.. Нельзя во дворе...».

«Мужик» вылезает из своей старенькой черной «Волги» и с каким-то болезненным удовольствием загибает «отборным русским» в сторону водителя «Жигуленка». Тот явно обескуражен. «Может, тебе морду набить?..» – с сомнением говорит он, уж очень утренний гудельщик похож на психически нездорового человека. С другой стороны, права-то он получил, значит, на учете в психушке не состоит.

Упоминание о морде (а на него кричат уже человек пять, прося уговориться) заставляет водителя «Волги» укрыться в салоне машины, но там он опять продолжает жать клаксон, пока из окон не высовы-

вается еще с десяток жителей дома № 57 по улице 30 лет Победы, понося его последними словами.

«Дачник» прерывает трель сигнала, но только для того, чтобы, высунувшись из машины, в очередной раз обложить всех трехэтажным матом, и снова жмет на кнопку сигнала. И тут из подъезда торопливо выходит та, кого он ожидал. «Волга» уезжает, но спокойствия в недавно еще тихом дворе как ни бывало. Добавлю, что злой дядя развлекается подобным образом в этом дворе регулярно. Быть может, работникам ГИБДД стоит напомнить ему правила дорожного движения. По крайней мере, теперь на него, возможно, наложат штраф за брань в общественном месте. Заявление о хулиганских действиях горе-водителя я передал участковому инспектору, имя владелицы машины (кстати, она проживает именно в этом самом доме во втором подъезде) уже установлено, теперь осталось вычислить имя того, кто был за рулем.

Когда я фотографировал «на память» матерщинника, он почему-то застеснялся и отвернулся. То ли еще не всю совесть потерял, то ли знает, что иногда за слова приходится отвечать.

Евгений КУЛАКОВ



## Сулакская плотина на ремонте

По информации директора БФ ФГУ «Саратовмелиоводхоз» Михаила Варламова, в настоящее время начались ремонтные работы на Сулакской плотине.

В связи с этим возможны перепады уровня воды в Саратовском оросительном канале, вдоль которого расположены садоводческие товарищества. Ремонтные работы будут

идти практически все лето. Чтобы не нарушить график полива дачных участков, предпринимаются меры по сохранению существующего уровня воды. Уже в прошедшие

выходные перед Сулакской плотинной из старых железнодорожных шпал возведено сооружение, благодаря которому удастся сохранить необходимую наполняемость канала.

Евгений ЗАПЯТКИН, и.о. начальника отдела информации Собрания депутатов БМО.

В связи с этим на последнем постоянно действующем совещании в администрации заместитель директора РУСа даже был вынужден извиниться перед абонентами за частые отключения телефонов.

Пользуясь тем, что не все колодцы, где проходят телефонные сети охраняются, воры цветмета вырубают целые пучки проводов и кабелей, нанося ущерб имуществу РУСа и создавая неудобства жителям. Милиция же, куда регулярно вынуждены обращаться связисты, далеко не всегда находит похитителей.

## С пяти до пятидесяти

Руководители БМО давно говорят о том, что собираются все-таки взяться за наведение порядка на улицах города.

Первым шагом станет приобретение 60 урн для автобусных остановок. Зная буйный нрав земляков, чиновники пообещали, что урны будут цельнобетонные (неприподъемные). Также власть хочет обязать предпринимателей и владельцев кафе и магазинов убирать не пять метров территории вокруг своих «владений», как они это делают сегодня (а многие и не делают), а до 50 метров вокруг!

– Если надо, мы примем такое решение на Собрании депутатов БМО, – пообещал глава БМО Владимир Рогов.

Соб. инф.



## Скорбим и помним

*«22 июня ровно в четыре часа...». Все помнят эту строку из песни, все помнят, что началось тогда – великие бедствия и великая слава.*

До сих пор тлеет, время от времени разгораясь, дискуссия, собиравшая ли Сталин сам напасть на Германию и что было бы, если бы Красная Армия предприняла упреждающий удар в мае, и так далее и тому подобное. Но все было так, как было. По воле истории и провидения одна жестокая диктатура выступила против другой, потеряв при этом как минимум в два с половиной раза больше человеческих жизней, чем нацистская Германия, вовлекая даже не на два, а, пожалуй, даже на три с половиной фронта одновременно.

Да, есть о чем скорбеть и что вспомнить. Например, о том, что даже через год после начала войны в наших солдат летели снаряды, выплавленные из русской руды. А немецкие солдаты в окопах грызли сухари из русской пшеницы. Стоит, пожалуй, вспомнить и то, что маршал Гудериан закончил Киевское танковое училище. А за два года до войны Красная Армия лишилась вследствие репрессий шестидесяти процентов кадрового командного состава. Да мало ли еще что можно вспомнить! Но тем не менее день этот в календаре России – особенный, и отмечают его подобающе: церковными службами, возложением цветов, воспоминаниями.

Вот и мы решили напомнить нашим читателям о великой и трагической странице отечественной истории, о вкладе балаковцев в Победу, о буднях тылового города, жившего, как и вся страна, по законам военного времени, но помнившего о детях.

А еще мы представляем сегодня новую рубрику. «Исторический клуб» – так мы решили ее назвать. Первая публикация посвящена маршалу Жукову. Ведет клуб наш молодой автор Максим Бочковский. Думается, читателям будет небезынтересна попытка исследования известной исторической личности человеком, чьи взгляды сформировались в условиях идеологических метаморфоз постперестроичной эпохи. Возможно, отдельные оценки и суждения начинающего полемиста кому-то покажутся спорными. Поделитесь своими сомнениями, изложите свою точку зрения на страницах газеты – ведь только в споре рождается истина. Ждем ваших писем.

# От первого мгновенья до последнего...



## Игрушки военной поры

*Перед вами одна из немногих фотографий времен Великой Отечественной войны. К сожалению, жизнь балаковцев этого периода мало запечатлена фотографиями, поэтому работники Музея истории г. Балаково очень ею дорожат.*

На снимке 1943 года – Зоя Ивановна Шурупова (дочь одного из первых балаковских фотографов И. Евдокимова) за столом с игрушками. С июня 1941-го по 1943 год подобной продукции в стране не производилось. Многие предприятия оказались

на оккупированной территории, часть перестраивалась на военный лад, а некоторые перестали существовать из-за отсутствия сырья и кадров.

Однако уже с 1943 года, несмотря на тяжелое военное положение, решениями Совета Ми-

нистров РСФСР ежегодно выделялись материалы и оборудование для выпуска детских игрушек. В это время балаковская артель «Швейное дело», в которой и работала Зоя Ивановна, наладила выпуск мягкой игрушки.

### ИСТОРИЯ ОДНОЙ ФОТОГРАФИИ

22 декабря 1942 года на заседании Балаковско-го райисполкома артель представила образцы своей продукции. Это были зайцы, мишки, куклы, тряпичные мячи. Президиум утвердил ассортимент и цены (от 2 руб. 50 коп. до 12 руб. 50 коп.), предложил расширить производство, улучшить качество, что и было выполнено.

На фотографии можно увидеть и не вошедшие в утвержденный список игрушки – деда-мороза и слона, а в протоколах заседания президиума райисполкома фиксировались показатели выпуска этой совсем не военной продукции.

Может быть, у кого-то из балаковцев остались эти игрушки военной поры?

Может быть, кто-то из вас, дорогие читатели, помнит их и даже держал руках? Вам будут рады в Музее истории города, тел. 44-36-65.

**Ольга КУРЯЕВА,**  
научный сотрудник  
музея истории города

### ★ СОЛДАТ СТАЛ ПИСАТЕЛЕМ ★

Александр Ильич Горбачев, один из старейших писателей города, ушедший недавно из жизни, в годы Великой Отечественной войны защищал Москву, брал Варшаву, штурмовал Берлин. На подступах к последнему его батарея была срочно выведена из второго эшелона на передовую. Батарея из пушек открыла огонь по танкам фашистов, что вели стрельбу из-за оград кладбища. Гит-





# От первого мгновенья

до последнего...

## ★ МОБИЛИЗАЦИЯ ★

Закон военного времени - мобилизация. С началом Великой Отечественной войны, уже с 23 июня 1941 года, все военнослужащие 1905-1918 годов рождения указом Президиума Верховного Совета СССР подлежали мобилизации. Из Балакова на фронт ушли 13 тысяч человек. Перед войной в Красной Армии служили 1150 человек, и для многих из них служба увеличилась на целую войну. После победы домой не вернулись 7214 балаковцев.

Несмотря на строгость мобилизации, некоторые граждане - высококвалифицированные инженеры и рабочие - получали броню от призыва. На заводе имени Дзержинского, к примеру, остались на броне токарь Константин Салихов, который вместе с К. Котельниковым и А. Ганиной в 1935 году был участником Всесоюзного слета стахановцев.

«Вы здесь нужнее» - такие слова в первые дни войны сказали и мастеру литейного цеха Петру Басову. За ударный труд в тылу он впоследствии был награжден даже боевым орденом Красной Звезды.

## ★ ПРИЮТИЛИ, ОБОГРЕЛИ ★

В первые месяцы войны в Балаково стали прибывать эвакуированные из Украины, Белоруссии, Латвии. Они сразу просились на любую работу, чтобы внести свой посильный вклад в разгром врага. Балаковцы тепло встретили приезжих, обогрели их своим теплом и вниманием, старались угостить чем могли, делились теплыми вещами. С 1941 по 1944 годы в Наумовке директором неполной средней школы работала приехавшая из Украины Олеся Адамовна Лукша. Вместе с местными женщинами она после занятий в школе вязала теплые вещи для отсылки на фронт. Варезки мастерила с двумя пальцами, чтоб бойцам было удобнее стрелять. После войны она покидала Балаково с большой благодарностью к нашим землякам.

## ★ ОН СПАС 30 ТЫСЯЧ ДЕТЕЙ ★

Калитан теплохода известный балаковский речник Михаил Воробейников в дни войны продолжал ходить по Волге по маршруту от Москвы в волжские порты и обратно. В столицу доставлял различные грузы, а на обратном пути - эвакуированных из центральных областей детей. Только за летне-осенние дни 1941 года он вывез их из Москвы 30 тысяч, спасая от вражеского огня.

## ★ ПАМЯТЬ О ЗАПАДЕ И ВОСТОКЕ ★

Алексей Демин возвратился в родную Николевку при медалях «За победу над Германией» и «За победу над Японией». Есть у него и другие награды, но именно эти свидетельствуют, что пришлось солдату воевать и на западе - с немцами, и на востоке - с Японией. А уходил он на войну 18-летним парнем в 1943 году. Хватил лиха сполна, много раз был на краю жизни. Весной 1944 года при форсировании Десны Демин вместе с группой солдат перевозил на пароме различные грузы, оружие и лошадей. Когда до берега оставалось метров семь, трос, удерживающий паром на плаву, оборвался. Паром накренился, встал на ребро, грузы поползли в роду. Демин ухватился за вертикальную стойку парома, ожидая водяной купели, а может, и смерти. Паром, однако, освободившись от груза, опять занял горизонтально положение. Демину - повезло...

После войны работал в колхозе на разных работах, был в почете. Сейчас ведет личное хозяйство, и хотя силы уже не те, вырачает армейская закалка.

## ★ СОЛДАТ СТАЛ ПИСАТЕЛЕМ ★

Александр Ильич Горбачев, один из старейших писателей города, ушедший недавно из жизни, в годы Великой Отечественной войны защищал Москву, брал Варшаву, штурмовал Берлин. На подступах к последнему его батарея была срочно выведена из второго эшелона на передовую. Батарея из пушек открыла огонь по танкам фашистов, что вели стрельбу из-за оград кладбища. Гитлеровцы отступили к центру Берлина.

После победы раскрылся писательский талант А. Горбачева. Обо всем увиденном и пережитом на фронте он рассказал в своих книгах «Слово о незабываемом прошлом», «Привилегия - смерть», «Цвет жизни».

## ★ ГАРМОНИСТ, ИГРАЙ ЧАСТУШКИ! ★

Мария Мордасова, для которой Саратовская область была близкой, вспоминала: «Хорошая песня так бывает нужна в трудное время! Помню одно письмо военной поры. Писали мне солдаты о том, что в освобожденном от фашистов городе, уже вдали от Родины, случайно нашли мою пластинку, и как плакали, смеялись, слушая ее, и какой силой и надеждой наполнились их сердца».

Народная артистка СССР знала, что говорит, ведь ее голос зазвучал на всю страну в 1943 году, когда был создан Воронежский русский народный хор, куда была приглашена бывшая дюрка, участница художественной самодеятельности Маша Мордасова. Затем она в этом хоре тридцать лет возглавляла частушечную группу.

Частушка - жанр особый. Каждое слово в ней меткое, и ее не только петь надо, а еще и играть, как на сцене. Под каждую частушку есть свои «проходки», «дробь» и «шаги». Люди постарше помнят и Мордасову и частушки, которые в годы Великой Отечественной войны, как солдаты, воевали с ненавистным фашизмом. И звучала во всех областях, городах и селах заборная частушка:

Из колодца вода льется -  
Настоящий леденец.  
Красна Армия дерется -  
Скоро Гитлеру конец.

А сколько частушек сложили девушки в тылу про своих парней, ушедших на войну, - не счесть! И в каждой - и горе, и надежда, и вера в победу.

Ветер дует, лес качает,  
До сырой земельки гнет.  
Милый письма присылает -  
Не читавши, сердце мрет.

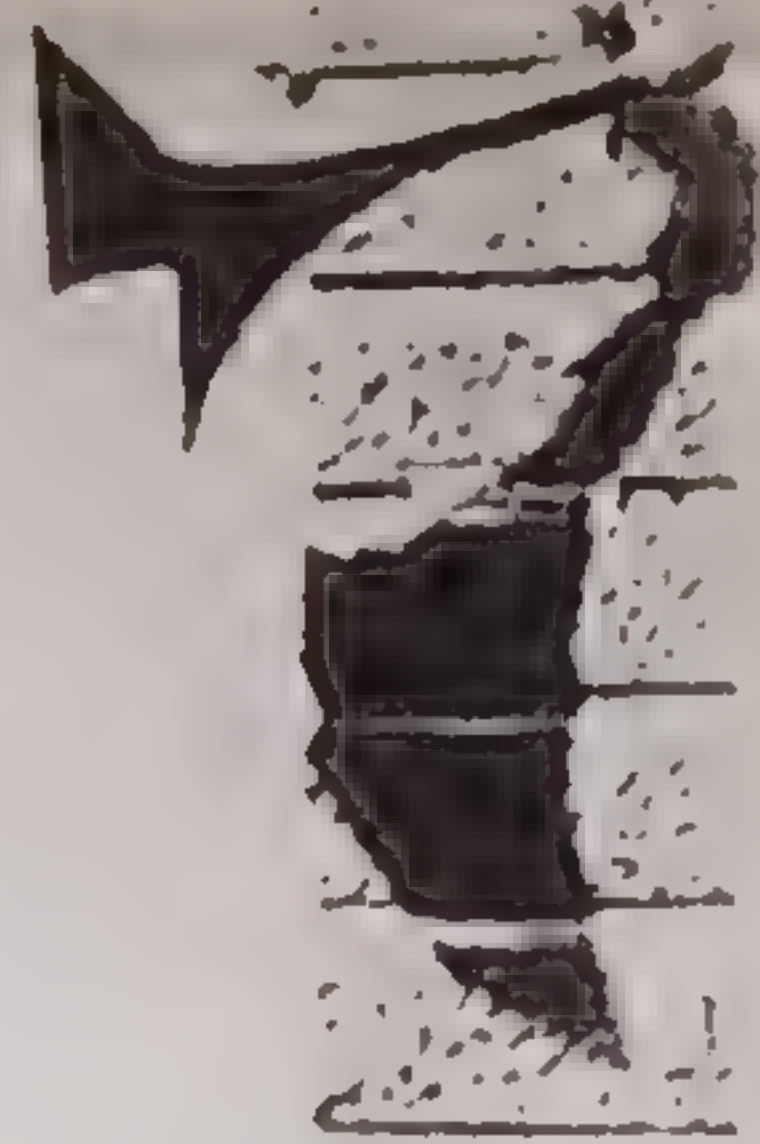
Прислал братец письмецо:  
«Милая сестреночка,  
На моих глазах убили  
Твоего миленька».

Я на линии стояла,  
Санитарный поезд шел.  
С перевязанной рукою  
Ко мне милый подошел.

Когда пришла Победа, первой откликнулась на это долгожданное событие вездесущая озорная частушка:

Стая бешеных собак  
Больше не кусается.  
Над Берлином красный флаг  
Гордо развевается.

Анатолий ЛУШНИКОВ





**ПРОДАМ**

**НЕДВИЖИМОСТЬ**

**Комнаты, квартиры**

комнату по ул. Комарова, 122, 17 кв.м, 1/5, ванна, горяч./холодн. вода, 230 тыс. руб., 44-61-31  
комнату с удобствами на 8 сем., 64-15-00

комнату с чу, 3/5 кирп. дома, 16,5/23 кв.м, 62-57-64

комнату на 8 сем. по ул. Вокзальной, 12, 17,5 кв.м (кухня), 1 этаж, 8-927-107-04-62

комнату в 5а мкр., 14 кв.м., 7/9, лоджия, мет./дв., тамбур, телефон, уд. на 2 семьи, 66-51-50, 37-25-24

1-комн. кв. в 3 мкр., 62-08-33

1-комн. кв. в 7 мкр., 9/9, 19/40, тел., балкон остекл., ремонт кровли, 39-30-40, 8-909-341-11-40

1-комн. кв. на ул. Бр. Захаровых, 4, 18/38, 3/9, жел./дв., кладовка, балкон, 62-41-96, 8-905-329-23-86

1-комн. кв. в 9 мкр., 9/9, 19/87, 2 кв.м, балкон, телефон, тамбур, мет./дв., домофон, в отл. сост., 520 тыс. руб., 64-16-71

1-комн. кв. в р-не Дзержинского, 5/1, 29,8/18,8 кв.м, домофон, жел./дв., решетки, 350 тыс. руб. 8-927-222-25-31

1-комн. кв. в ж/г, 9/9 кирп. дома, 14/28, тех.-этаж, лодж. застекл., кухня, слуз., или поменяю на 2-комн. кв. в ж/г. по договоренности, 44-33-34

1-комн. м/с в 4 мкр., 3/5, 17/29, ж/дв., телефон, 350 тыс. руб., 66-35-09, 8-927-148-08-94

1-комн. кв. в 10 мкр., 9/9, 19/40, ремонт кровли, 33-21-33, 8-927-112-94-72

1-комн. кв. по ул. Комарова, с чу, 5/5, 210 тыс. руб., торг, 32-46-88, 8-905-369-81-62

волжский, 100 тыс. руб., 8-927-141-94-69

3-комн. кв. «клоп.», 57 кв.м, 410 тыс.руб., Механизаторов, 12, вечером

3-комн. кв. в 8 мкр., 36/53, 4/5, б/б, слуз. раздельн., телефон, 33-07-72

3-комн. кв. напротив ост. 10 мкр. под офис, 1/9, 62 кв.м, 32-43-96

3-комн. кв., 1/9, телефон, погреб, лодж., мет./дв., 700 тыс. руб., 39-31-88

3-комн. кв. в 4 б мкр., 8/9 кирп. дома, 38,5/65,1, тел., домофон, 2 лодж. застекл., мет./дв., 32-52-82

3-комн. кв. в 4 б мкр., 4/10 нового кирп. дома, 39/64, 2 лоджии, 32-49-20

3-комн. кв. во 2 мкр., 5/5, 43/56, счетчики, ж/дв., балкон, домофон, 62-41-96

3-комн. кв. по ул. Комарова, 148, под офис, магазин, 37/59, 1/5 этаж, 33-35-61

3-комн. кв., ж/г, 1/5, 47,5/64,4, 44-38-35

3-комн. кв. по ул. 30 лет Победы, 32, 3/9, 44-50-87, 8-905-380-74-22

4-комн. кв. в р-не «Октябрь», 5/9, 74,3/51,9, цена 1 млн. руб., 35-63-57

**Коттеджи, дома, дачи**

дом-недострой, 1,5 га земли, напротив БРТ, 430 тыс. руб., обращаться: ул. Механизаторов, 12-1, вечером

дом, требующий ремонта или под снос, земельный участок 8,6 соток, погреб, подвал сухой, 62-07-04

дом дерев. в пос. Сазанлей под строит-во, 6 соток, 62-20-18

дом кирп. в с. Широкий Буерак, строения, колодец, газ, 30 сот., 8-927-144-52-74

ляется, 44-14-93  
дачу в кооп. «Химик-1», дом дерев., емкость, насаждения, 6 сот., 33-01-35

дачу в «Приморье», рядом Волга, без домика, 10 соток, насаждения, 33-81-49, 8-927-147-05-33  
1/2 коттеджа в Духовницком р-не, газ, тел., большой хоздвор, капитальный сарай 20х6, огород, 8-927-121-78-59

**ТРАНСПОРТ**

а/м «Ока» 2005 г.в., 1 хозяин, цвет «соchi», в идеальн. сост., 100 тыс. руб., 8-927-225-11-70

а/м «Фольксваген-Пассат В3», большой вместительный универсал, в отл. сост., эл./люк, цвет сине-зеленый металл, бензин-газ (штатное). Идеальный а/м для семьи и бизнеса, 8-927-149-64-22

а/м «Ниссан» г/пасс. м/автобус, г/п до 1 тн., дв.1.6, бензин., муз., з/резина, в хор. сост., 77 тыс. руб., торг, обмен на ВАЗ-09, 66-39-22

а/м «Иссузи трупер» - джип, 1986 г.в., цв. серебристый металл,

**ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ 1,5**

**недорого**

**8-927-138-99-29**

карбюраторный, возможен обмен на а/м, 37-53-54, 8-906-316-90-62  
AUDI-80 на з/п, 8-927-225-87-87

а/м «Нива», 1985 г., кап. ремонт, ДВС, возм. на запчасти, 32-38-86

а/м «Москвич» «Князь Владимир» 2000 г.в., черн. цвет. Газ-бензин, 110 тыс.руб.

мост, кузовные детали  
ВАЗ-2101, 8-927-144-45-37  
двигатель 06, задний мост 01, коробка 4-ст., 62-38-98

задний мост «ГАЗ-20», 1954 г.в., коленвалы ГАЗ-20 под Р-2, 49-10-70

запчасти на а/м «ИЖ-27156» («Москвич», пирожок), недорого, 49-17-08, 8-903-386-23-36

запчасти от ВАЗ-21011, есть все, 64-38-45  
крышку КПП УАЗ-452 новую, 1000 руб., 35-15-18

крылья ВАЗ-01 передние, пластик, 500 руб./компл., 8-905-382-74-35

ремкомплект поршней и колец ВАЗ-21011, 65-05-42  
ремни безопасности ВАЗ, 65-05-42

стекло заднее новое на «ГАЗ-3110», недорого, 32-30-24

**ГАРАЖИ**

гараж у стадиона «Труд», капитальный, 33-43-52, 8-917-312-69-49

гараж в 4б за в/ч, 8-927-143-28-45

гараж у старого ж/д вокзала, 44-38-35

гараж, р-он троллейбусн. депо-2, 6х3,5, 33-58-08

гараж металл. для а/м в р-не шлюзового канала, 3х5,5, погреб, охрана, недорого, 64-19-92

гараж в 11 мкр., 33-12-78, 8-927-621-05-99

гараж-бокс, 100 кв.м, в ГСК «Линево» (СГЭМ), 8-905-320-92-97

кап. гараж в энергорайоне, 64-33-05

кап. гараж в кооп. «Чайка-генератор», охрана, погреб, яма, стеллажи, цена договорн., 46-06-78

кап. гараж «Депо-1», 4х8, погреб (свод.), смотр. яма, 32-06-66, 8-906-304-78-25

**ВСЕ ДЛЯ ДОМА**

руб., 64-19-92 (срочно)  
холодильник «Саратов», 1993 г.в., 62-22-45  
электроплиту «Мечта-8» с духовкой, недорого, 37-38-12

**МЕБЕЛЬ**

диван «Ладья-браво», шир. 1,3 м (пр-во Москва), в отл. сост., 32-31-97

диван подростковый, б/у, в хор. сост., недорого, 33-93-64, после подростк. мебели «Юниор», можно по отдельн., в отл. сост., 35-94-78

кровать дет. с матрасом, новую, 35-93-81

кровать дет., недорого, 8-927-621-40-97

кровать дет. с матрасом, б/у, в отл. сост., 37-14-87

кресло-кровать, б/у, в хор. сост., 500 руб., 33-35-52

мебель мягк. (диван и 2 кресла-кровати), б/у, в отл. сост., 8-927-229-80-30

стол-книжку, новый, недорого, 30-20-71

стулья-кресла дерев., б/у, недорого, 33-38-12

стенку 3,5 м для подростка, б/у, в хор. сост., недорого, 35-14-50

стенку детско-юношескую, 2,9 м, с плат. шкафом, орех, б/у, недорого, 33-13-77

стол письм. в отл. сост., б/у, 35-47-99

стол письм., дешево, 22-51-26

тумбу под ТВ, недорого, 30-20-71

шкафы кух., новые, недорого, доставка, 8-927-629-06-86

ОДЕЖДА, ОБУВЬ  
костюм-тройку муж., 46/174, черн., брюки для худеньк. девушки, все в отл. сост. недорого

**ПРОДАМ**

**РАБОТА**

**в офисе**

**8-927-147-33-72**

**РАБОТА,**

**ОФИС**

**ТЕЛ.**

**8-927-107-56-23**

**Требуется продавец, тел. 32-32-22**

**ПРОДАЮТСЯ**

**щенки**

**долматина**

**33-72-39**

двери м/комнатн., 32-47-79

грампластинки, зеркало, канистры, мясорубку, ножницы д/стрижки овец, пневмотермос, резинотканевый материал 3х5, утюг, ф/аппарат, ф/увеличитель, э/массажер, 65-05-45  
ковер, 62-24-52

коляску дет., недорого, 8-927-621-40-97

коляску дет., манеж, дешево, 33-67-42, 8-927-



договоренности, 44-33-34  
 1-комн. м/с в 4 мкр., 3/5,  
 17/29, ж/дв., телефон,  
 350 тыс. руб., 66-35-09,  
 8-927-148-08-94  
 1-комн. кв. в 10 мкр., 9/9,  
 19/40, ремонт кровли,  
 33-21-33, 8-927-112-94-72  
 1-комн. кв. по ул. Кома-  
 рова, с ч/у, 5/5, 210  
 тыс. руб., торг, 32-46-  
 58, 8-905-369-81-62  
 1-комн. м/с., ул. Трнавс-  
 кая, 40, 17,5/37,6, 5/9,  
 6-н застекл., мет./дв.,  
 430 тыс. руб., 33-54-09  
 2-комн. кв. в 10 мкр., 3/  
 5, 24/41 кв.м, 470 тыс.  
 руб., 68-81-01  
 2-комн. кв. в р-оне «Олим-  
 пия» (малосем.), 25/44  
 кв.м, 7/9, мет./дв., домо-  
 фон, ремонт, 35-55-21  
 2-комн. кв. по ул. Наб.  
 Леонова, 25/41, 1/5,  
 под офис, магазин,  
 62-80-23  
 2-комн. кв. в новом доме 11  
 мкр., 33-20-66; 30-41-51;  
 8-927-132-95-50  
 2-комн. кв. в 10 мкр., 9  
 этаж, 33,3/53, 33-29-69,  
 после 18.00  
 2-комн. кв. в п. Голова-  
 новский, 2/2, 43/24, с/уз.  
 разд., лодж. застекл.,  
 АОГВ, вода, сарай, 90  
 тыс. руб., 65-37-64;  
 8-927-117-51-12  
 2-комн. кв. в 4 мкр.  
 (Шевченко, 87), 2/5  
 кирп. дома, 31/43, 6-н,  
 450 тыс. руб., 68-11-70  
 2-комн. кв. и 1-комн. м/с  
 в жилгороде, 44-67-56  
 2-комн. кв. «клоп.», 43  
 кв.м, 300 тыс. руб., об-  
 ращаться: ул. Кутякова,  
 43-9, в любое время  
 2-комн. кв. в 8 мкр., 1/9,  
 26/47, тамбур, решетки,  
 домофон, 650 тыс. руб.,  
 8-903-045-22-71  
 2-комн. кв. в 8 мкр., 14/14,  
 43/24 кв.м, лодж. зас-  
 текл. – 6 м, жел./дв.,  
 тамбур, домофон, вах-  
 тер, 8-960-346-42-56  
 2-комн. кв. в поселке За-

дом, требующий ремон-  
 та или под снос, земель-  
 ный участок 8,6 соток,  
 погреб, подвал сухой,  
 62-07-04  
 дом дерев. в пос. Сазан-  
 лей под строит-во, 6  
 соток, 62-20-18  
 дом кирп. в с. Широкий  
 Буерак, строения, ко-  
 лодец, газ, 30 сот.,  
 8-927-144-52-74  
 дом кирп. в Новоникола-  
 евке, АОГВ, вода, са-  
 рай, 25 соток, 65-26-72  
 дом кирп. в Рощино,  
 печн. отопл., свет, вода,  
 емкость, гараж, сад,  
 огород, 15 сот., 44-42-  
 76; 33-15-39  
 дом кирп. в с. М.Перекоп-  
 ное, все удобства, баня,  
 гараж, огород 10 сот.,  
 65-49-51  
 дом дерев. в п. Дзержинско-  
 го, 57 кв.м: АОГВ, сарай,  
 погреб, 2 гаража, летний  
 водопровод, 7 соток. Вари-  
 анты, 37-52-22  
 дачу на РТИ: сад, к/дом,  
 колодец, бетон. Дорож-  
 ки, площадка под а/м,  
 насажены овощи, ухо-  
 жена, 10 сот., 44-46-37  
 дачу в р-не «Синей пти-  
 цы», 10 соток, 2-эт. дом,  
 душ, насаждения, 32-  
 47-79  
 дачу в Ивановке, 5 сот.,  
 кирп. дом, все насаж-  
 дения, 64-16-71  
 дачу на берегу за элева-  
 тором, «Возрождение»,  
 кирп. дом, баня, насаж-  
 дения, 33-58-84  
 дачу на Иргизе, «Надеж-  
 да», 2-эт. дом, все на-  
 саждения, недорого,  
 62-71-65, после 20.00  
 дачи на «Заречном»: 9,3  
 сот. и 8,3 сот., все на-  
 саждения, ухожены,  
 засажены, 62-21-31  
 дачу на сбросн. канал,  
 5,5 сот., кирп. дом,  
 насаждения, торг, 44-  
 28-10  
 дачу на Песках, 6,5 сот.,  
 около канала, не затоп-

карбюраторный, возмо-  
 жен обмен на а/м, 37-53-  
 54, 8-906-316-90-62  
 AUDI-80 на з/п, 8-927-  
 225-87-87  
 а/м «Нива», 1985 г., кап.  
 ремонт, ДВС, возм. на  
 запчасти, 32-38-86  
 а/м «Москвич» «Князь  
 Владимир» 2000 г.в.,  
 черн. цвет. Газ-бензин,  
 110 тыс.руб.,  
 8-927-224-54-23  
 ВАЗ-21063, 86 г.в., торг,  
 8-927-159-71-10  
 ВАЗ-21099, серебристый,  
 2002 г.в., пробег 42 тыс.  
 км, 8-927-221-49-82  
 ВАЗ-21214 – Нива, ок-  
 тябрь 2002 г.в., 37 тыс.  
 руб., мурена, сигнали-  
 зация, тонировка, чех-  
 лы, торг, 64-39-72  
 ВАЗ-21093 или поменяю,  
 64-38-45  
 ВАЗ-21063, декабрь 1993  
 г., ремонт двиг. 2006г.,  
 33-80-87 после 18.00  
 ВАЗ-2115, 2000 г., в отл.  
 сост., 136 тыс. руб.,  
 8-903-385-77-66  
 ВАЗ-2106, 1995 г., на запча-  
 сти, кузова нет, 66-36-58  
 ГАЗель пассажирская с  
 маршрутом, 37-09-65  
 ГАЗ-31029, 1996 г.в., цв.  
 белый, газ-бензин,  
 цена 45 тыс. руб.,  
 8-927-114-07-45  
 «Соболь» грузовой,  
 2001г., сигнализация,  
 газ, 35-44-87, вечером  
 «Таврия», 1994 г.в., в хор.  
 сост., 44-30-53, 44-29-21  
 трактор «Т-25» 1999 г.в.,  
 в эксплуатации не был.  
 33-65-86, после 18.00.

**ЗАПЧАСТИ**  
 двигатель с а/м «Нис-  
 сан», ЛД-20-2л, на зап-  
 части, 66-39-22  
 двигатель КПП, задний

**КУПЛЮ**  
 подшипники, редукторы  
 (822) 90-20-07

ВТС «Линейно»  
 (СГЭМ), 8-905-320-92-  
 97  
 кап. гараж в энергорайо-  
 не, 64-33-05  
 кап. гараж в кооп. «Чайка-  
 генератор», охрана, по-  
 греб, яма, стеллажи,  
 цена договорн., 46-06-78  
 кап. гараж «Депо-1», 4х8,  
 погреб (свод.), смотр. яма,  
 32-06-66, 8-906-304-78-25

**ВСЕ ДЛЯ ДОМА**  
 видеоплеер «Panasonic»,  
 пишущий, с д/у, б/у, в отл.  
 сост., недорого, 62-05-65  
 газов. колонку КГИ-56 в  
 хор. сост., 49-17-08;  
 8-903-386-23-36  
 компьютер «Селерон-  
 1000», комплект: мышь,  
 клавиатура, монитор,  
 модем, 8-927-123-00-06,  
 32-38-18  
 компьютер «Allon 2600+ (до  
 3300+) HD-120 гб, 512, CD-  
 RW, модем, принтер, мо-  
 нитор 17 дюймов, 13 тыс.  
 руб., 30-40-17  
 люстру, 62-24-52  
 машину шв., 62-24-52  
 машину стир. «Волга-8Р»  
 в отл. сост., 49-17-08,  
 8-903-386-23-36  
 машину стир. «Эврика» п/а,  
 новую, недорого, 33-12-32  
 машину стир. «Сибирь»,  
 65-05-42  
 морозильник «Симбирск-  
 101», 6 секций, 44-38-35  
 плиту газов. 4-конф., б/у,  
 44-46-84  
 раковину, 65-05-42  
 телевизор цв. «Фунай» с  
 д/у, в хор. сост., 2 800  
 руб., 46-85-85  
 телевизор цв. «Фотон» п/п,  
 дешево, 66-49-93, 62-36-35  
 телевизор цв. «Самсунг»  
 с д/у, диаг. 54 см, б/у;  
 муз. центр. «Айва», МП-  
 3, б/у 1 год, недорого,  
 62-05-65  
 телевизор цветной, б/у, в  
 отл. сост., цена договор-  
 ная, 46-44-27, 33-23-25  
 ц/телевизор «Шиваки», б/у  
 5 лет, 54 см, с д/у, 62-05-65  
 холодильник «Орск», 800

б/у, 35-47-99  
 стол письм., дешево,  
 22-51-26  
 тумбу под ТВ, недорого,  
 30-20-71  
 шкафы кух., новые, не-  
 дорого, доставка.  
 8-927-629-06-86

**ОДЕЖДА, ОБУВЬ**  
 костюм-тройку муж., 46/  
 174, черн., брюки для  
 худеньк. девушки, все в  
 отл. сост., недорого,  
 62-60-75  
 костюм роз. на дев.  
 1-1,5 г. – 200 руб.,  
 8-917-200-91-59  
 одежду детскую от 1 до  
 4 лет, б/у, в хор. сост.,  
 дешево, 33-03-02  
 платье свадебное, 46-  
 48р., фата, кольца,  
 перчатки, б/у 1 раз,  
 2 500 руб., 49-05-09  
 платье свадебное, нов.,  
 белое, мод. «Золушка»,  
 корсет, пышная юбка и  
 аксессуары, 8-906-155-  
 42-45; 8-927-135-72-55  
 платье свадебное, б/у,  
 белое, корсет, длин.  
 рукав, р.42-46, 4500  
 руб., торг, 39-62-15  
 платье свадебное, р.44-  
 46, белое с красн. роза-  
 ми, 49-13-75

**РАЗНОЕ**  
 аппарат кассовый  
 «АМС-100К», 13 тыс.  
 руб., 33-50-64, после  
 19.00  
 блоки оконн., двери м/к,  
 б/у, 37-09-60  
 блок оконн., 37-36-84  
 велюр красный, 5,65 х  
 1,45, ГДР, 32-05-85  
 водонагреватель  
 «Elenberg» на 80 л., б/у  
 2 мес., со шлангами,  
 вертикальный, 3 тыс.  
 руб., 35-37-81, 8-927-  
 127-31-20  
 велосипед подростк.  
 «Форвард», новый  
 складн., 46-06-78  
 дверь металл. в кв-ру,  
 32-32-01

грампластинки, зеркало,  
 канистры, мясорубку,  
 ножницы д/стрижки  
 овец, пневмотермос,  
 резиноканевый мате-  
 риал 3х5, утюг, ф/аппа-  
 рат, ф/увеличитель, э/  
 массажер, 65-05-42  
 ковер, 62-24-52  
 коляску дет., недорого,  
 8-927-621-40-97  
 коляску дет., манеж, де-  
 шево, 33-67-42, 8-927-  
 101-94-79 после 19.00  
 коляску дет., импорт.,  
 летняя, 3 положения, в  
 хор. сост., 1 000 руб.,  
 8-927-101-27-76  
 оборудование торговое:  
 горки стекл., весы эл.  
 «Тюмень», кассу «Ори-  
 он», обогреватели, 44-  
 93-53, 8-927-121-38-07  
 оборудование торговое  
 для продукт. маг.,  
 44-63-54, вечером  
 пальму веерную для офи-  
 са, 35-59-03  
 растворомешалку шнеко-  
 вую, 0,8 куб.м, 380В, 5  
 тыс. руб., торг, 66-39-22  
 радиотелефон из Герма-  
 нии, есть чек, 8-927-145-  
 38-48  
 станок промышл. по де-  
 реву в раб. сост., 44-37-  
 45, 46-01-21, 44-26-50  
 телефон сот. «Motorola E-  
 398», недорого, 8-927-  
 135-25-63  
 телефон сот. «Soni  
 Ericson K-700i; K-  
 500i»; Motorola E-398;  
 V-600; V-80, есть все,  
 8-927-135-25-63  
 телефоны сот., на гаран-  
 тии, док-ты в отл. сост.,  
 8-927-109-57-45  
 электродвигатель 270V,  
 1,1 кВт, 1400 об/мин.,  
 62-22-45  
 цепи к пиле «Дружба»,  
 новые, 100руб./шт.,  
 35-15-18  
 шахматы, 65-05-42  
 шахматы, 62-24-52



## РАЗНОЕ

## РАЗНОЕ

## КУПЛЮ

## НЕДВИЖИМОСТЬ

комнату с ч/у или с удобствами на 8 семей, 33-82-99  
комнату с ч/у не дороже 110 тыс. руб., 44-49-57  
комнату, квартиру, 68-81-01  
1-2-комн. кв., можно малосемейку, 68-11-70  
2-комн. кв. м/метр. в 6 мкр., в 5-эт. доме, 64-15-00  
дачу в «Зеленой роще», 37-17-97  
дом в деревне, дешево. Срочно, 8-903-384-81-83

## РАЗНОЕ

а/м «ЛУАЗ», в хор. сост., недорого, 39-29-84  
ванну чугунную 1,5 метра, новую, в хор. сост., 8-927-145-38-48  
зарядн. устройство д/цифр. видеокамеры, 46-21-81; 8-927-103-17-52  
жесть или оцинковку, б/у, 49-11-91; 8-927-224-61-75; 8-927-229-21-44  
книгу Е.А. Прудниковой «Сталин. Второе убийство», 32-04-41  
колонки акуст., а/м, б/у, дешево, 8-905-382-74-35  
лист стальной, б/у, 5x10, 49-11-91, 8-927-224-61-75  
набивку сальниковую, асбошнур, асботкань, текстолит, 70-38-71; (8422)62-27-09  
тел. «Sony Ericsson K500i», недорого, 8-927-141-46-83, 8-927-109-57-45  
электроды, нихром, вольфрам, сварочную проволоку, металлопрокат. Дорого. Оплата сразу, 39-01-21; 8-927-627-93-61

## МЕНЯЮ

## НЕДВИЖИМОСТЬ

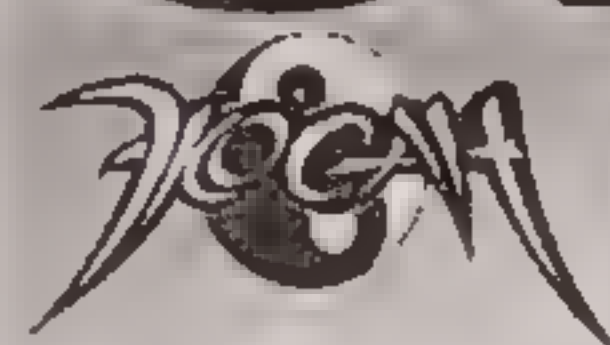
дом в деревне с доплатой на 2-комн. кв. или продам, 65-02-47

2-комн. кв. в 3 мкр., 4/5, 35/50, балкон, на 1-комн. кв. в ж/г + доплата, 44-30-53  
2-комн. кв. в 5 мкр., 24 кв.м, 3/5, на 1-комн. м/с 12 кв.м в старых р-нах, 33-49-46  
3-комн. кв. в 11 мкр., 1 эт., погреб, тамбур, ж/дв., на меньшую в 10,11 мкр., с доплатой, 39-23-87  
3-комн. кв. в 5 мкр., 38,8 кв.м, 5/5, на м/метражку с доплатой, 33-33-72  
3-комн. кв. на 2-комн. кв. м/метр. и 1-комн. кв. в любом р-не кроме ж/г, 33-37-31  
3-комн. дом в Маянге, 10 сот. земли, газ, АОГВ, на жилье в Балакове, 44-41-90; 30-12-63  
3-комн. кв. в 10 мкр., 9/9, на равноценн. кв. на нижн. эт. в нов. р-нах, с доплатой, 37-09-99  
3-комн. кв. в 46 мкр., «Рынок», 38/60 кв.м., 7/9, на 2-комн. кв. м/м и 1-комн. кв., или две 1-комн. кв., или 1-комн. кв. с доплатой, 44-28-10  
гараж, «Труд», 3,2x6 м, доплата 10 тыс. руб., на гараж 4x6 в г/к «Зенит», «Энергия», «Дружба», 62-76-22

## СДАМ

комнату в 3-комн. кв. в 3а мкр., проживание с хозяйкой, 62-59-03  
комнату, 33-28-10  
квартиру девушке, недорого, проживание совместно, ул. Наб. Леонова, 31а-21  
квартиру в 4, 46 мкр., без посредников, 33-90-82, 8-927-626-47-50  
квартиру, 39-18-33  
1-комн. м/с в ж/г, 1/9, и комн. на 8 семей в ж/г, 6/9, без мебели, 33-04-05 (веч.)  
1-комн. кв. в «Светлане», 1 мкр., со всеми удобств., мебель; 2 200 руб., 33-28-10  
1-комн. кв. в 9 мкр. с меб., оплата за 2 мес., недорого, 62-05-65  
2-комн. кв., ост. «Саркнал», 2 700 руб., свет, предоплата 2

## ЭКОСАН



сервисный центр

Microsoft  
TRADE PARTNER

РЕМОНТ компьютеров, мониторов, аудио-, теле-, видео-, оргтехники.

ЗАПРАВКА картриджей.

ПРОДАЖА, УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows, Office, 1С, ВС-Бухгалтерия, Гранд-Смета, Криста, антивирусные программы.

НАСТРОЙКА Интернета, обеспечение безопасности вашего компьютера.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ компьютеров к сети,

НАСТРОЙКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ серверов

Бесплатная бухгалтерская программа.



Обращайтесь по адресу: ул. Трнавская, 4.  
Телефон для справок: 323-626.  
[www.oskor.ru](http://www.oskor.ru), [ozod@oskor.ru](mailto:ozod@oskor.ru)

## РАБОТА

ищу работу няни, ж/г, возраст ясельный, 35-47-95, 62-61-15  
ищу работу няни, воспитанная, спокойная, в/о, 8-903-383-65-56  
ищу работу уборщицы в закрытых подъездах, 64-34-55  
ищу доп. работу в выходн. дни; в будни – после 18.00 до утра.  
Погрузка, разгрузка, штукатурка, вагонка, ремонт и монтаж сантехники, 8-903-383-45-60  
ищу доп. работу в веч. и ночн. время суток. Мужч. 21 год (коммуникабельный, ответственный, пунктуальный, работающий), 8-927-121-37-54

мужч. без в/п ищет доп. работу в ночн. время 30-37-

Видеосъемка, монтаж  
свадебных фильмов,  
перезапись с любых кассет  
на CD, DVD  
Тел. 303-703

ПРОДАМ  
сборно-щитовой дом  
для перевозки  
на другое место  
66-19-06



электроды, нихром, вольфрам, сварочную проволоку, металлопрокат. Дорого. Оплата сразу, 39-01-21;

# **МЕНЯЮ НЕДВИЖИМОСТЬ**

дом в деревне с доплатой на 2-комн. кв. или продам, 65-02-47  
комнату в г. Вольске, 17 кв.м, все уд., 5/5, на комнату в г. Балаково, 44-56-78

1-комн. м/с в 4 мкр., 1/5, 18,1/29,5 кв.м, жел./дв., телефон, ремонт, на 2-комн. кв., с доплатой, желательнее во 2,3,4 мкр., пятые этажи не предлагать, 62-08-05, 62-91-59

1-комн.кв. в 7 мкр., 4/9, 19/38/9, м/с, телефон, доплата, на 2-комн. кв. в 5-эт доме, в новых р-нах, без посредников, 39-10-95, 8-927-114-42-81

1-комн. кв. в ж/г, 1/9, 14/28, лодж. застекл, клад., ж/дв., тамбур, + доплата, на 2-комн. кв., желательнее ж/г, 35-00-63, после 18.00

1-комн. кв., 18,5/34/7, 4/9, маг. «Новинка», на 1-комн. кв. равноценную или большей пл. в 5-6-эт. доме или продам, 8-927-145-38-48

2-комн. кв. в 8 мкр., 9/9, 33/52, 33-82-39

ников, 33-90-82, 8-927-626-47-50  
квартиру, 39-18-33

1-комн. м/с в ж/г, 1/9, и комн. на 8 семей в ж/г, 6/9, без мебели, 33-04-05 (веч.)  
1-комн. кв. в «Светлане», 1 мкр., со всеми удобствами, мебель; 2 200 руб., 33-28-10

1-комн. кв. в 9 мкр. с меб., оплата за 2 мес., недорого, 62-05-65

2-комн. кв., ост. «Сарканал», 2 700 руб. + свет, предоплата 2 мес., 62-22-45, 8-927-115-21-17

2-комн. кв. в 3а мкр., Волжская, 1, 3/5, 24 кв.м, на длит. срок., 32-37-06

3-комн. кв. на длит. срок, ч/меблирована, телефон, 4/5, ост. «Сарканал», оплата ежемесячно, 37-19-98  
помещение с торг. помещением в аренду или продам, 44-63-54  
гараж, ст. «Труд», 62-22-45

## **СНИМУ**

дом на длит. срок (для молод. семьи), порядок и оплату гарант., 8-903-021-32-22

семья снимет квартиру, 33-74-81  
квартиру с послед. выкупом, 8-927-102-27-91

1-комн. кв. на долгий срок. Недорого. 32-01-40, до 18.00

2-комн. кв. на длит. срок в нов. р-нах, 33-34-54; 8-927-120-12-06

помещение в аренду 100-150 кв.м, 33-07-82, 39-33-99

на СВ, DVD  
работу уборщицы в закры-

тых подъездах, 64-34-55  
ищу доп. работу в выходн. дни; в будни – после 18.00 до утра.

Погрузка, разгрузка, штукатурка, вагонка, ремонт и монтаж сантехники, 8-903-383-45-60  
ищу доп. работу в веч. и ночн. время суток. Мужч. 21 год (коммуникабельный, ответственный, пунктуальный, работающий), 8-927-121-37-54

мужч. без в/п ищет доп. работу в ночн. время, 30-37-33; 8-906-310-07-67

ищу работу крановщика на гусеничном кране, 8-906-154-27-10

ищу работу домработницы, вторник, четверг, 37-19-18

ищу работу диспетчера на телефоне на дому, 33-18-42

требуется женщина с жилищными проблемами для проживания в сельской местности г. Тамбова по уходу за престарелым пчеловодом 75 лет, 35-46-31

требуются токари, фрезеровщики для почасовой работы, 8-903-384-73-25

## **УСЛУГИ**

видеосъемка, цифр. качество, комп. монтаж., 37-47-32

видеосъемка цифр., перезапись на DVD, 37-46-25

видеосъемка, тамада, 33-28-10

Тел. 303-703

**ПРОДАМ  
сборно-щитовой дом  
для перевозки  
на другое место  
66-19-06**

дипломные, курсовые, контрольные работы, рефераты. Срочное исполнение, 49-17-08; 8-903-386-23-36

изготавливаю садовую мебель, 8-909-333-07-59

математика: контрольные, консультации, 62-79-66

немецкий язык, 44-66-88

оцифровка видеозаписей, 8-917-201-25-21

пишу курсовые, контрольные по психологии, социологии, философии, 66-50-10

прошиваю сотовые тел.: «Samsung X-100»; «Motorola E-398»; мелодии, картинки, 8-927-135-25-63

репетитор начальных классов, подготовка в школу, 62-36-35

репетитор нач-х классов, подготовка в школу, 35-94-45

репетиторство: 5-11 классы, русск. яз. и литер., подготовка к ЕГЭ, 22-66-59

репетиторство по математике, 37-09-99

фотоуслуги на дому – профессионально, 37-27-68

## **РАЗНОЕ**

возьму в аренду телевизор любой марки, 8-905-381-57-30  
отдам в добрые руки щенков от сторожевой собаки, 62-13-19

**Балаков**

## **КУПОН БЕСПЛАТНОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ**

• продам • куплю • меняю • сниму • работа • знакомства • разное

Сведения для редакции

## **ПУНКТЫ ПРИЕМА БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ:**

- рынок «Мадонна»
- маг. «Ярослав» в ж/г
- маг. «Олимп» в ж/г
- универмаг «24 часа» на ул. Факел Социализма
- 5 м-он, маг. «Гроздь»
- 6 м-он, магазин «Колосок»
- г. Балаково, п/о № 24, а/я 2
- РГ «Балаково сегодня» ул. 30 лет Победы, 55а

## **ПУНКТЫ ПРИЕМА СРОЧНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ И РЕКЛАМЫ:**

- ТЦ «Альянс», 1 эт., зал «Твоя копейка»
- маг. «Русь»
- РГ «Балаково сегодня», ул. 30 лет Победы, 55а
- г. Балаково, п/о № 24, а/я 2

**РЕМОНТ КОМПЬЮТЕРОВ  
32-36-26**

**Продам кухонный гарнитур б/у;  
мягкую мебель.  
Тел. 33-93-64, после 19.00**

**РЕМОНТ ТЕЛЕВИЗОРОВ  
32-36-26**





С 23 июня:

## «ТАЧКИ»

Анимационная комедия для всех возрастов

Вы попадете в удивительно красивый мир гоночных машин, где у каждого персонажа вместо сердца — пла-

менный мотор.

Герой картины — гоночный автомобиль МакКуин по прозвищу Молния. В захолустном городишке он знакомится с другими персонажами — тягачом Мэтром, тату-мастером Рамоном и звездой города — красавицей Салли. Все эти машины становятся друзьями Молнии и помогают ему увидеть смысл жизни не только в вечной погоне за славой и успехом, но и в простых автомобильных радостях.

На экране:

## «РАЗВОД ПО-АМЕРИКАНСКИ»

Романтическая комедия

Когда Брук и Гэри решили разойтись, все казалось простым и понятным. Не сошлись характерами. Такое бывает. И даже сплошь и рядом. Однако ни тот, ни другой не захотел торопиться и покидать насиженное местечко первым. Пауза затянулась. С обеих сторон подтянулись друзья и доверенные лица. Началась война. В бывшем семействе. Или не в бывшем? Может быть, развод — это просто способ сказать «я тебя люблю»?

## «ОМЕН 666»

Мистический триллер

Пророчество сбывается: грядет Армагеддон... На 6-й день 6-го месяца 06-го года настанет день Омена и наши самые потаенные страхи воплотятся в жизнь...

## «ПОЦЕЛУЙ БАБОЧКИ»

Приключенческий экшн

В главных ролях Сергей Безруков и Ен Лан

Он — гений промышленного шпионажа. Она — китаянка, у которой нет ничего, даже имени. Они безумно любят друг друга, но оба — заложники своих систем, из которых вырваться можно только «... либо в дурдом, либо в безымянную могилу».

Телефон для справок: 33-28-44

## Лето - это маленькая жизнь

Посмотри, в каком красивом доме ты живешь. Я вчера пошел за пивом — прямо обомлел. Целовал его слепой, расплакавшийся, дождь. Извиняюсь, что всю зиму гриппом проболел. Я б стоял и любовался до скончания дня. Вместе с нашим участковым молча под грибком. Но в пакетике прозрачном дырка у меня. И все время утекает пиво из него. Я ушел в апреле, я нашел повод. Я замерз, укутываясь в твой холод. И пошел на улицу — встречать лето. Лето — это маленькая жизнь.

Припев:  
Лето — это маленькая жизнь порознь  
Тихо подрастает на щеках поросль.  
Дом плывет по лету, а меня нету.  
Лето — это маленькая жизнь



Странно, мы все время жили в городе одном. Ты все в том же доме, на последнем этаже, А я в различных точках, именуемых дном. Впрочем, если пить, то нету разницы уже. Я и не заметил, что конец мая, Что давно повесилась метель злая. Выпил с участковым, смотрю — лето. Лето — это маленькая жизнь.

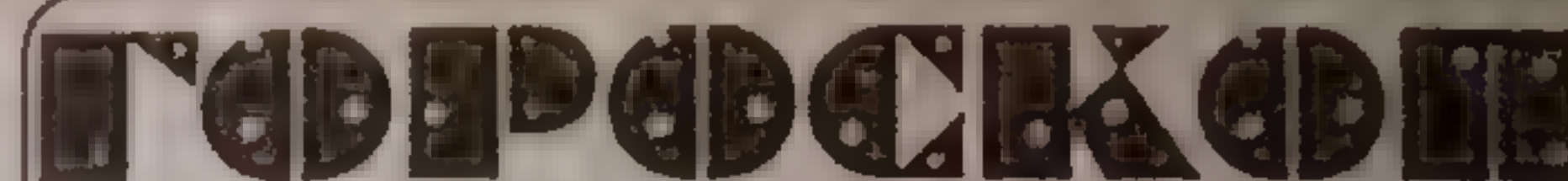
Припев.

И хотя в окне твоём ночует наша грусть, Я в мусоропровод бросил два своих ключа. И к тебе я, точно, этим летом не вернусь. Я хожу в кино и парк культуры по ночам. А ты вернулась с моря, я вчера видел, Словно прошлой жизни посмотрел видик. Видик про разлуку, про твоё лето. Лето — это маленькая жизнь.

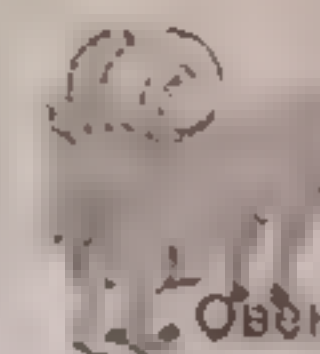
Припев:

Жизнь, в которой не было ни дня фальши. Вряд ли кто-то точно знает — что дальше. Только участковый мне кивнет молча. Лето — это маленькая жизнь.

Автор и исполнитель: Олег МИТЯЕВ



## С 20 ПО 26 ИЮНЯ



Овен

В понедельник и вторник появятся новые возможности на работе. В среду вам следует больше времени уделить своему дому. Пятница и суббота удачны для встреч с друзьями и знакомыми, посещения магазинов, небольших поездок. В воскресенье лучше побыть с семьей.



Телец

В среду обстоятельства могут складываться очень непросто, в четверг, наоборот, ожидаются хорошие новости. В конце недели у вас будет меньше забот, зато появятся планы посетить интересные места, навестить родственников.



Близнецы

Непростая неделя. Могут ухудшиться отношения на работе и в браке, много сил отнимает борьба с долгами. Стрессовые факторы могут сказываться на здоровье. Берегите свои душевные и физические силы. Выходные должны пройти уже более спокойно.



Рак

В начале недели возможны перемены, способные затронуть работу и домашнюю жизнь. В среду у многих появится уверенность в себе, захочется что-то улучшить в доме и в условиях жизни. В воскресенье лучше отказаться от ненужных контактов и доделать домашние дела.



Лев

Сейчас можно позволить себе небольшую передышку, активнее заняться восстановлением здоровья, на работе и дома не стоит перегружать себя физическим трудом. В пятницу может появиться ценная информация, которая поможет вам определиться с планами.



Дева

В первые два дня повышается риск ошибок в бухгалтерии, расчетах. Со среды жизнь станет заметно спокойнее. Четверг — удачный день для покупок, деловых переговоров, общения с родственниками. В конце недели у вас начнут меняться обстоятельства в работе. В выходные лучше не делать крупных покупок, ограничиваясь самым необходимым.



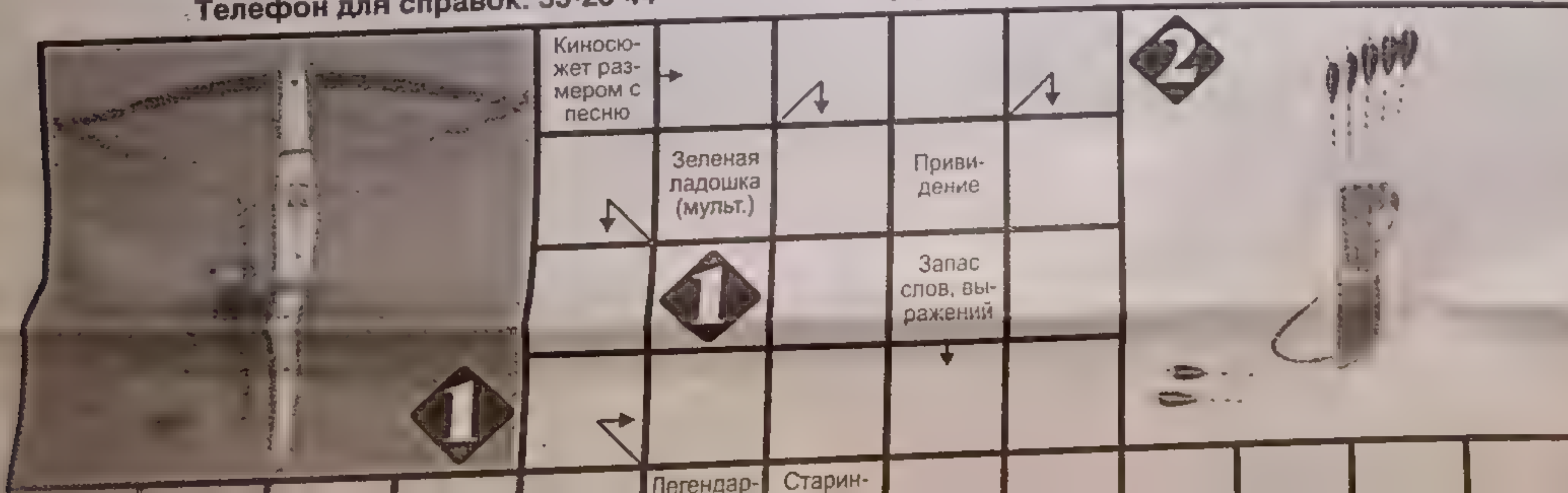
Весы

В начале недели вы сможете разрешить самые важные финансовые вопросы. Суббота будет одним из лучших дней в июне, с этого дня ваша жизнь приобретет новые краски. Воскресенье проведите в спокойной атмосфере.

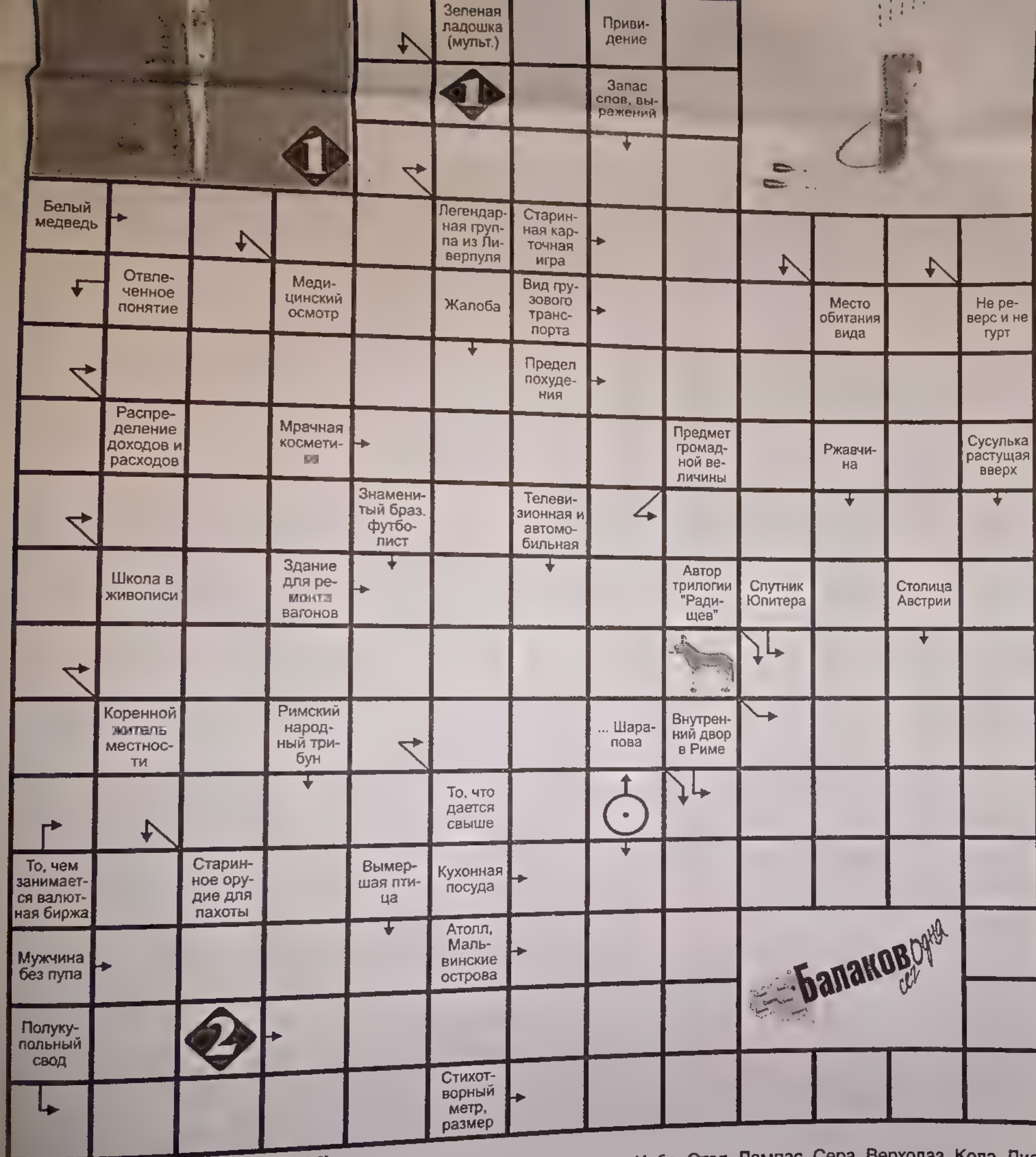


Скорпион

В начале недели может появиться срочная работа. Среда напомнит о старых проблемах, в личной жизни вероятны неожиданные препятствия. Зато четверг принесет вам хорошие результаты, удачу в делах. Выходные могут







### Ответы на сканворд (БС № 94)

По горизонтали: Утро. Гессе. Икра. Куверт. Ахо. Росток. Латынь. Кабо. Стол. Лампас. Сера. Верхолаз. Кола. Лис. Обол. Рембо. Стена. Осколок. Нота. Пта. Скаун. Охват. Альберт. По вертикали: Торс. Оплеуха. Фуганок. Скалолаз. Космодром. Вотум. Рента. Бруствер. Качели. Пробел. Сталактит. Соло. Растопка. Кото. Лоно. Евнух. Бутса. Скань. Стул. Акт.

ясь самым необходимым.



Весы

В начале недели вы сможете разрешить самые важные финансовые вопросы. Суббота будет одним из лучших дней в июне, с этого дня ваша жизнь приобретет новые краски. Воскресенье проведите в спокойной атмосфере.



Скорпион

В начале недели может появиться срочная работа. Среда напомнит о старых проблемах, в личной жизни вероятны неожиданные препятствия. Зато четверг принесет вам хорошие результаты, удачу в делах. Выходные могут пройти достаточно пассивно.



Стрелец

В понедельник предстоит проделать большой объем работы, что даст хорошие результаты. Вторник благоприятен для встречи с любимым человеком. В среду и четверг вас ждет спокойная жизнь, многим придется решать хозяйственные вопросы. В выходные будет полезно отдать какие-то долги.



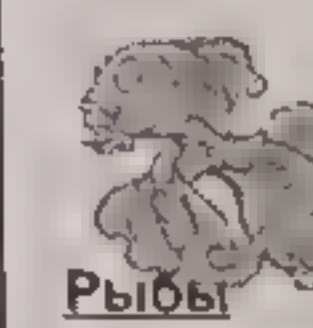
Козерог

На этой неделе сформируются новые тенденции в вашей жизни, поэтому вам необходимо избавиться от старых обязательств. Во вторник не стоит сгоряча принимать решения и вступать в споры, в четверг вы можете приятно провести время с семьей.



Водолей

В первые дни недели вы сможете освоить новые для вас сферы жизни. Среда может оказаться одним из самых тяжелых дней. Зато пятница и суббота обещают хороший отдых и приятное общение, можно делать покупки. Воскресенье лучше провести с близкими людьми в спокойной обстановке.

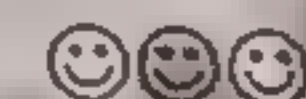


Рыбы

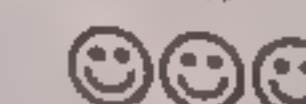
После 21 июня вас ждут удачные обстоятельства, решение любых вопросов с детьми и в личной жизни. Покупки лучше делать в четверг. В воскресенье полезно обсудить сложные вопросы в семье, чтобы не оставалось никаких недомолвок.



Наконец удалось выяснить причину происхождения загадочных кругов на пшеничных полях. Ученые установили: это место, где ежики водят хороводы.



Летят рядом два неопытных парашютиста. Один кричит:  
- Черт, у меня парашют не раскрывается. Хорошо, что это - тренировочный прыжок!



Сын спрашивает у мамы:

- Мам, а правда, что я родился ночью?
- Да.
- Надеюсь, я тебя не разбудил?



А  
В  
Т  
О  
Р  
Ы  
Н  
О  
К

**ПРОДАМ:** ВАЗ 21099 1997 г., цвет: приз, стеклоподъемники, сигнализация. Цена 90 тыс. руб., торг. Тел. 49-03-47



**ПРОДАМ** Mazda Демио 1997 г.в., 2 комплекта резины, полный электропакет, центр. замок, сигнализация, пробег 80 тыс. км. Цена 175 тыс. руб. Тел. 8-927-229-69-40



**ПРОДАМ:** Волга 3102 2005 г., литые диски, тонировка, центральный замок, музыка, салон велюр, пробег 55 тыс. км. Цена 210 тыс. руб. Тел. 8-903-382-08-00.



**ПРОДАМ** ВАЗ 21102 2004 г.в., есть все. Гибкий тюнинг двиг., газовые стойки, антирадар. Цена 230 тыс. руб., торг. Тел. 8-903-023-49-25, (829) 37-76-23



**ПРОДАМ:** DAEWOO NEXIA 1998 г., 2 стеклоподъемника, кондиционер, музыка Sony, сигнализация, интерфейс, передняя шумоизоляция. Цена 140 тыс. руб., торг. Тел. 8-927-278-92-08 или обмен на иномарку



**ПРОДАМ:** Шкода-Фабия 2001г., музыка, кондиционер, холодильник, морозильник, центральный замок, пробег 119 тыс. км., сигнализация. Цена 280 тыс. руб. Тел. 8-927-800-79-56



**ПРОДАМ:** TOYOTA KARINA 1994 г., 1,8i 120 АКПП (овердрафт спорт/зима ГУР), есть все, подсветка поворота, электрозеркала, пробег 25 тыс. км по России. Цена 165 тыс. руб., торг. Тел. 8-927-113-39-28 (Владимир)

МЕСТО ДЛЯ  
ВАШЕГО  
АВТОМОБИЛЯ



### Отдых в детском лагере "Бригантина"

на Черном море в городе Скадовск Херсонской области  
близ Крыма. Можно семьей.

#### Стоимость путевок:

- **детские (от 6 до 18 лет)** - 350 руб./сутки, включая пятиразовое питание
- **взрослые** - 470 руб./сутки, включая четырехразовое питание.

в комфортабельных корпусах, в двух-

Лицензия Министерства образования РФ №4249 от 30.03.05 г.  
Свидетельство о государственной аккредитации №1684 от 28.10.04 г.

### Саратовский институт (филиал) ГОУ ПВО "Российский государственный торгово-экономический университет"

объявляет о приеме студентов на первый курс  
заочной формы обучения на договорной основе



Отдых в детском лагере

## "Бригантина"

на Черном море в городе Скадовск Херсонской области  
близ Крыма. Можно семьей.

Стоимость путевок:

- **детские (от 6 до 18 лет)** - 350 руб./сутки,  
включая пятиразовое питание

- **взрослые** - 470 руб./сутки,  
включая четырехразовое питание.

Проживание в трехэтажных комфортабельных корпусах в двух-  
трех- четырехместных номерах в 100 метрах от моря.

Цены указаны без проезда

График заездов свободный.

Тел.: 330-666

8-908-37-88-999

вода питьевая  
негазированная

# СЕРЕБРЯНЫЙ КЛЮЧИК

Изготавливается  
с применением серебра  
Бутыль 19 литров..... 75 руб.

Заказать воду можно по тел. 30-16-04

Действует гибкая система скидок

## ЮРИДИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

### ОПЕРАЦИИ С НЕДВИЖИМОСТЬЮ:



- составление договоров купли-продажи, обмена, дарения
- помощь в приватизации
- юридические консультации

Тел. 300-1-2-3

Учредитель:  
ООО «Редакция газеты  
«Балаково сегодня».  
Редактор: Т. Ю. Жевак

Наш адрес: г. Балаково,  
30 лет Победы, 55а.  
П/о №24, а/я 2  
Телефон: 323-222.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений.  
Материалы со знаком (Р) публикуются на правах рекламы.  
Рукописи не рецензируются и не возвращаются.  
Позиция редакции может не совпадать с мнением авторов материалов.

Газета зарегистрирована в Федеральном  
агентстве по надзору за соблюдением  
законодательства в сфере массовых комму-  
никаций и охране культурного наследия.  
Свидетельство ПИ № ФС 77-19044 от 29.11.2004 г.

Газета отпечатана в ФГУП «Издательство «Саратов»  
Саратов, ул. Волжская, 28. Время подписания  
в печать 19.06.2006 г., 15.00. Заказ № 343  
Тираж 5000 экз. Объем 4 п.л.  
Розничная цена 4 руб.

Лицензия Министерства образования РФ №4249 от 30.03.05 г.  
Свидетельство о государственной аккредитации №1684 от 28.10.04 г.

## Саратовский институт (филиал) ГОУ ПВО

### "Российский государственный торгово-экономический университет"

объявляет о приеме студентов на первый курс  
заочной формы обучения на договорной основе  
для подготовки специалистов с высшим  
образованием по специальностям:

➤ **080502-** "Экономика и управление на предприятии  
(торговли)"

➤ **080101-** "Бухгалтерский учет, анализ и аудит"

#### Сроки обучения:

➤ Поступающие на обучение по ускоренным образовательным  
программам (выпускники профильных колледжей и техникумов, а  
также лица, имеющие высшее образование) - 3,5 года;

➤ Остальные категории лиц - 5,5 года

#### Цена обучения:

Срок обучения 3,5 года - 18 000р./год

Срок обучения 5,5 года - 15 500р./год

Собеседование проводится **7 июля 2006 г. в 10.00** по дисциплинам:

- математика (для поступающих на обучение по ускоренным программам);
- математика, русский язык, география (для остальных категорий лиц).

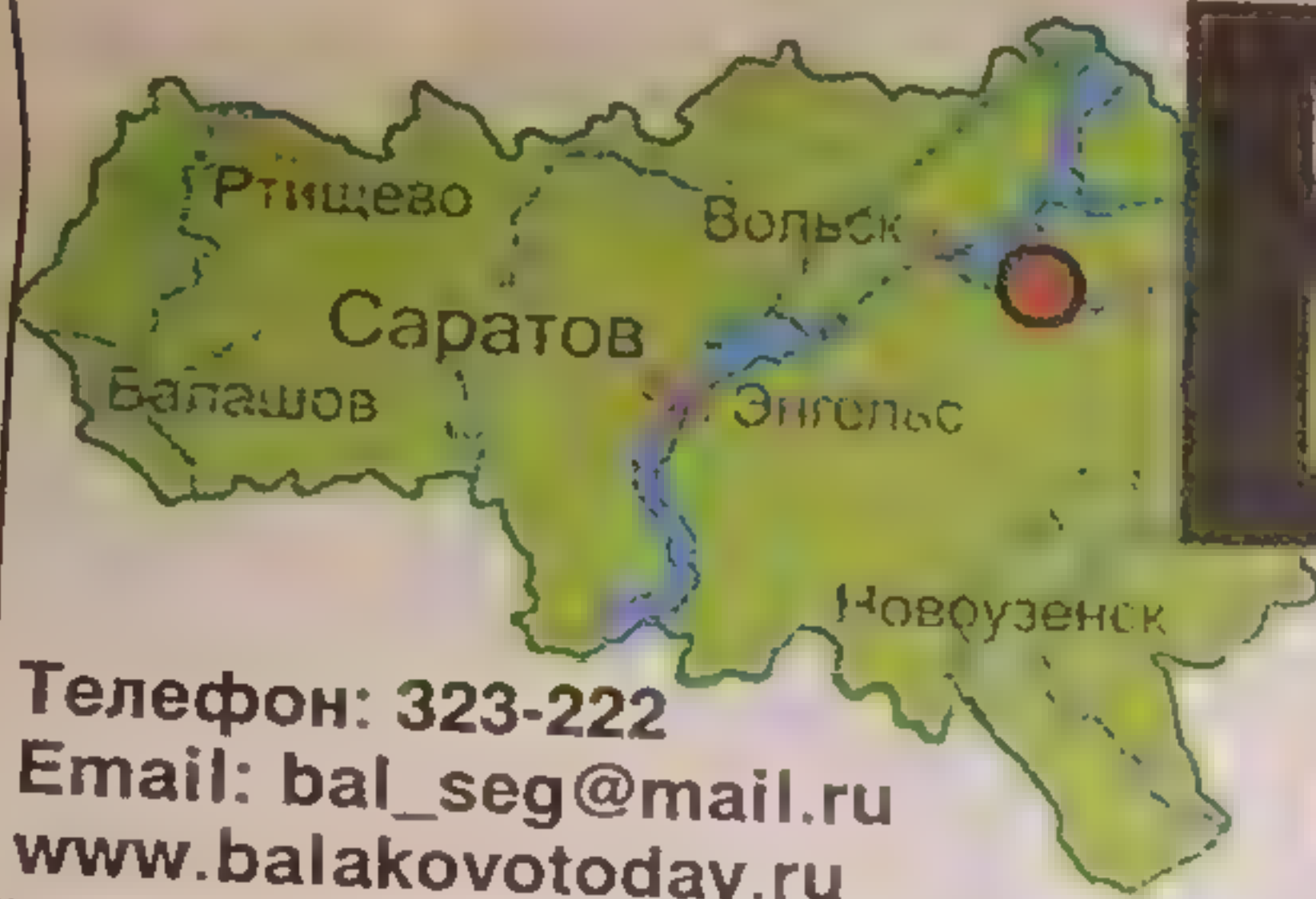
#### Необходимые документы:

- заявление на имя ректора университета;
- документ о среднем общем (среднем профессиональном или  
высшем образовании) - подлинник,
- 6 фотографий 3х4;
- паспорт (предъявляется лично), копия свидетельства о браке

Прием документов и обучение происходят в г. Балаково

Адрес: ул. Комсомольская, 34, ПЛ №62,  
телефоны: 44-13-18; 44-93-69





Телефон: 323-222  
Email: bal\_seg@mail.ru  
www.balakovotoday.ru

ГАЗЕТА ЗДРАВОВОГО СМЫСЛА

# Балаков

*сегодня*  
ТВ

№ 9 (131) ВТОРНИК, 6 МАРТА 2007 ГОДА

*свз*

неделя

Как неразгаданная тайна,  
Живая прелесть дышит в ней -  
Мы стоим с трепетом перед  
На тусклом свете ее очей.

Земное ль в ней что-то  
Иль неземное?  
Душа ли там, или  
Ангел, спустившийся с неба?

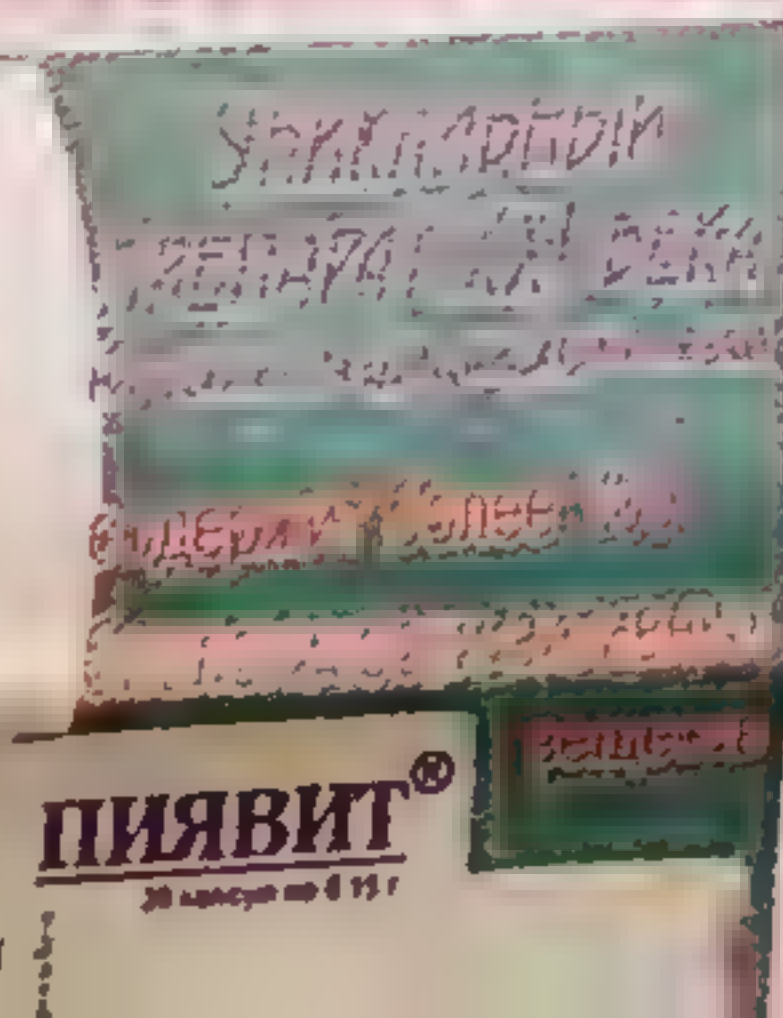


С ЛЮБОВЬЮ!

## ГИРУДОЦЕНТР

Лечение **ПИЯВКАМИ**  
заболеваний:

- сердечно-сосудистых
- органов брюшной полости
- гинекологических
- урологических
- дерматологических



СВАДЕБНЫЙ САЛОН

## СНЕЖАНА

Распродажа  
свадебных платьев,  
аксессуаров  
и меховых шуб

**30% ПРОКАТ**

Наш адрес: ул. 30 лет Победы, 21а, 8а м-он, магазин "Магнит", 2 эт., тел. 37-46-81

АТЕЛЬЕ

## Золотое Руно

Пошив и реставрация  
всех видов швейных изделий,  
а также изделий из меха и кожи.  
Тканый фурнитура  
в ассортименте.

(8453) 66-80-88, 66-81-11,  
66-19-70

ОБОИ

ПАНЕЛИ

ОТКОСЫ

ПЛИТКА

ОНДУЛИН

ЛАМИНАТ



# ГИРУДОЦЕНТР

Лечение **ПИЯВКАМИ** заболеваний:

- сердечно-сосудистых
- органов брюшной полости
- гинекологических
- урологических
- эндокринологических
- различных травм
- консультация врача гирудотерапевта
- вызов на дом

т. **32-01-40**

ул. 30 лет Победы

## Гирудоцентр предлагает

лечение заболеваний опорно-двигательного аппарата и посттравматического состояния при помощи скручивающих движений:

Прием ведет

твист-терапевт Л.З. Алина

- ✓ твист-ходьба;
- ✓ твист-терапия;
- ✓ твист-гимнастика;
- ✓ твист-терапия.

**СНЕЖАНА**

Распродажа  
сладких пряников  
аксессуаров  
и мелочей

**30% ПРОКАТ**

Наш адрес: ул. 30 лет Победы, 21а. 8а м-н, магазин "Чай-ит" 2 эт. тел. 30-46-81

БОЛЬШОЙ ВЫБОР  
**СТАЛЬНЫХ ДВЕРЕЙ**  
**ROMANIO**

Маг. "ЮБИЛЕЙНЫЙ", ул. Ф. СОЦИАЛИЗМА, 5  
Тел.: 300-544

Гарантия лучшей безопасности

(8453) 66-80-88, 66-81-11,  
66-19-70

ОБои  
Панели  
Декоры  
Плитка  
Штукатурка

Сухие смеси  
Гипсокартон  
Полы  
Подвесной потолок  
Электрика  
Пластики  
Монтажные работы

Балаково, ул. Комарова, 135/1

e-mail: gost@balaково.info

**35-40-20**

**4-60-600**

**01-16**

МЕГАФОН

**РЕСТАВРАЦИЯ,  
РЕМОНТ, ПЕРЕТЯЖКА  
МЯГКОЙ МЕБЕЛИ**

Наша работа  
гарантирована  
гарантией

35-14-64 30-15-85 30-14-13

## ИСКУССТВО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОСТРАНСТВА

Компания «Искусство организации пространства» впервые на БАЛАКОВСКОМ РЫНКЕ предлагает новый вид услуг.

Прежде всего это **УНИКАЛЬНАЯ СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ** которая с успехом применяется в самых разных помещениях, от кухни и ванной до гардеробной комнаты.

Мы предлагаем **ПРИНЦИПИАЛЬНО НОВЫЙ СПОСОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОСТРАНСТВА** с установкой оборудования шведской фирмы Elfa и использованием раздвижных дверей, позволяющих экономить площадь помещений.

**ГАРАНТИЯ – 10 ЛЕТ!**

Основные элементы выполнены из металла.  
Декоративная отделка – натуральное дерево.

гост. «БАЛАКОВО»

офис 301

тел. 68-24-98



3 марта

## На вас держится мир

Милые женщины!

С приходом весны обновляется человеческая душа, наполняясь чувством любви и радости. Глубоко символично, что именно в это время года родился ваш прекрасный праздник, несущий свет и тепло.

Какие бы жизненные трудности ни встречались на вашем пути, вы с честью преодолеваете их и служите в этом примером для нас. Не каждый мужчина может выдержать то, что выпадает на ваши хрупкие плечи. На вас, милые женщины, держится мир. Вы – связующая нить времен и поколений.

Сердечно поздравляю вас с замечательным праздником! От всей души желаю вам добра, благополучия и счастья! В этот чудесный весенний день хочу выразить вам слова признательности и благодарности, восхищения и любви! Пусть всегда вас окружают любящие и заботливые люди, готовые облегчить ту ношу ответственности за семью и детей, которую вы неустанно и самоотверженно несете. Будьте здоровы, прекрасны, любимы и желанны!

В.И.Рогов, глава БМО

## С праздником!

Дорогие женщины! Прими самые теплые и искренние поздравления с замечательным весенним праздником – Днем 8 марта! Благодарим за вашу душевную щедрость, мудрость и красоту, за то, что



## В гостях у «Заботы»

На прошлой неделе коллектив государственного учреждения «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Забота» отмечал юбилей – десятилетие со дня основания.

В торжествах по этому поводу приняли участие губернатор Саратовской области Павел Ипатов, первый заместитель председателя областного правительства Александр Бабичев, секретарь регионального отделения политической партии «Единая Россия» Валерий Радаев, руководители города и района, представители многих предприятий и организаций, депутаты.

(Окончание на 16 стр.)

26 февраля в областном Правительстве состоялось первое заседание административного Совета под председательством губернатора области Павла Ипатова. Основная задача образованного в январе этого года органа, в состав которого вошли члены Правительства и главы муниципальных районов области – обеспечение согласованного функционирования и взаимодействия органов исполнительной власти области и органов местного самоуправления.

## Диалог на равных

«Административный Совет станет инструментом для реализации заявленных властью деклараций. Его деятельность должна быть направлена на повышение эффективности работы всех уровней власти. Это площадка для взаимного диалога, с которой государственная власть обращается с предложениями к органам местного самоуправления, а муниципальный уровень, со своей стороны, выходит с конкретными инициативами к исполнительной власти. От совместных действий во многом зависит успешность решения задач, обеспечивающих комфортные условия проживания граждан на территории нашего региона», – подчеркнул губернатор области.

Для решения оперативных вопросов на заседании был избран президиум Совета, в состав которого вошли: губернатор области Павел Ипатов, вице-губернатор – первый заместитель председателя правительства Александр Бабичев, заместитель председателя правительства Виктор Жданов, главы ряда районов, в том числе балаковского.

В повестку дня первого заседания были включены вопросы реализации национального проекта и оптимизации сети учреждений здравоохранения, культуры, оформления земельных участков и бесхозного имущества на территории области

Пресс-служба губернатора Саратовской области

## Вот и познакомились!

Накануне 8 Марта глава БМО Владимир Рогов провел встречу с женщинами – руководителями балаковских общественных и профсоюзных организаций. Цель – обсуждение роли женщин в жизни общества и преодоление тех трудностей, с которыми представительницы прекрасной половины человечества сталкиваются в семье, быту, трудовой и общественной деятельности.

Одной из главных тем стали сложности с трудоустройством и определенная гендерная дискриминация в вопросе назначения заработной платы. Как отметила председатель балаковского совета Союза женщин России Татьяна Зарубина,



## Проекты МОСТУ – БЫТЬ!

В Правительстве РФ продолжается межведомственное согласование вопросов, связанных со строительством в Балакове второго мостового перехода через судоходный канал.

Все необходимые документы подготовлены, экспертиза проведена, сообщил глава района. Дело за финансированием объекта за счет средств федерального бюджета. Подвижка в этом вопросе возможна, кстати, уже сегодня, на встрече главы БМО Владимира Рогова, зампреда областного правительства Алексея Щербакова, министра экономики региона Александра Стрелюхина с представителями Минэкономразвития РФ.

## В коридорах власти ДЕПУТАТЫ ВНЕСЛИ КОРРЕКТИВЫ

Вчера состоялось 17-е заседание Собрания депутатов БМО.

Районные депутаты внесли корректировки в бюджет БМО на 2007 год, увеличив его доходную часть на 64,7 млн. рублей, расходную – на 103,7 млн. рублей. По словам председателя комитета финансов администрации БМО Людмилы Шаяхметовой, большая часть расходов (50 миллионов рублей) пойдет на оплату кредиторской задолженности управления капитального строительства. Речь идет о муниципальной программе «Обеспечение жилыми помещениями работников бюджетной сферы», которая в ближайшее время будет вынесена на утверждение Собранием депутатов БМО.

## Ипотека В СЧЕТ МАТЕРИНСКОГО КАПИТАЛА

Депутаты областной Думы приняли поправки к Закону «Об ипотечном жилищном кредитовании».

Согласно изменениям в законодательстве, семьи, родившие очередного малыша, получили возможность участвовать в ипотеке за счет средств так называемого материнского капитала, воспользоваться которым предполагается, как известно, лишь после 2009 года. Оформить кредит на жилье можно уже сейчас, а погасить его в будущем при получении господдержки смогут как семьи, живущие в стесненных условиях, так и те, у кого на каждого члена семьи более четырнадцати квадратных метров.

## Эхо праздника НАШИ В СЕВАСТОПОЛЕ

22-24 февраля заместитель главы администрации БМО по социальным вопросам Андрей Сямфудинов и начальник управления культуры Анатолий Абрамов в составе областной делегации посетили Севастополь.

Они были приглашены на День защитника Отечества в подшефный десантно-штурмовой батальон, где служат 8 балаковцев. В подарок командованию батальона были вручены туристские наборы и подарки (соч-



тей, которую вы неустанно и самоотверженно несете. Будьте здоровы, прекрасны, любимы и желанны!

В.И.Рогов, глава БМО

## С праздником!

Дорогие женщины!

Примите самые теплые и искренние поздравления с замечательным весенним праздником – Днем 8 марта! Благодарим за вашу душевную щедрость, мудрость и красоту, за то, что являетесь для нас, мужчин, постоянным источником вдохновения! Всему самому лучшему, доброму и святому в нас мы обязаны вам, наши любимые матери, жены и сестры.

Вы – наша главная вдохновляющая сила, наша верная жизненная опора и наша великая ответственность.

От всей души желаем вам крепкого здоровья, мира, благополучия и исполнения самых заветных желаний! Пусть вера, надежда и любовь, счастье и удача всегда сопутствуют вам.

Александр Паршин,  
глава города Балаково,  
Максим Кузнецов,  
глава администрации  
города Балаково

# Вот и познакомились!

Накануне 8 Марта глава БМО Владимир Рогов провел встречу с женщинами – руководителями балаковских общественных и профсоюзных организаций. Цель – обсуждение роли женщин в жизни общества и преодоление тех трудностей, с которыми представительницы прекрасной половины человечества сталкиваются в семье, быту, трудовой и общественной деятельности.

Одной из главных тем стали сложности с трудоустройством и определенная гендерная дискриминация в вопросе назначения заработной платы. Как отметила председатель балаковского совета Союза женщин России Татьяна Зарубина, практически во всех отраслях экономики средняя заработная плата женщин минимум на 20 процентов уступает среднему заработку мужчин. Есть проблемы и в оплате труда в социальной сфере. Как отметила председатель профсоюза работников здравоохранения Людмила Трещева, средняя заработная плата в системе здравоохранения – а женщины здесь составляют 97 процентов от общего числа работающих – около 5 тысяч рублей. Работники образования, поддержала ее коллега Алевтина Антипова, в среднем получают еще меньше – около 3600 рублей, что уж говорить о доходах работников дошкольных учреждений!

Владимир Рогов напомнил, что с 1 сентября этого года зарплата бюджетников вырастет на 15 процентов – средства на это заложены в местном бюджете. Эта индексация, конечно, не так высока, как хотелось бы, но большими возможностями муниципальная казна пока не располагает. Вместе с тем, в бюджет-2007 за-



ложено 20 миллионов рублей на приобретение ведомственного жилья. Еще 50 миллионов на те же цели даст область в виде беспроцентной ссуды.

Общение главы БМО с местной женской элитой продолжалось около полутора часов.

Владимир Рогов сделал немало пометок в своем ежедневнике и обещал вплотную заняться теми вопросами, решение которых зависит от местной власти. Под занавес встречи руководитель района тепло поздравил женщин с наступающим праздником, вручив им цветы, а те, в свою очередь, поблагодарили Владимира Ивановича за внимание и непосредственность за саму встречу. Ведь до этого дня некоторые общественницы даже не были знакомы друг с другом.

Вячеслав НЕКРАСОВ

На Балаковской АЭС побывали с деловым визитом представители Европейской комиссии и фирмы JMU (Великобритания).

## В рамках международных программ

Цель визита – знакомство с итогами работы станции в 2006 году и реализацией на предприятии проектов программы ТАСИС (программа сотрудничества Европейской комиссии с АЭС стран Восточной Европы). В настоящее время на Балаковской АЭС завершается реализация одного из самых крупных таких проектов, который предусматривает замену на энергоблоке №1 информационно-вычислитель-

ной системы с функцией представления параметров безопасности (ИВС/СППБ). Ожидается, что приемочная комиссия по этому проекту начнет свою работу в марте текущего года.

В рамках встречи с коллегами из Западной Европы руководство станции также обсудило перспективы сотрудничества в области ядерной безопасности, предусмотренного новой международной программой INSC.

поддержки смогут как семьи, живущие в стесненных условиях, так и те, у кого на каждого члена семьи более четырнадцати квадратных метров.

## Эхо праздника НАШИ В СЕВАСТОПОЛЕ

22-24 февраля заместитель главы администрации БМО по социальным вопросам Андрей Сайфудинов и начальник управления культуры Анатолий Абрамов в составе областной делегации посетили Севастополь.

Они были приглашены на День защитника Отечества в подшефный десантно-штурмовой батальон, где служат 8 балаковцев. В подарок командованию батальона были вручены туристские наборы и удочки (все производства ЗЗД), а каждому бойцу – бритвенный набор. Кроме того, бойцы-балаковцы получили от приехавших боксерские перчатки и лапы для тренировок, хороший компьютер, а также командованию батальона были переданы деньги на покупку стройматериалов для ремонта в расположении батальона.

## На здоровье? ВМЕСТО МЯСА - КОЛБАСА

По данным территориального отдела Роспотребнадзора, во многие школы и детские сады Балакова и района поступают некачественные продукты питания.

В рационе детей и школьников зачастую отсутствуют кисломолочные продукты, недостает фруктов, соков и овощей. В отдельных случаях выявлены продукты, не соответствующие микробиологическим требованиям. Еще одна тревожная тенденция – замена мяса говядины и свинины колбасными изделиями, окорочками; а сливочного масла – растительным. Все это приводит к неполноценному, несбалансированному питанию детей и подростков, лишает их растущий организм витаминов и микроэлементов.

## Спорт НА ПРИЗ ТАРАСОВА

В конце февраля в спортивном зале «Юность» прошел турнир по греко-римской борьбе на приз Тарасова.

В соревнованиях участвовало в общей сложности около двухсот борцов, представителей Новокуйбышевска, Саратова, Энгельса, Балакова, Дергачей, Пугачева, Озинок и других городов. Успешно выступили на этом турнире балаковцы: девять из них в своих весовых категориях заняли призовые места.

## Тенденция СПИД НЕ СПИТ

В Балаковском районе зарегистрировано почти две тысячи случаев заражения ВИЧ-инфекцией.

Как сообщили в комитете здравоохранения БМО, в прошлом году 126 ВИЧ-инфицированных в районе выявлено впервые, по области этот показатель составил 600 человек. На сегодняшний день в регионе зарегистрировано более 6,5 тысячи носителей вируса иммунодефицита человека.

## Как поработали в феврале

В феврале 2007 г. Балаковская АЭС выработала 2 млрд. 662,6 млн. кВт.ч электроэнергии (102,9 % от месячного плана). Коэффициент использования установленной мощности Балаковской АЭС за этот период составил 99,05 %.

Балаковская атомная станция работает безопасно и надежно. На энергоблоке №1 в течение четырех энергетических недель в районе расположения АЭС не пре-

вышал и не превышает безопасных фоновых значений, свойственных европейской части России, и тех значений, которые наблюдались здесь до ввода станции в эксплуатацию.



### КТО ВАС ПОДДЕРЖИВАЕТ НА ЭТИХ ВЫБОРАХ?

Выдвинула и оказывает поддержку «Единая Россия». Партия в целом и конкретные партийные деятели, в том числе федерального уровня. Кроме того, помогают руководители предприятий и крупные бизнесмены. Со многими из них мы уже много лет сотрудничаем.

Но главное для меня – это поддержка жителей округа. Еще в начале выборов мы собрали более 700 подписей за мое выдвижение. На сегодняшний день в мою приемную поступило более 500 наказов с конкретными вопросами. Встречаясь с людьми в школах, домах и на улице, я чувствую, что мне доверяют. Это большая ответственность, но думаю, что смогу оправдать надежды своих избирателей.

### ПОЧЕМУ ГОДАМИ НЕ РЕМОНТИРУЕТСЯ ЖИЛЬЕ?

Просто деньги уходят не туда. В первую очередь наша власть оплачивает ТЭЦ-4 за тепло,

а уже остатки денег идут на ремонтные работы. Дальше все зависит от депутата: если он может заставить коммунальщиков ремонтировать жилье – работы начинаются. Если нет, а уж тем более если он сам коммунащик, то ремонта и благоустройства будешь ждать годами.

ное отопление в бойлерных, чтобы от ТЭЦ не зависеть. По расчетам специалистов, плата жильцов за тепло снизится как минимум в 1,5 – 2 раза. Лучше раз купить газовые котлы и заплатить за установку, чем всю жизнь платить втридорога тепловым олигархам.

И вообще, нельзя в

стками – а ведь это наше будущее. Нужно помогать школам в организации секций и кружков, проводить спортивные соревнования. Вспомните, многие наши знаменитые спортсмены вышли из неблагополучных семей.

Молодежь сама готова принять участие в

школах города.

У меня самого двое детей, оба мальчишки, так что эта проблема для меня важна.

### ПОЧЕМУ БРОШЕНЫ СТАРИКИ?

К сожалению, в последнее время все настолько увлеклись зарабатыванием денег, что ничего не видят вокруг.

этому делу своих друзей-руководителей.

### ПОЧЕМУ НЕ ПОМОГАЮТ ШКОЛАМ?

Школам 4-го микрорайона нужна серьезная финансовая поддержка: здания требуют ремонта, нужен спортивный инвентарь, компьютеры и учебная литература.

Чтобы все это обеспечить, будем помогать своими средствами и включим школы № 6, 11, 13 в программу партии «Единая Россия».

### КОГДА НАЧНУТ БЛАГОУСТРАИВАТЬ ДВОРЫ?

Сегодня благоустройством дворов, установкой скамеек, песочниц, качелей, детских и спортивных площадок в основном занимаются депутаты. Администрация не выделяет на это денег.

К нам в приемную поступило пока только 5 заявок на благоустройство дворов. Сейчас просчитываем стоимость работ, а весной начнем благоустройство.

## Потому что доверяют

*Каждый день, встречаясь с жителями 4-го микрорайона и части Сазанлея я слышу множество жалоб на бездушие чиновников и нерадивость коммунальных работников. В своих наказах люди повсеместно просят отремонтировать подъезды, починить крыши, поставить лавочки и восстановить тротуары. Многих интересует моя программа, то есть что я буду делать в случае избрания. Отвечаю просто – в первую очередь решать проблемы, которые вас волнуют. Как руководитель фирмы, я имею и знания, и возможности для этого. Давайте подробнее разберемся с вопросами*

### ПОЧЕМУ РАСТЕТ КВАРТПЛАТА?

Нужно в целом прекращать произвол по установлению платы за тепло и коммунальные услуги. Будем жестко разбираться с поставщиками тепла и коммунальных услуг. Если, например, с ТЭЦ-4 не удастся договориться по хорошему – будем устанавливать автоном-

депутаты пускать коммунальщиков. Они кровно заинтересованы в повышении цен на свои – коммунальные услуги. Чем выше квартплата – тем больше у них зарплата.

### ПОЧЕМУ РАСТЕТ ПРЕСТУПНОСТЬ И НАРКОМАНИЯ?

Просто никто не занимается детьми и подро-

решении этих проблем. Говорят, дай бабло – сами построим лавочки, площадки, беседки и пивные...

Подросткам надо помогать устроиться в этой жизни. Сегодня никто не будет распределять их по предприятиям. Совместно с партией «Единая Россия» мы уже начали такую работу в нескольких

Это позор, когда город забывает о тех, кто его строил и поднимал. А потом мы удивляемся – почему у нас дети растут эгоистами?

Считаю, что помощь и забота о старшем поколении – вопрос совести. Фирма, которой я руковожу, постоянно помогает ветеранам. Моей задачей в случае избрания будет – привлечь к

**11 МАРТА 2007 ГОДА – ВЫБОРЫ ДЕПУТАТОВ  
В СОВЕТ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ г. БАЛАКОВО  
ПО ИЗБИРАТЕЛЬНОМУ ОКРУГУ №13.**



11 МАРТА 2007 ГОДА – ВЫБОРЫ ДЕПУТАТОВ  
В СОВЕТ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ г. БАЛАКОВО  
ПО ИЗБИРАТЕЛЬНОМУ ОКРУГУ №13.

## ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Сегодня почти все предприятия города не справляются с социальной нагрузкой. Обеспечение мест в детских садах, -помощь школам, освещение и благоустройство наших дворов, занятость и трудоустройство молодежи - все это вопросы городской власти и депутатов.

Чтобы сдвинуть решение этих проблем с мертвой точки, нужно только одно - решительный и работоспособный депутат.



# КОЗЛОВ

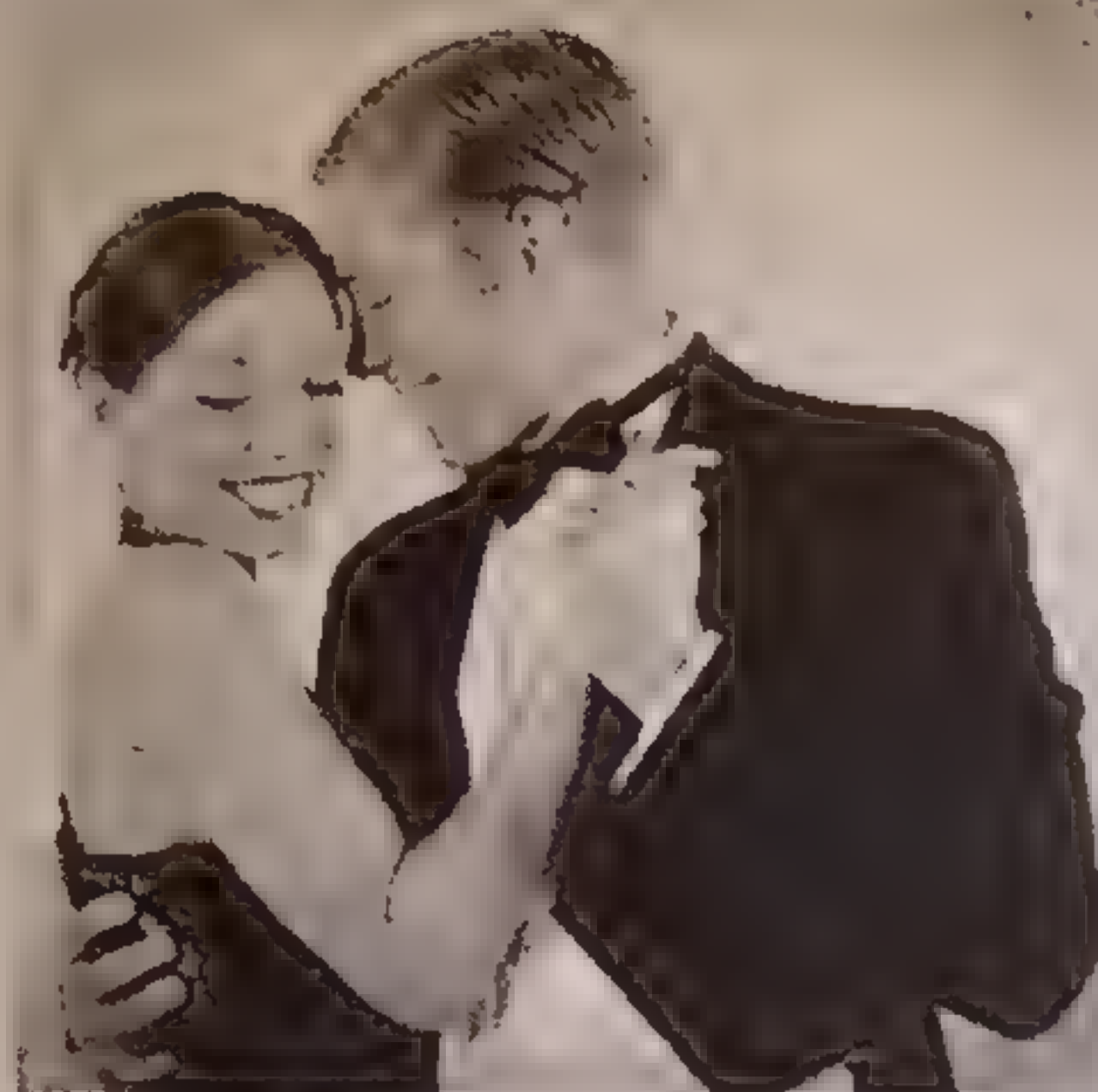
# Владислав Васильевич

### Моя программа проста и конкретна:

1. **ЧТОБЫ КВАРТПЛАТА СНИЖАЛАСЬ** - помощь жителям многоквартирных домов в выборе способов управления и депутатский контроль за работой ТСЖ и управляющих компаний.
2. **ЧТОБЫ БЫЛО КУДА ОБРАТИТЬСЯ** - организовать четкую ежедневную работу юристов в депутатской приемной, выездные приемные на ОАО "Химволокно", "ЗЗД", "ТЭЦ-4", других предприятиях, где работают избиратели.
3. **ЧТОБЫ ЖИТЬ В НОРМАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ** - включить ремонт подъездов и кровли наших домов в план ремонтных работ КЖХ на 2007 год.
4. **ЧТОБЫ ВЕЧЕРОМ НЕ БЫЛО СТРАШНО ВЫХОДИТЬ НА УЛИЦУ** - восстановить освещение во дворах наших домов.
5. **ЧТОБЫ НЕ БЫЛО СТЫДНО** - адресная помощь ветеранам, пенсионерам и малообеспеченным семьям.
6. **ЧТОБЫ ДЕТЯМ БЫЛО ГДЕ ИГРАТЬ** - начать работы по благоустройству и восстановить детские площадки во дворах.
7. **ЧТОБЫ ДЕТИ ЛУЧШЕ УЧИЛИСЬ** - помощь школам № 6, 11, 13 в ремонте классов, приобретении учебников и спортивного инвентаря.
8. **ЧТОБЫ ПОДРОСТКИ НЕ ШЛИ В КРИМИНАЛ** - организовать работу детских кружков и секций на территории 4-го микрорайона.

Приглашаю вас принять участие в выборах депутата  
в Совет муниципального образования город Балаково  
11 марта 2007 года.





Александр КОСЕНКО, оперативный дежурный управления по делам ГО и ЧС:

– Всем женщинам в этот день хочется пожелать здоровья и семейного благополучия. А что еще им нужно для счастья?

Петр РЫЖОВ, адвокат:

– Божье благословение нашим женщинам и низкий поклон! Здоровья им и их детям, близким, родителям! У меня любимых женщин, слава Богу, достаточно. Это мама, жена, две доченьки, младшая из которых еще совсем кроха.

Олег ПРЯДКО, главный режиссер Балаковс-

кого драматического театра:

– Иногда удивляюсь, как многим женщинам, особенно живущим в провинции, уда-

ется при всех трудностях современной жизни не утрачивать своей женственности и очарования, всегда быть в форме.

Взять актрис нашего театра – представительниц публичной, очень сложной профессии, связанной зачастую с эмоциональными переживаниями, стрессами. При том, что женщины, все-таки существа мягкие, ранимые и хрупкие, кажется, никакие невзгоды не отражаются во время

Максим КУЗНЕЦОВ, глава администрации города Балаково:

– 8 Марта, по-моему, самый замечательный мужской праздник. Да, да – мужской! Потому что в течение года у нас не так уж много поводов подарить своим любимым радость, сделать им приятное. Кроме Международного женского дня – это разве что День святого Валентина, день рождения... А как хочется дарить тепло и любовь всегда!

Игорь, предприниматель:

– Международный женский день для меня прежде всего дополнительный выходной. Но как можно радоваться, если с выручкой негусто? Не думайте,

нечно же, цветы.

Евгений КАЛИСТРАТОВ, водитель такси:

– Восьмое марта – это торжество весны! Время, когда на земле появляется море солнечного света, тепла и любви! В этот

ное волнение, размышляя о том, что подарить своим женам, матерям, сестрам, подругам...

Но дело не только в подарках. В этот день нужно постараться создать приподнятое настроение, атмосферу праздника, чтобы женщина почувствовала себя любимой и желанной, ощутила себя Королевой!

Сергей МИТЮКОВ, полковник, командир отряда милиции особого назначения УВД Балаковского района:

– Пусть женщины помнят, что мы, мужчины, их любим и ценим. Ждем от них взаимности и терпимого отношения. Поздравлять своих любимых Восьмого марта будут, между прочим, двадцать бойцов нашего отряда, которые проходят службу в Дагестане, невзирая на то, что находятся они на значительном расстоянии от дома, в обстановке, мягко выражаясь, беспокойной.

Опрос провел Александр БОЧКАРЕВ

## Ах, какая женщина!

Накануне Международного женского Дня мы поинтересовались у представителей сильной половины балаковцев, что для них этот праздник, расспросили о пожеланиях, которые они адресуют своим милым, любимым, единственным.

дифирамбы своей половине я иногда пою. Особенно увлекался этим до свадьбы. Сейчас это, скорее, вопрос необходимости и даже более того – личной безопасности!

Николай ФИЛАТОВ, помощник прокурора города Балаково:

– Этот весенний праздник для меня, пожалуй, не менее важный, чем все остальные. Своим любимым женщинам – маме, супруге преподнесу в этот день изысканные подарки и, ко-

праздник нам, мужчинам, нужно проявлять по отношению к представительницам прекрасной половины человечества максимум заботы и внимания, приласкать своих любимых, обнять, поцеловать... Разумеется, излишне проявлять подобные чувства и в другие дни календаря.

Борис ПЕТЕЛИН, пенсионер:

– Накануне этого праздника, наверное, все мужчины испытывают прият-

## Активистка из первого микрорайона

В советские времена общественная жизнь в нашей стране была ключом. Еще свежи в памяти различные мероприятия вроде сбора металлолома, макулатуры, посадки деревьев, всевозможных субботников и смотров художественной самодеятельности, не обходившихся без энтузиастов, для которых общественная жизнь была в радость.

Времена те давно прошли, и в системе рыночных отношений места для активистов общественной



– Сейчас энтузиазм и бесплатная работа на благо общества не в чести. Что заставляет вас отдавать столько сил и времени, чтобы делать то, что лично вам никакой прибыли не принесет? – спрашивает Елена Федоровна.

Работать в милиции Елена Гинжалюк, ныне начальник отдела дознания УВД города и района, мечтала с детства. В восемнадцать лет попробовала себя на общественных началах в инспекции по делам несовершеннолетних. Уже тогда, в далекие семидесятые, твердо решила: служба в правоохранительных органах – это для нее всерьез и надолго.

## Профессия - дознаватель

Бывший руководитель инспекции Валентина Сергеева, вспоминает Гинжалюк, по-матерински жалела ее: девочка моя, труд, за который ты взялась, неблагодарный, и я сделаю все, чтобы отбить у тебя желание быть милиционером.

Судьба, впрочем, распорядилась иначе. После школы Елена отучилась в Воронежском юридическом техникуме,

и в отношениях с подчиненными. Важно заметить, считает она, с каким настроением человек пришел трудиться: если у него неладит дома, это сразу видно: дышит и отдаленно не пойдешь или будет малорезультативной. Ободрить, успокоить, помочь, если не делом, то хотя бы словом – важная задача руководителя.

За десять лет работы в дознании



# микрорайона

В советские времена общественная жизнь в нашей стране была ключом. Еще свежи в памяти различные мероприятия вроде сбора металлолома, макулатуры, посадки деревьев, всевозможных субботников и смотров художественной самодеятельности, не обходившихся без энтузиастов, для которых общественная жизнь была в радость.

Времена те давно прошли, и в системе рыночных отношений места для активистов общественной жизни вроде бы не осталось. Но это только на первый взгляд. Если присмотреться, есть в нашей жизни люди, готовые и сегодня совершенно бескорыстно трудиться на общее благо. Среди них — Галина Федоровна Спирина, жительница первого микрорайона. Соседи по подъезду в ней души не чают:

— Знаете, какая она замечательная? Тут по соседству молодая женщина Елена Камышникова осталась без ног. Муж ее бросил, пенсия маленькая, а ей еще ребенка надо было растить. Так Галина Федоровна первой пришла ей на помощь, все взвалила на свои плечи: носила еду, ухаживала за ней, добилась, чтобы Валерий Манукян купил ей коляску, присматривала за ее сыном — он дружил с внуком Галины Федоровны, дневал и ночевал у них.

У нас без нее не обходится ни одно дело. Это она уговорила нас сделать ремонт в подъезде своими силами. Как мы упиралась поначалу! Считаю, по тысяче рублей с каждой квартиры надо было отдать. Зато сейчас в подъезд зайти приятно — чисто, светло, дверь с домофоном. Она первая начала и наш двор приводить в порядок — разбила клумбы, посадила цветы. А как ее любят дети! Она у нас как второй Макаренко — для нее нет проблем собрать ребят на субботник. Еще Спирина помогла ребятам организовать футбольную команду и на свой страх и риск разрешала им по вечерам тренироваться на поле стадиона «Корд», а потом получала за это по шее.

Сколько сил Галина Федоровна потратила, разъясняя нам новый Жилищный кодекс, наши права и обязанности как собственников жилья! Только благодаря ей собрание в нашем доме прошло по всем правилам. Теперь ее зовут в соседние дома, чтобы она помогла провести собрания и там.

Галина Федоровна — хрупкая, ухоженная женщина, выглядит гораздо моложе своих шестидесяти пяти лет. Глядя на нее, остается только изумляться: откуда у нее силы на все берутся? Ведь жизнь ее не назовешь легкой: небольшая пенсия, а на руках два инвалида — дочь и внук. Вот и приходится Галине Федоровне подрабатывать еще уборщицей в спортивном обществе «Корд», а с ранней весны до поздней осени трудиться в своем подсобном хозяйстве — так она называет свою дачу, чтобы обеспечить на зиму заготовками всю семью. Кстати, подруги утверждают, что варенья и соленья получаются у нее гораздо вкуснее, чем у них. Такая похвала из уст женщин дорогого стоит.



— Сейчас энтузиазм и бесплатная работа на благо общества не в чести. Что заставляет вас отдавать столько сил и времени, чтобы делать то, что лично вам никакой прибыли не принесет? — спрашиваю я Галину Федоровну.

— Я сама иногда задумываюсь над этим. Наверное, это у меня в крови. Я приехала в Балаково в 64-м году, работала в прядильном цехе второго корда до самого его закрытия. Вела комсомольскую и профсоюзную работу. Как делегат от Саратовской области ездила на последний профсоюзный съезд Советского Союза. Общественная работа мне всегда очень нравилась, хотя мне за нее не платили.

После того, как я ушла с химии, был период затишья — и у меня сразу какие-то болячки обнаружались. А когда вступила в Партию пенсионеров и опять окунулась в общественную работу, мигом обо всех болячках забыла — жизнь кипит, борьба идет.

— А с чем вы сейчас боретесь?

— Сейчас боремся за то, чтобы жильцы поняли, что пора им становиться настоящими собственниками жилья. Я веду разъяснительную работу, рассказываю, что и как. Порой попадают такие упертые люди, ничего не хотят понимать. Иногда так все надоест! А потом сижу и думаю: ну кто это сделает, если не я? Кто будет всем этим заниматься? Конечно, надо к этой работе привлекать молодежь, потому что им со всем этим жить. Но на собрания и субботники ходят в основном одни старики, выклики они уже к этому. Молодые заняты детьми, работой. К тому же многие из них выросли в такой период, когда никому ничего не было нужно, и за бесплатно они общественной работой заниматься не хотят. Их уже не переделаешь. Вот детей по-новому воспитывать надо. У нас во дворе много ребят, и они с удовольствием принимают участие в благоустройстве двора. Красили мы детскую площадку, так они сами подошли и предложили помощь. Работа кипела как в старые добрые времена. Ребята и красили, и копали, и сажали. Осенью я вышла во двор: гляжу — листья полно. Дворник один не справится. Принесла я из спортшколы грабли, ребята тут же подошли и мигом всю листву сгребли, да еще в яму ее закопали. Наши дети не такие безнадежные, какими их считают. Их надо только организовать и чуть-чуть подтолкнуть.

Нет, я считаю, что в наше время общественная работа все равно нужна и нельзя все мерить только деньгами. И людей надо на это настраивать.

Ирина КУХТИНА

# Профессия — дознаватель

Бывший руководитель инспекции Валентина Сергеева, вспоминает Гинжалюк, по-матерински жалела ее: девочка моя, труд, за который ты взялась, неблагодарный, и я сделаю все, чтобы отбить у тебя желание быть милиционером.

Судьба, впрочем, распорядилась иначе. После школы Елена отучилась в Воронежском юридическом техникуме, а спустя несколько лет, уже работая в органах внутренних дел, закончила Саратовский юридический институт.

В дознании наша героиня более десяти лет. В подразделении рассматриваются дела средней и небольшой тяжести: кражи, грабежи, угоны автотранспорта, мошенничество...

— Задачу у сотрудников нашей службы, — говорит Елена Владимировна, — предостаточно: необходимо выехать на место преступления, произвести досмотр, допросить потерпевших и виновников происшествия. При этом все нужно делать оперативно: согласно действующему законодательству, дознаватель обязан возбудить дело в течение суток с момента происшествия.

За этот короткий период приходится перелопачивать горы всевозможной документации, бегать (нередко в отсутствие автотранспорта) по различным инстанциям за подтверждением либо опровержением данных. Правонарушители и преступники, к тому же, идут в ногу со временем, их оснащение подчас не уступает средствам, имеющимся в распоряжении сотрудников УВД.

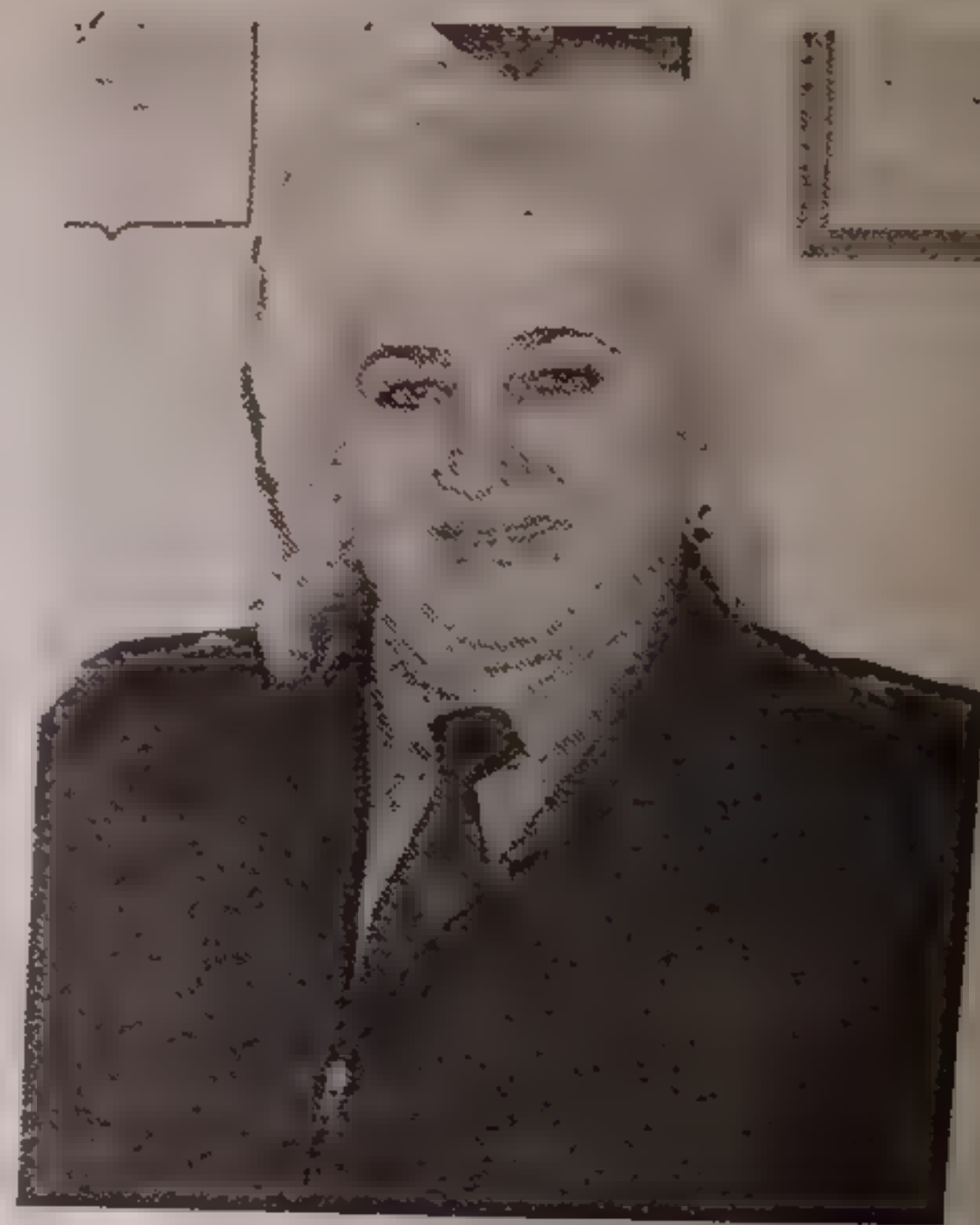
Работать в дознании, по словам начальника отделения, приходится практически без выходных. Потому, наверное, и мужчин здесь раз два и обчелся: далеко не каждому представителю сильной половины человечества удастся справиться со столь объемной нагрузкой.

— После общения с правонарушителями, участниками преступлений, — признается Елена, — иногда бывает очень тяжело — как физически, так и морально. Ведь людей зачастую не так-то просто раскрыть, разговорить, заставить раскрепоститься. В итоге приходишь домой выжатая как лимон, не хочется ни смотреть телевизор, ни общаться. Благо, близкие относятся к этому с пониманием: они знают о работе милиции не понаслышке.

Подобных забот хватает, впрочем,

и в отношениях с подчиненными. Важно заметить, считает она, с каким настроением человек пришел трудиться; если у него нелады дома, это сразу видно: работа в этом случае не пойдет или будет малорезультативной. Ободрить, успокоить, помочь, если не делом, то хотя бы словом — важная задача руководителя.

За десять лет работы в дознании



примеров из практики у начальника отдела, разумеется, хоть отбавляй. Однако рассказывает она о них неохотно — обычная, дескать, работа.

Правда, об одном из курьезных случаев Елена Владимировна все-таки умолчать не смогла. Дело, по ее словам, было в следующем.

В прошлом году один молодой человек, работник городского транспортного предприятия, неслабо погулял на улице Факел Социализма. Проводив собутыльника домой, он вышел из подъезда в первом часу ночи, подошел к первой попавшейся на глаза машине и принялся открывать ее ключиком «от работы». Со стороны водительского места попытка не удалась, тогда чудака подступил к авто с другой стороны — и открыл-таки дверцу!

Но тут сработала сигнализация, и жители дома, заподозрив неладное, вызвали милицию. Парень тем временем сел за руль, завел мотор и... отключился.

В чувство бедолага пришел лишь к вечеру следующего дня, на допросе все больше мычал, пытаясь связать слова в фразы. Как выяснилось, отчасти своим действиям он не отдавал и, вообще, ровно ничего не помнил.

Александр БОЧКАРЕВ



## На пределе сил

Обычный человек, простая женщина. А попристальней взглядишься в лицо, испещренное морщинами, присмотришься к рукам натруженным и понимаешь – жизненный опыт за плечами такой, что не на одну хватило бы.

Судьба у Валентины Константиновны Яшиной и впрямь непростая. Родилась в селе Перекопная Лука, кроме нее в семье еще пятеро детей подросло. Она старшая, а потому, едва достигнув 16 лет, наравне со взрослыми начала работать дояркой на ферме. Совсем еще девчонкой была, а уже 15 коров собственными ручонками доила.

Так и пошло: изо дня в день работа, работа, работа... Валентина Константиновна и не заметила, как 40 лет минуло.

Все 4 десятилетия полны побоями, самоотверженным трудом. И палящее солнце, и хлесткий дождь, и поземка, и пронизывающий ветер по пути на ферму – все ей досталось. А сколько раз застрявшую в грязи машину приходилось вытаскивать из колеи! Это потом были медали «Ветеран труда», «Ударник 9-й пятилетки» и множество почетных грамот.

Всегда на пределе своих сил, поэтому неизменно в числе передовиков. И вот она уже депутат сельсовета и народный контролер...

Все в ее жизни, как в русской сказке – и три сына, и горе от потери мужа и двоих детей, которое смогла превозмочь, и 14 внуков и правнуков, которых в свои 72 года (!) помогает ставить на ноги.

Обычный человек, простая женщина. А взглядишься в лицо, испещренное морщинами, и удивись глазам – столько в них жизни, неиссякаемой силы, любви и добра!

**Валентина ЧЕРЕМНОВА,**  
зав.отделением социального обслуживания  
на дому с. Малое-Перекопное



Геннадий ДЕМИН

## Мимозы

Подталый снег на солнышке искрится.  
У перехода южный гражданин  
Ко мне с тюльпанами стремится:  
«Купи, послушай, хоть один!»

Я слышу все, но мне тюльпан не нужен.  
Есть у меня особый спрос:  
Вон там, где улицу пересекают лужи,  
Я вижу веточки мимоз!

Их продают, конечно, не задаром,  
Но это то, что я давно искал,  
С семи часов слоняясь по базарам,  
Пока на этот угол не попал.

Мимозу, скромницу мою,  
Земли весенней волшебство,  
Любимой женщине несу –  
Как сердцу верное свое!



## Маминны Блины

В окне заря. Крик галок. Воскресенье.  
На подоконнике цветы...  
Минута, две, секундочка, мгновенье –  
И я у жаром пышущей плиты.

А на плите, до слюнок пробирая,  
Шкварчит, рыжая, кружевной блинок.  
И мама, вся от света золотая,  
Смеется весело: «Не обожгись, сынок!»

Приплыло солнце. Посидев на раме,  
Оно крадется к нашему столу...  
Мне хочется сказать об этом маме,  
Но я не жадный, хватит и ему.

Прошли года... Немало воскресений  
Я начинал с отменного блина,  
Но не забыть мне этот день весенний,  
И первый мамин блинчик для меня...

## Март

Осевший снег забыт и брошен.  
Как старый ватник на крючке.  
Теплом весенним огорошен  
Танцует грач на пятачке.

Шумит, бубенчиком играя,  
Ручей в овражке у реки.  
Дощечки положив у края,  
На лед спустились рыбаки.

И вот уж первая плотвичка  
Живым сверкнула серебром!  
Рыбак смеется: «Невеличка,  
А упирается, как сом!»

Вспотел ивняк на островке,  
И прослезился можжевельник –  
Сугробов белых бывший пленник,  
Он с теплым ветром налегке  
Поклоны шлет родной реке.

\*\*\*

Прошла суровая пора –  
Зима отброшена и смята!  
Весна хлопочет у двора  
В косынке солнечного марта.

На теплом бревнышке с обеда  
Расположился кот Матвей.  
Его незбылемое кредо –  
Всегда быть там, где потеплей.

Останки снежных бастионов  
Уже осадой не грозят,  
Но во дворах еще звенят  
Коньки хоккейных легионов.

На синем небе облака  
Все легче день за днем,  
И тает зимняя тоска  
Сосулькой под окном.

## С 6 по 12 МАРТА

10 марта

1982 г. – забастовали рабочие завода самоходных землеройных машин. Стачечный комитет потребовал освобождения от занимаемой должности директора Г. Алкутова.

В ДК строителей прошла первая в Балакове выставка кошек. Организатор – городской клуб любителей кошек «Багира» под руководством Л. Башмаковой.

В этом же Дворце 14-15 марта состоялся первый в Балакове детско-юношеский конкурс эстрадных исполнителей «Март. Улыбка. Звезда».

Малый Совет принял программу социальной защиты малоимущих до 1995 года. Для этого создан специальный внебюджетный фонд. Одним из первых этому фонду передал 47 пар женских сапог на сумму 23 тыс. рублей кооператив Ж. Манукяна.

В Балакове создана комиссия по подготовке Книги памяти под руководством Героя Советского Союза Валентина Кирилловича Ерошкина.

Главой администрации Балаковского района назначен директор совхоза «Хлебновский» Владимир Игошин (представлен Совету 3 апреля).

Решением горисполкома все магазины горплодоовощторга зарегистрированы как муниципальные предприятия со статусом юридического лица.

2002 г. – в 5 и 20 округах состоялись довыборы в Балаковский Совет депутатов.

На столе дымится чашки с горячим чаем, вкусно пахнет пирогом, льется душевная беседа. Разговариваем о женской доле.

– Хорошую я жизнь прожила, – улыбнулась чашкинувшим воспоминания Надежда Тимофеевна Шамаева.

Смотрю на нее с белой

**Жизнь**  
**продолжается**



...и друзья обмывают там, другое – ходить в его через всю жизнь.



На столе дымятся чашки с горячим чаем, вкусно пахнет пирогом, льется задушевная беседа. Разговариваем о женской доле.

— Хорошую я жизнь прожила, — улыбнулась нахлынувшим воспоминаниям Надежда Тимофеевна Шамаева.

Смотрю на нее с белой завистью. Несомненно, каждая женщина мечтает сказать о себе такие слова в преклонном возрасте.

Листаем старый альбом с пожелтевшими от времени фотографиями. Целая жизнь предстает перед глазами.

А началась она у Надежды Тимофеевны на Кубани. Там прошло детство. Край, богатый и хлебосольный, был истощен войной. Отец погиб на фронте. Погоревав, мама решила спасти детей от голода. Вместе с братом Надежду увозят в Сибирь.

Здесь, под Иркутском, в городе Ангарске прошли ее молодые годы. Закончила институт, вышла замуж за сибиряка Виктора, родила дочку Галю.

Одна за другой мелькают фотографии...

Вот молодожены. Удивительно красивая пара. А вот забавная малышка с завитушками волос и счастливые родители. У кого в альбоме не найдется пара таких снимков? В молодости у всех светящиеся лица. Но годы меняют многое. И не так-то просто сохранить тот же огонь в глазах, что светился в юности.

И снова снимки, снимки... На них время останавливает свой бег. Пове-

ИСТАЯ  
СТАРЫЙ АЛЬБОМ

# Жизнь продолжается

яло духом пятидесятых. И дело даже не в старомодных платьях. Тут другое.

Вот коллектив нефтеперегонного завода в Ангарске (там работала Надежда Тимофеевна после

кие друзья обмывают квартиру. Даже через фотографию заражаешься их весельем. А весело им отнюдь не от спиртного. Это состояние души. (На праздниках тогда вообще пили мало. Больше пели,



института).

Такие разные и одновременно похожие лица! Жизнерадостностью, оптимизмом, а еще спокойствием и достоинством светятся они.

...На фотоснимках время меняется быстро. 1962 год. Молодая чета переехала в Балаково. Заставила необходимость. Ангарск — город богатый и красивый, а вот с экологией беда. Даже сосны вокруг завода почернели и высохли. Решающим фактом в пользу переезда в Балаково стали волжская рыбалка и охота (Виктор был страстным охотником).

А вот любительский снимок с новоселья. Близ-

плясали, шутили.) В новой квартире из мебели — один холодильник «ЗИЛ». С ним связана целая история.

...Тогда чета Шамаевых первый раз побывала в Ленинграде. В магазине Виктор увидел чудесную белую шубку с муфточкой. И сразу же купил ее жене. Но одно дело гулять в белоснежном великолепии по ленинградским проспек-

там, другое — ходить в грязь и слякоть по улицам Балакова. С шубкой пришлось расстаться. Отнесли в комиссионку и купили холодильник.

И снова фотографии, фотографии...

Работали в полную силу. Надежда — инженером-экономистом, затем главным бухгалтером. Виктор — механиком. Отдыхать тоже умели. На снимках Одесса, Москва, Ленинград, Минск, Рига,

Гагры... На своей машине обехали весь Союз. Ездили в гости к друзьям. Дружить и тогда умели, и сейчас друзей не забывают. И опять на

снимках открытые и чистые лица, излучающие необыкновенную теплоту.

Страницы альбома помнят все...

Надежда и Виктор прожили вместе 45 лет. И хоть на лицах появились морщинки, глаза остались прежними. Они все так же светятся молодостью и любовью. Супруги смогли сохранить семейное счастье и пронести

его через всю жизнь.

...А четыре года назад Виктора не стало. Но Надежда Тимофеевна не чувствует себя одинокой. Альбом заполнен снимками дочери, зятя, внука. А еще есть друзья. По всему бывшему СССР. Их фотографии хранит альбом. А в толстой пачке лежат письма. Мы пьем чай на кухне. Перелистываем страницы альбома.

— Я прожила хорошую жизнь, — улыбается Надежда Тимофеевна.

Но жизнь продолжается и в 78 лет. На подоконнике зеленеет рассада, ожидая дачного сезона. А под окнами, околдованный зимою, спит дивный сад. Сажать его Надежда Тимофеевна начала более 10 лет назад. Абрикосы, сирень, рябинки, липы, черемуха, каштан очнутся под лучами весеннего солнца и заблагоухают пьянящим ароматом. А пока Надежду Тимофеевну согревают любимые книги да письма друзей и родных.

— Скучать? — удивляется Надежда Тимофеевна. — Некогда мне скучать! На письма ответить нужно, рассаду распикировать, дочери помочь.

Жизнь продолжается.  
Наталья ЧИКИНА

Главой администрации Балаковского района назначен директор совхоза «Хлебновский» Владимир Игошин (представлен Совету 3 апреля).

Решением горисполкома все магазины горплодоовощторга зарегистрированы как муниципальные предприятия со статусом юридического лица.

2002 г. — в 5 и 20 округах состоялись довыборы в Балаковский Совет депутатов. В первом победил директор Водоканала Юрий Игумнов, во втором — директор пассажирского автокомбината Владимир Рогов.

Балаковская АЭС получила статус филиала концерна «Росэнергоатом».

В Европейской мебельной компании началась процедура банкротства.

Губернатор Саратовской области Д. Аяцков стал одним из создателей монографии «Выявление туберкулеза в современных условиях». Кроме него в списке авторов значится зам. председателя областного правительства В. Марон, министр здравоохранения области В. Завалев. Монография вышла в издательстве Саратовского государственного медицинского университета в количестве 500 экземпляров.

11 марта

1982 г. — и.о. главы администрации Саратовской области Ю.В. Белых, председатель облсовета Н. Макаревич и исполнительный директор бюро ВДА К. Шламелхерм подписали протокол согласия о создании на территории Саратовской области немецкого национального района.



ПОНЕДЕЛЬНИК, 12

## РУССКИЙ ИЛЛЮЗИОН

6.00 «Острова сокровищ» 3с Х/ф  
8.00 «Визит к Минотавру» 3с  
Детектив  
10.00 «Под куполом цирка» 2  
с Мелодрама  
12.00 «Острова сокровищ» 3с Х/ф  
13.50 «Визит к Минотавру» 3  
с Детектив  
15.00 «Классики»  
16.00 «Под куполом цирка» 2  
с Мелодрама  
18.00 «Петербургская ночь»  
Драма  
20.00 «Классики»  
21.00 «Визит к Минотавру» 4  
с Детектив  
22.10 «Ботанический сад»  
Мелодрама  
0.00 «Петербургская ночь»  
Драма  
2.00 «Визит к Минотавру» 4с  
Детектив

ВТОРНИК, 13

6.00 «Петербургская ночь»  
Драма  
8.00 «Визит к Минотавру» 4с  
Детектив  
9.30 «Создатели и зрители»  
10.00 «Ботанический сад»  
Мелодрама  
12.00 «Петербургская ночь»  
Драма  
13.50 «Визит к Минотавру» 4  
с Детектив  
15.00 «Классики»  
16.00 «Ботанический сад»  
Мелодрама  
18.00 «ошибки» 1с. Комедия  
20.00 «Классики»  
21.00 «Визит к Минотавру» 5  
с Детектив  
22.10 «Отпуск в сентябре» 1с  
Драма  
0.00 «ошибки» 1с. Комедия  
2.00 «Визит к Минотавру» 5с  
Детектив

СРЕДА, 14

6.00 «ошибки» 1с. Комедия  
8.00 «Визит к Минотавру» 5  
с Детектив  
10.00 «Отпуск в сентябре» 1  
с Драма  
12.00 «ошибки» 1с. Комедия  
13.50 «Визит к Минотавру» 5  
с Детектив  
15.00 «Классики»  
16.00 «Отпуск в сентябре» 1  
с Драма  
18.00 «ошибки» 2с. Комедия  
20.00 «Классики»  
21.00 «Руины стреляют» 1с  
Х/ф  
22.05 «Отпуск в сентябре» 2  
с Драма  
0.00 «ошибки» 2с. Комедия  
2.00 «Руины стреляют» 1с  
Х/ф  
4.00 «Отпуск в сентябре» 2с  
Драма

6.00 «ошибки» 2с. Комедия  
8.00 «Руины стреляют» 1с Х/ф  
10.00 «Отпуск в сентябре» 2  
с Драма  
12.00 «ошибки» 2с. Коме-  
дия  
13.50 «Визит к Минотавру» 5  
с Детектив  
15.00 «Классики»  
16.00 «Отпуск в сентябре» 2  
с Драма  
18.00 «Волга-Волга» Кома-

## КУЛЬТУРА

7.00 «Евроныс» на русском языке.  
10.00, 19.30, 23.30 «Новости культуры»  
10.20 «В главной роли» у Ю. Макарова  
10.35, 1.35, 2.50 Программа передач.  
10.45 «Путешествия натуралиста»  
11.15 «Почти смешная история» Х/ф.  
13.40 «Фотограф» (Россия) Д/ф.  
14.35 «Век Русского музея»  
15.05 Телеспектакль «Сирано де Берже-  
рак» ч. 1.  
16.35 «Незнайка в солнечном городе» М/с.  
16.50 «Пустыня всерьез»  
17.15 «Под небом Европы» 1с «Третья» Д/с.  
17.40 «Порядок слов»  
17.50 «Дворцовые тайны». «Путевые за-  
метки Юсуповского дворца»  
18.15 «Достояние республики» Прозрачная  
18.30 «БлокНОТ»  
19.00 «Ночной полет»  
19.55 Д/с «Голая наука» «Гнев Земли»  
20.50 «В Вашем доме» 3 Соткиппе  
21.30 «Монолог в 4-х частях Е. Гофман» ч. 1  
22.00 «Тем временем» с А. Архангельским.  
23.00 «Про АРТ»  
23.50 «Потоп» ч. 1. (Польша) Х/ф  
1.10 «Реальная фантастика»  
1.20 «Коллизии в Эль-Джеме Золотая ко-  
рона Африки» (Германия) Д/ф  
1.40 «Голая наука» «Гнев Земли» Д/с  
2.35 И. Гайдн. Симфония №38.  
6.30 «Евроныс» на русском языке.  
10.00, 19.30, 23.30 «Новости культуры»  
10.20 «В главной роли» у Ю. Макарова  
10.35, 1.50, 2.50 Программа передач.  
10.45 «Под небом Европы» 1с «Третья» Д/с.  
11.15 «Из жизни Федора Кузьмина» 1с Х/ф.  
12.35 «Зоополитический переулочек 64» М/с  
13.00 «Переводчик вечности» И Соллер-  
тинский  
13.40 «Тем временем» с А. Архангельским  
14.35 «Academia»  
15.00 Телеспектакль «Сирано де Берже-  
рак» ч. 2  
16.25 «Незнайка в солнечном городе» М/с  
16.40 «Жизнь и приключения четырех дру-  
зей» 1с «Закадычные враги» Х/ф.  
17.15 «Под небом Европы» 2с «Велико-  
британия и Ирландия» Д/с  
17.40 «Порядок слов»  
17.50 Полуденные сны  
18.15 Собрание исполнений. И.С. Бах.  
19.00 «Ночной полет»  
19.55 Д/с «Голая наука» «Гнев небес»  
20.50 «Больше чем любовь» К. Петров-  
Водкин и М.Ж. Иванович  
21.30 «Монолог в 4-х частях Е. Гофман» ч. 2  
22.00 «Исламский город Каир» Д/ф  
22.15 «Апокриф»  
23.00 «Кто мы?» «Реформы по-русски»  
Пер. 4.  
23.50 «Потоп» ч. 2. (Польша) Х/ф.  
1.10 «Рихард Вагнер» (Германия) Д/ф  
1.55 «Голая наука» «Гнев небес» Д/с  
6.30 «Евроныс» на русском языке.  
10.00, 19.30, 23.30 «Новости культуры»  
10.20 «В главной роли» у Ю. Макарова  
10.35, 2.50 Программа передач  
10.45 «Под небом Европы» 2с «Велико-  
британия и Ирландия» Д/с  
11.15 «Из жизни Федора Кузьмина» 2с Х/ф  
12.50 «Зоополитический переулочек 64» М/с  
13.00 «Апокриф»  
13.40 «Документальная камера». «Мон-  
тажное кино. Игра в рятнашки»  
14.20 «Дверь без замка» Х/ф.  
15.50 «Алтайские кержаки» Д/ф.  
16.15 «Хитрая ворона» М/ф.  
16.25 «Незнайка в солнечном городе» М/с.  
16.45 «Жизнь и приключения четырех дру-  
зей» 2с. «Начало пути» Х/ф.  
17.15 «Под небом Европы» 3с «Франция» Д/с.  
17.45 «Порядок слов»  
17.50 «Петербург: Время и место». «Му-  
зей петербургского авангарда»  
18.20 Собрание исполнений. И.С. Бах.  
19.00 «Ночной полет»  
19.55 Д/с «Голая наука» «Бермудский треу-  
гольник»  
20.50 Власть факта.  
21.30 «Монолог в 4-х частях Е. Гофман» ч. 3.  
22.00 «Давид Кугультинов. Последнее» Д/ф.  
23.00 «Атланты В поисках истины»  
23.50 «Потоп» ч. 3. (Польша) Х/ф.  
1.05 «Искатели счастья» (Россия) Д/ф.  
1.55 «Голая наука» «Бермудский треу-  
гольник» (Великобритания) Д/с  
6.30 «Евроныс» на русском языке.  
10.00, 19.30, 23.30 «Новости культуры»  
10.20 «В главной роли» у Ю. Макарова  
10.35, 1.50, 2.50 Программа передач.  
10.45 «Под небом Европы» 3с «Фран-  
ция» (Франция) Д/с  
11.15 «Бесна в Москве» Х/ф  
12.50 «Зоополитический переулочек 64» М/с  
13.00 «Апокриф»  
13.50 «Письма из провинции». Елец.  
14.20 «Прощание» («Мосфильм») Х/ф  
16.25 «Незнайка в солнечном городе» М/с.  
16.45 «Жизнь и приключения четырех дру-  
зей» 3с. «Игра с огнем» Х/ф.  
17.15 «Под небом Европы» 4с «Испания» Д/с

## RAMBLER

7.00 «Сказки Андерсена». «Дюймовочка».  
7.30 «Телемышка»  
8.00 «Истории удивительных кораблей» 11с  
9.00 «Таласса Люди моря»  
10.00 «Вы играй!»  
11.00 «Золото» 1с. Д/с  
12.00 «Техно»  
12.30 «Вы играй!»  
13.30 «Львы: двойка за поведение» Д/ф  
14.35 «Рипли в поисках невероятного» (Ка-  
нада-Франция) М/с  
15.00 «Телемышка»  
15.30 «Таласса. Люди моря»  
16.30 «На грани возможного»  
17.00 «Клеточный уровень» ч. 1 Д/ф  
18.00 «Борьба за выживание» «Гремлина»  
19.00 «Острова сокровищ» «Сокровища Туману»  
19.30 «Сдвиг по фазе»  
20.30 «Вы играй!»  
21.30 «Человек как феномен» «Неверо-  
ятная гибкость»  
22.30 «Непознанные миры»  
23.30 «Жестокие тайны прошлого» «Болотная  
мумия» «Черепи скелета» «Ежегодник»  
0.30 «Вы играй!»  
1.30 «Сдвиг по фазе»  
2.00 «Алый Первоцвет» Т/с.  
Профилактика.  
17.00 «Клеточный уровень» ч. 2 Д/ф.  
17.30 «На грани возможного»  
18.00 «Борьба за выживание». «Слоны  
парка Тсаво Любовь и предатель-  
ство»  
19.00 «Острова сокровищ» «Легенда о двух  
островах»  
19.30 «Формула скорости»  
20.00 «Экстра французский» Т/с  
20.30 «Вы играй!»  
21.30 «Человек как феномен». «Чудеса  
медицины»  
22.30 «Непознанные миры»  
23.30 «Жестокие тайны прошлого» «Му-  
мии из склепа». «Загадка захоро-  
нения колесницы»  
0.30 «Вы играй!»  
1.30 «Сдвиг по фазе»  
2.00 «Алый Первоцвет» Т/с  
3.00 «Вы играй!»  
7.00 «Сказки Андерсена». «Навозный жук»  
7.30 «Телемышка»  
8.00 «Истории удивительных кораблей» 12с  
9.00 «Таласса Люди моря»  
10.00 «Вы играй!»  
11.00 «Золото» 2с Д/с  
12.00 «Техно»  
12.30 «Планета Vision представляет»  
13.30 «Песня волка» Д/ф  
14.30 «Рипли в поисках невероятного» М/с  
15.00 «Телемышка»  
15.30 «Таласса. Люди моря»  
16.30 «На грани возможного»  
17.00 «Реальные охотники за привидени-  
ями» Д/ф  
18.00 «Борьба за выживание». «Существа  
волшебной реки»  
19.00 «Острова сокровищ». «Сокровища  
святого Маврикия»  
19.30 «Формула скорости»  
20.00 «Экстра французский» Т/с  
20.30 «Вы играй!»  
21.30 «Человек как феномен». «Изгоня-  
ющие дьявола»  
22.30 «Непознанные миры»  
23.30 «Жестокие тайны прошлого». «Тайна  
римского убийства». «Тело в коробке»  
0.30 «Вы играй!»  
1.30 «Сдвиг по фазе»  
2.00 «Алый Первоцвет» Т/с  
7.00 «Сказки Андерсена». «Что муж ни  
сделает, то и хорошо»  
7.30 «Телемышка»  
8.00 «Истории удивительных кораблей» 13с  
9.00 «Таласса Люди моря»  
10.00 «Вы играй!»  
11.00 «Золото» 3с Д/с  
12.00 «Техно»  
12.30 «Вы играй!»  
13.30 «Улыбка белой акулы» Д/ф  
14.30 «Рипли в поисках невероятного» М/с  
15.00 «Телемышка»  
15.30 «Таласса. Люди моря»  
16.30 «На грани возможного»  
17.00 «Реальные охотники за привидени-  
ями» Д/ф  
18.00 «Борьба за выживание»  
19.00 «Острова сокровищ»  
19.30 «Формула скорости»  
20.00 «Экстра французский» Т/с  
20.30 «Вы играй!»  
21.30 «Человек как феномен»  
22.30 «Непознанные миры»  
23.30 «Жестокие тайны прошлого»  
0.30 «Вы играй!»  
1.30 «Сдвиг по фазе»  
2.00 «Алый Первоцвет» Т/с  
6.00 «Победоносный голос»  
6.30 «Свидание с дочерью пре-  
зидента». (США) Х/ф.  
8.30 «Деньги утром»  
9.00 «Жестокий романс» (Рос-  
сия) Х/ф  
12.00 «Спокойный день в конце  
войны» (Россия) Х/ф.  
13.00 «Сабрина - маленькая  
ведьма» М/с.  
13.30 «Секреты Сабрины» М/с  
14.00 «Родня» (Россия) Х/ф  
16.00 «Сила» (США) Х/ф.  
18.30 «Киномания»  
19.00 «Банда Келли» (Великоб-  
ритания) Х/ф.  
21.15 «Я шагаю по Москве» (Рос-  
сия) Х/ф  
23.00 «Собиратель душ» 2с Т/с  
0.00 «Лолита» (США) Х/ф.  
6.00 «Победоносный голос»  
6.30 «Поверь в чудо» (США) Х/ф.  
8.30 «Деньги утром»  
9.00 «Человек ниоткуда» (Рос-  
сия) Х/ф.  
10.45 «Кубанские казаки» (Рос-  
сия) Х/ф  
13.00 «Сабрина - маленькая  
ведьма» М/с  
13.30 «Секреты Сабрины» М/с  
14.00 «Безумный город» (США)  
Х/ф  
16.30 «Магнитные бури» (Рос-  
сия) Х/ф.  
18.30 «Киномания»  
19.00 «Сахара» (США-Великоб-  
ритания) Х/ф  
21.30 «Лейк Плейсид - озеро  
страха» (США) Х/ф.  
23.00 «Собиратель душ» 3с Т/с  
0.00 «Американские ниндзя»  
(США) Х/ф  
2.00 «Лезвие ведьм» Т/с.  
6.00 «Победоносный голос»  
6.30 «Обезьяний дядюшка»  
(США) Х/ф.  
8.30 «Деньги утром»  
9.00 «История Одри Хепберн»  
(США) Х/ф.  
13.00 «Сабрина - маленькая  
ведьма» М/с.  
13.30 «Секреты Сабрины» М/с.  
14.00 «Банда Келли» (Великоб-  
ритания) Х/ф.  
16.15 «Продаются детектор лжи»  
(Россия) Х/ф.  
18.30 «Киномания»  
19.00 «Принцесса специй» (Ве-  
ликобритания) Х/ф.  
21.00 «Две луны, три солнца»  
(Россия) Х/ф.  
23.00 «Собиратель душ» 4с Т/с  
0.00 «Ядовитый плющ» (США)  
Х/ф.  
2.00 «Ва-Банк» (Австралия) Х/ф  
6.00 «Победоносный голос»  
6.30 «Лохматый прокурор»  
(США) Х/ф.  
8.30 «Деньги утром»  
9.00 «Мэрилин Монро» (США)  
Х/ф  
13.00 «Сабрина - маленькая  
ведьма» М/с  
13.30 «Секреты Сабрины»  
М/с  
14.00 «Человек ниоткуда» (Рос-  
сия) Х/ф

## ТВ-3

6.30 М/ф  
8.00 «Самое смешное видео»  
8.30 «Как уходили кумиры Б. Брондуков» Д/ф  
8.55 Неслучайная музыка  
9.00 Телемагазин  
9.30 «Карданный вал» Т/с  
10.00 «Дальнобойщики» Т/с  
11.15 Камера смеха  
12.00 «Секретный агент Мактайвер» Т/с  
13.00 «Нэш Бриджес» Т/с  
14.00 «Каламбур»  
14.35 М/ф  
15.30 «Как уходили кумиры Б. Брондуков» Д/ф  
16.00 «Две 042?» Х/ф  
17.50 Неслучайная музыка  
18.00 Самое невероятное видео.  
19.00 «Секретный агент Мактайвер» Т/с  
19.55 «Самое смешное видео»  
20.25 «Каламбур»  
20.55 «Каламбур»  
21.30 Камера смеха  
22.00 «CSI: место преступления» Т/с  
23.00 Голые и смешные  
23.30 Самое невероятное видео.  
0.25 «Карданный вал»  
0.55 Каприз  
1.15-1.40 Голые и смешные  
6.30 М/ф  
7.55 «Самое смешное видео»  
8.30 «Как уходили кумиры Н. Державина» Д/ф  
8.55 Неслучайная музыка  
9.00 Телемагазин  
9.30 «Карданный вал» Т/с  
10.00 «Дальнобойщики» Т/с  
11.15 Камера смеха  
12.00 «Секретный агент Мактайвер» Т/с  
13.00 «Нэш Бриджес» Т/с  
14.00 «Каламбур»  
14.35 М/ф  
15.30 «Как уходили кумиры Н. Державина» Д/ф  
16.00 «Ералашный рейс» Х/ф  
17.50 Неслучайная музыка  
18.00 Самое невероятное видео.  
19.00 «Секретный агент Мактайвер» Т/с  
19.55 «Самое смешное видео»  
20.25 «Каламбур»  
20.55 «Каламбур»  
21.30 Камера смеха  
22.00 «CSI: место преступления» Т/с  
22.55 Голые и смешные  
23.30 Самое невероятное видео.  
0.25 «Карданный вал»  
0.55 Девушки в бикини  
1.30 Голые и смешные  
2.00 Ночной клуб  
6.30 М/ф  
8.00 «Самое смешное видео»  
8.30 «Как уходили кумиры Л. Яшин» Д/ф  
8.55 Неслучайная музыка  
9.00 Телемагазин  
9.30 «Карданный вал» Т/с  
10.00 «Дальнобойщики» Т/с  
11.15 Камера смеха  
12.00 «Секретный агент Мактайвер» Т/с  
13.00 «Нэш Бриджес» Т/с  
14.00 «Каламбур»  
14.35 М/ф  
15.30 «Как уходили кумиры Л. Яшин» Д/ф  
16.00 «Прощайте, фары!» Х/ф  
17.50 Неслучайная музыка  
18.00 Самое невероятное видео.  
19.00 «Секретный агент Мактайвер» Т/с  
19.55 «Самое смешное видео»  
20.25 «Каламбур»  
20.55 «Каламбур»  
21.30 Камера смеха  
22.00 «CSI: место преступления» Т/с  
23.00 Голые и смешные  
23.30 Самое невероятное видео.  
0.30 «Карданный вал»  
0.55 Девушки в бикини  
1.30 Голые и смешные  
2.00 Ночной клуб  
6.30 М/ф  
7.55 «Самое смешное видео»  
8.30 «Как уходили кумиры И. Рыжов» Д/ф  
8.55 Неслучайная музыка  
9.00 Телемагазин  
9.30 «Карданный вал» Т/с  
10.00 «Дальнобойщики» Т/с  
11.15 Камера смеха  
12.00 «Секретный агент Мактайвер» Т/с  
13.00 «Нэш Бриджес» Т/с  
14.00 «Каламбур»  
14.35 М/ф  
15.25 «Как уходили кумиры И. Рыжов» Д/ф  
15.55 «Потому что люблю» Х/ф



# ТЕЛЕВИДЕНИЯ (С 12 ПО 18 МАРТА)

**Балаков**

№ 9 (131), 6 марта 2007г.

| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ДОМАШНИЙ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | MTV                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | МУЗ-ТВ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ЗВЕЗДА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.50 Футбол. Лига чемпионов. 1/8 финала<br>7.00, 9.00, 13.00, 17.35, 0.30 Вести-спорт.<br>7.10 Волейбол. Чемпионат России. Женщины.<br>"Заречье-Одинцово" (Московская область)-"Динамо".<br>9.10 Вести-спорт. Местное время.<br>9.15 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала.<br>11.20 Бильярд. Гран-при городов Евразии. "Кубок Риги". Трансляция из Латвии.<br>13.05 Волейбол. Чемпионат России. Мужчины.<br>"Динамо" (Москва)-"ЗСК-Газпром".<br>14.35 Баскетбол. Чемпионат России. Мужчины.<br>16.35 "Рыбалка" с Радзиевским.<br>16.55 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала.<br>1-й пер. Прямая трансляция<br>17.45 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала.<br>2-й и 3-й пер. Прямая трансляция<br>19.10 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала.<br>21.20 "Неделя спорта".<br>22.20 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала.<br>0.40 Автоспорт. Чемпионат мира по ралли.<br>"Ралли Мексики".<br>1.45 Биатлон. Кубок мира. Индивидуальная гонка Мужчины. Трансляция из Норвегии | 6.30 «Моя жизнь и я». Т/с.<br>7.00 «Кроти его новые друзья». М/с.<br>7.30 Домашние сказки.<br>8.30 Кулинарный техникум.<br>9.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой.<br>10.00 Цветная революция.<br>10.30 Друзья моего хозяина.<br>11.00 «Телохранитель». Т/с<br>12.00 Полезный день<br>13.00 «День красоты» с Я. Лапутиной.<br>15.00 «Пленница». Т/с<br>16.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой<br>17.00 «Голос сердца». Т/с<br>18.00 33 квадратных метра<br>18.30 «Скорая помощь». Т/с<br>19.30 «Ты - моя жизнь». Т/с<br>20.30 Домашние сказки<br>21.30 «Близнецы». Т/с.<br>22.30 «Секс в большом городе». Т/с.<br>23.00 Цветная революция.<br>23.30 «Джессика Динто» Мелодрама.<br>1.15 «Женаты и с детьми». Т/с<br>2.00-5.55 «Молодые и дерзкие». Т/с                                                                         | 6.00 Музыка на завтрак.<br>10.00 Доступный экстрим.<br>10.30 «News блок weekly» с А. Анатольевичем.<br>11.00 Полный доступ к шокирующим выходкам Перис Хилтон<br>12.00 Тусовые псы<br>12.30 Музыка навсегда<br>14.00 «Таинственная игра». М/с<br>14.30 Виртуалити<br>15.00 «News International» с Т. Ларсен.<br>15.30 Ты - кинозвезда<br>16.00 «Русская десятка». Хит-парад.<br>17.00 Музыка на злобу дня<br>18.30 Тачку на прокачку<br>19.00 Следующий!<br>19.30 Байки голливудских жен<br>20.30 Киночарт<br>21.00 «Клуб». Т/с<br>22.00 «Клиника». Т/с<br>22.30 «Южный парк»<br>23.00 «News блок daily» с Я. Александровичем.<br>23.15 Колы под прицелом<br>23.30 Клиника Понарошку<br>0.30 Музыка навсегда<br>1.00 «Лови удачу».                                 | 5.00, 8.00, 13.15, 16.25, 0.30 «МУЗТВ Хит».<br>6.00 «Наше».<br>7.00 «Твой выбор».<br>10.00 «Наше»<br>11.00 «Концерт».<br>12.35 «Про-обзор».<br>13.00 М/ф<br>15.00 «Худые и счастливые».<br>15.55 «Крутящий момент».<br>16.50 «Твой выбор».<br>17.55 «Алфавит».<br>18.05 «20» с Авророй<br>19.00 «Zoom»<br>19.30 «Про-кино» с А. Чадовым.<br>20.00 М/ф<br>20.30 «Страшно красивые».<br>21.30 Звезды зажигают<br>22.30 «Блондинка в шоколаде».<br>22.55 «Star stones»<br>23.25 Звезды зажигают<br>0.20 «PRO-Новости»<br>Профилактика.                                                                                                          | 6.00, 15.00 «Никто не забыт»<br>6.30 «ГТО»<br>6.45 «Моя страна». Д/с<br>7.00 «Мир цирка» с Т. Дуровой<br>7.15, 16.00 М/ф<br>7.45, 0.30 «О войне как о войне»<br>8.15, 2.30 «Я живой» Д/ф<br>9.00, 17.30 «Алька» 1 с Т/с<br>10.00 «Камуфляж»<br>10.30, 5.10 «Четвероногие в кадре и за кадром» Д/с<br>11.00 «Дом актера»<br>11.30, 1.00 «Путешествие в Россию»<br>12.00 «Идеальный муж» Х/ф<br>14.00, 23.00 «Страдивари Криминальное соло» Д/ф<br>15.30, 0.00 «Гнездо глухаря».<br>16.30 Новости<br>16.45, 1.45 «Предметный разговор» с И. Кононовым<br>18.30, 3.15 «Донская повесть» Х/ф<br>20.20 «Неповторимая весна» Х/ф.<br>22.00 «На старт!»<br>22.30 Новости                         |
| 5.05 Хоккей Чемпионат России 1/8 финала<br>7.00, 9.25, 13.00, 17.40, 21.30, 0.30 Вести-спорт.<br>7.10 "Неделя спорта".<br>8.10 Шорт-трек. Чемпионат мира. Трансляция из Италии<br>9.35 Конькобежный спорт. Чемпионат мира на отдельных дистанциях. Трансляция из США<br>11.40 Бильярд. Гран-при городов Евразии "Кубок Риги". Трансляция из Латвии<br>13.10 "Неделя спорта".<br>14.15 Хоккей Чемпионат России. 1/8 финала.<br>16.30 "Самый сильный человек". Чемпионат России-2006.<br>17.55 Баскетбол. Чемпионат России. Женщины. ЦСКА (Самара)-УГМК<br>19.45 Биатлон. Кубок мира. Трансляция из Норвегии<br>21.40 Биатлон. Кубок мира. Трансляция из Норвегии<br>0.40 Биатлон. Кубок мира. Трансляция из Норвегии.<br>1.40 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала.                                                                                                                                                                                                      | 6.30 «Моя жизнь и я». Т/с<br>7.00 «Кроти его новые друзья». М/с.<br>7.15 «Приключения Рекса». М/с<br>7.25 Азбука-малышка<br>7.30 Домашние сказки<br>8.30 Экстремальная кухня<br>9.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой<br>10.00 Коллекция идей<br>10.30 Заграничные штучки<br>10.45 Сладкие истории<br>11.00 «Телохранитель». Т/с<br>12.00 Полезный день<br>13.00 «Татьянин день».<br>14.30 Второе дыхание<br>15.00 «Пленница». Т/с<br>16.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой.<br>17.00 «Голос сердца». Т/с<br>18.00 33 квадратных метра<br>18.30 «Скорая помощь». Т/с<br>19.30 «Ты - моя жизнь». Т/с<br>20.30 Домашние сказки<br>21.30 «Близнецы». Т/с<br>22.30 «Секс в большом городе» Т/с<br>23.00 Друзья моего хозяина<br>23.30 «Оглянись!». Драма<br>1.15 «Женаты и с детьми». Т/с.<br>2.00-5.55 «Молодые и дерзкие». Т/с | 6.00 Музыка на завтрак<br>10.00 «News International» с Т. Ларсен.<br>10.30 «News блок daily» с Я. Александровичем.<br>10.45 Полный доступ к вечной молодости.<br>11.15 «Клуб». Т/с<br>12.15 Музыка навсегда<br>14.00 «Таинственная игра». М/с<br>14.30 Киночарт<br>15.00 «News блок daily» с Я. Александровичем<br>15.15 Колы под прицелом<br>15.30 «Лови удачу»<br>16.00 «Рингтон-чарт». Хит-парад<br>17.00 Музыка на злобу дня<br>18.30 X-play<br>19.00 Следующий!<br>19.30 Полный доступ к знаменитым дистрибукам<br>20.00 Молодцы<br>21.00 «Клуб». Т/с<br>22.00 «Клиника». Т/с<br>22.30 «Южный парк»<br>23.00 «News блок daily» с Я. Александровичем<br>23.15 Сыграть в натурала<br>0.15 Музыка навсегда<br>1.00 «Лови удачу»<br>1.30 Музыка на ночь           | Профилактика.<br>17.00 «МУЗТВ. Хит»<br>17.55 «Алфавит»<br>18.05 Звезды зажигают.<br>19.00 «Страшно красивые»<br>20.00 М/ф<br>20.25 «Звездные будни».<br>20.55 «Кино премьеры» с Р. Литвиновой.<br>21.30 «Ближе к звездам».<br>22.30 «Блондинка в шоколаде»<br>22.55 «Star stones».<br>23.25 Звезды зажигают.<br>0.20 «PRO-Новости»<br>0.30 «МУЗТВ. Хит»<br>2.00 «Наше»<br>3.00 «МУЗТВ. Хит»                                                                                                                                                                                                                                                  | 6.00, 15.00 «Жизнь продолжается»<br>6.30 «На старт!»<br>7.00 «Мир цирка» с Т. Дуровой<br>7.15, 16.00 М/ф<br>7.45, 0.30 «Оруженка»<br>8.15, 2.30 «Воины духа» Д/ф<br>9.00, 17.30 «Алька» 2 с Т/с<br>10.00 «Наука для нас»<br>10.30, 5.10 «Четвероногие в кадре и за кадром». Д/с.<br>11.00 «Дом актера».<br>11.30, 1.00 «Путешествие в Россию»<br>12.00 «Неповторимая весна» Х/ф.<br>14.00, 23.00 «Западная для «Шекспира».<br>Д/ф.<br>15.30, 0.00 «Гнездо глухаря».<br>16.30 Новости<br>16.45, 1.45 «Предметный разговор» с И. Кононовым.<br>18.30, 3.05 «Виринея». Х/ф.<br>20.20 «Дамское танго». Х/ф.<br>22.00 «Звезда «Локо»<br>22.30 Новости                                          |
| 5.00 Баскетбол Чемпионат России Женщины ЦСКА (Самара)-УГМК<br>7.00, 9.00, 13.00, 17.15, 22.10, 0.45 Вести-спорт.<br>7.10 «Летопись спорта». Создание «Клуба Григория Федотова».<br>7.45 Шорт-трек Чемпионат мира. Трансляция из Италии.<br>9.10 Конькобежный спорт. Чемпионат мира на отдельных дистанциях. Трансляция из США<br>11.00 Бильярд. Гран-при городов Евразии. "Кубок Риги". Трансляция из Латвии.<br>13.05 "Путь Дракона".<br>13.40 Художественная гимнастика Гран-при Трансляция из Москвы.<br>14.55 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала<br>17.25 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала.<br>19.45 "Рыбалка" с Радзиевским.<br>20.00 Баскетбол. Евролига. Мужчины. ЦСКА (Россия)-"Олимпиакос".<br>22.40 Футбол Кубок УЕФА 1/8 финала "Вердер" (Германия)-"Сельта"<br>0.50 Хоккей Чемпионат России. 1/8 финала.                                                                                                                                              | 6.30 «Моя жизнь и я». Т/с<br>7.00 «Приключения Рекса». М/с<br>7.25 Азбука-малышка.<br>7.30 Домашние сказки.<br>8.30 «Что мы знаем о еде?» История камамбера<br>9.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой<br>10.00 Городское путешествие<br>10.30 Мировые бабушки<br>11.00 «Телохранитель» Т/с<br>12.00 Полезный день<br>13.00 «День здоровья» с Е. Одиной.<br>15.00 «Пленница». Т/с.<br>16.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой.<br>17.00 «Голос сердца». Т/с.<br>18.00 33 квадратных метра<br>18.30 «Скорая помощь». Т/с.<br>19.30 «Ты - моя жизнь». Т/с<br>20.30 Домашние сказки.<br>21.30 «Близнецы». Т/с.<br>22.30 «Секс в большом городе» Т/с<br>23.00 Городское путешествие<br>23.30 «Я Вас любил» Мелодрама.<br>1.20 «Женаты и с детьми» Т/с<br>2.05-6.00 «Молодые и дерзкие» Т/с                                           | 6.00 Музыка на завтрак<br>10.00 Киночарт<br>10.30 «News блок daily» с Я. Александровичем<br>10.45 Полный доступ к знаменитым дистрибукам.<br>11.15 «Клуб». Т/с<br>12.15 Музыка навсегда<br>14.00 «Таинственная игра». М/с<br>14.30 Ты - кинозвезда<br>15.00 «News блок daily» с Я. Александровичем<br>15.15 Колы под прицелом<br>15.30 «Лови удачу».<br>16.00 «20-ка самых-самых». Хит-парад.<br>17.00 Музыка на злобу дня<br>18.30 Хочу все снять!<br>19.00 Следующий!<br>19.30 Полный доступ к телам на пляже.<br>20.00 «12 злобных зрителей».<br>21.00 «Клуб». Т/с.<br>22.00 «Клиника». Т/с.<br>22.30 «Южный парк».<br>23.00 «News блок daily» с Я. Александровичем<br>23.15 Сыграть в натурала.<br>0.15 Музыка навсегда<br>1.00 «Лови удачу»<br>1.30 MTV super | 5.00, 8.00, 13.10, 17.30, 0.35, 3.00 «МУЗТВ. Хит».<br>6.00 «Наше».<br>7.00 «Твой выбор».<br>10.00 «Наше».<br>10.55 «PRO-Новости»<br>11.00 Звезды зажигают.<br>11.55 «Кино премьеры» с Р. Литвиновой.<br>12.30 «Ближе к звездам». Б. Уиллис.<br>13.00 М/ф<br>15.00 «10 наших» с О. Кучерой.<br>15.55 «Zoom»<br>16.25 «Твой выбор».<br>17.55 «Алфавит».<br>18.05 «Мобильная 10-ка»<br>19.00 «Star stones»<br>19.30 «Испытан: не верности» с Лерой<br>20.00 М/ф<br>20.30 «Страшно красивые»<br>21.30 «Худые и счастливые»<br>22.30 «Безбашенные американцы».<br>22.55 «Star stones»<br>23.25 «Твой выбор»<br>0.30 «PRO-Новости».<br>2.00 «Наше» | 6.00, 15.00 «Космическая Одиссея».<br>6.30 «Звезда «Локо».<br>6.45 «Моя страна». Д/с<br>7.00 «Мир цирка» с Т. Дуровой<br>7.15, 16.00 М/ф<br>7.45, 0.30 «Давайте вспомним»<br>8.15, 2.30 «НЗ шагает по стране».<br>Д/ф<br>9.00, 17.30 «Алька» 3 с Т/с<br>10.00 «Господа офицеры»<br>10.30, 5.10 «Четвероногие в кадре и за кадром» Д/с<br>11.00 «Дом актера»<br>11.30, 1.00 «Путешествие в Россию»<br>12.00 «Дамское танго» Х/ф.<br>14.00, 23.00 «Черноморские пираты XX века» Д/ф<br>15.30, 0.00 «Гнездо глухаря»<br>16.30 Новости<br>16.45, 1.45 «Предметный разговор» с И. Кононовым<br>18.30, 3.20 «Ювелирное дело» Х/ф<br>20.20 «Трижды о любви» Х/ф<br>22.00 «Бокс»<br>22.30 Новости |
| 4.50 Футбол Кубок УЕФА 1/8 финала "Вердер" (Германия)-"Сельта".<br>7.00, 9.00, 12.10, 17.30, 21.15, 0.40 Вести-спорт<br>7.15 "Путь Дракона"<br>7.45 Шорт-трек Чемпионат мира Трансляция из Италии<br>9.10 Конькобежный спорт Чемпионат мира на отдельных дистанциях. Трансляция из США<br>10.10 Бильярд Гран-при городов Евразии "Кубок Риги". Трансляция из Латвии.<br>12.20 Биатлон Кубок мира Спринт Женщины Прямая трансляция из Ханты-Мансийска<br>14.15 Третья зимняя Спартакиада учащихся России-2007 Фигурное катание<br>15.35 Биатлон Кубок мира Спринт Мужчины Прямая трансляция из Ханты-Мансийска                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6.30 «Моя жизнь и я». Т/с.<br>7.00 «Приключения Рекса». М/с<br>7.25 Азбука-малышка<br>7.30 Домашние сказки<br>8.30 Мир в твоей тарелке<br>9.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой<br>10.00 Декоративные страсти<br>10.30 Полевые работы<br>11.00 «Телохранитель» Т/с<br>12.00 Полезный день.<br>13.00 «Детский день» с Т. Лазаревой<br>15.00 «Пленница». Т/с.<br>16.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой.<br>17.00 «Голос сердца» Т/с                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6.00 Музыка на завтрак<br>10.00 Шит парад<br>10.30 «News блок daily» с Я. Александровичем.<br>10.45 Полный доступ к телам на пляже.<br>11.15 «Клуб». Т/с<br>12.15 Музыка навсегда<br>14.00 «Таинственная игра» М/с<br>14.30 «Звездная жизнь в самых дорогих местах мира» Т/с<br>15.00 «News блок daily» с Я. Александровичем.<br>15.15 Колы под прицелом.<br>15.30 «Лови удачу».<br>16.00 «Сводный чарт». Хит-парад.<br>17.00 Большой репиз<br>18.00 Музыка на злобу дня.<br>18.30 Рекордные новости.<br>19.00 Следующий!                                                                                                                                                                                                                                          | 5.00, 8.00, 13.10, 16.25, 0.55, 3.00 «МУЗТВ. Хит»<br>6.00 «Наше»<br>7.00 «Твой выбор»<br>10.00 «Наше»<br>10.55 «PRO-Новости»<br>11.00 «Ближе к звездам»<br>11.55 «Звездные будни»<br>12.25 «Папарацци Голливудская охота»<br>12.55 М/ф<br>13.55 «Твой выбор».<br>15.00 Звезды зажигают.<br>15.55 «Безбашенные американцы».<br>17.55 «Алфавит».<br>18.05 Звезды зажигают<br>19.00 «Star stones»                                                                                                                                                                                                                                               | 6.00, 15.00 «Связь времен»<br>6.30 «Бокс»<br>6.45 «Моя страна» Д/с<br>7.00 «Мир цирка» с Т. Дуровой<br>7.15, 16.00 М/ф<br>7.45, 0.30 «Случайные знакомые»<br>8.15, 2.30 «Трижды о любви» Х/ф<br>9.00, 17.30 «Алька» 4 с Т/с<br>10.00 «Казань»<br>10.30, 5.10 «Четвероногие в кадре и за кадром» Д/с<br>11.00 «Дом актера»<br>11.30, 1.00 «Путешествие в Россию»<br>12.00 «Трижды о любви» Х/ф<br>14.00, 23.00 «Сафари черных неб»<br>Кобаронов Д/ф                                                                                                                                                                                                                                        |



ЧЕТВЕРГ 15 ПЯТНИЦА 16 СУББОТА 17 ВОСКРЕСЕНЬЕ 18

|                                                 |                                                                                     |                                                                  |                                                             |                                                  |                |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|
| 10.00 «Отпуск в сентябре». 2 с. Драма.          | 10.20 «В главной роли» у Ю. Макарова                                                | 7.30 «Телемышка»                                                 | 8.30 «Похватный прокурор»                                   | 7.55 «Как ухаживали кумиры И. Рокко» Д/ф         | 7.15 «Точка»   |
| 12.00 «Ошибок». 2 с. Комедия                    | 10.35 1.50, 2.50 Программа передач.                                                 | 8.00 «История удивительных кораблей». 13 с                       | (США). Х/ф.                                                 | 8.30 «Как ухаживали кумиры И. Рокко» Д/ф         | 7.15 «Точка»   |
| 13.50 «Руины стреляют». 1 с. Х/ф                | 10.45 «Под небом Европы». 3 с. "Франция". (Франция). Д/с.                           | 9.00 «Таласса. Люди моря»                                        | 8.30 «Деньги утром».                                        | 8.55 Неслучайная музыка                          | 7.15 «Точка»   |
| 16.00 «Отпуск в сентябре». 2 с. Драма           | 11.15 «Весна в Москве». Х/ф.                                                        | 10.00 «Вы играй!»                                                | 9.00 «Мэрилин Монро». (США). Х/ф.                           | 9.00 Телемагазин                                 | 7.15 «Точка»   |
| 18.00 «Волга-Волга» Комедия                     | 12.55 «Зоологический переулок 64". М/с                                              | 11.00 «Золото». 3 с. Д/с.                                        | 13.00 «Сабрина - маленькая ведьма». М/с.                    | 9.30 «Карданный вал»                             | 9.10 «Камбура» |
| 20.00 «Классики».                               | 13.10 «Необыкновенный образцов». Д/ф                                                | 12.00 «Техно»                                                    | 13.30 «Секреты Сабрины». М/с.                               | 10.00 «Дальнотбойщики» Т/с                       | 10.10 Бильярд  |
| 21.00 «Руины стреляют» 2 с. Х/ф.                | 13.50 «Письма из провинции». Елец                                                   | 12.30 «Вы играй!»                                                | 14.00 «Человек ниоткуда». (Россия). Х/ф.                    | 11.15 Камера смеха                               | 10.10 Бильярд  |
| 22.05 «Мой добрый папа». Драма.                 | 14.20 «Прощение» ("Мосфильм"). Х/ф                                                  | 13.30 «Улыбка белой акулы». Д/ф.                                 | 15.45 «Забытая мелодия для флейты» (Россия) Х/ф.            | 12.00 «Секретный агент Мактайвер». Т/с           | 10.10 Бильярд  |
| 0.00 «Волга-Волга». Комедия.                    | 16.25 «Незнайка в Солнечном городе» М/с                                             | 14.30 «Рипли в поисках невероятного». М/с                        | 18.30 «Киномания»                                           | 13.00 «Наш Бриджес» Т/с                          | 10.10 Бильярд  |
| 2.00 «Руины стреляют». 2 с. Х/ф.                | 16.45 «Жизнь и приключения четырех друзей» 3 с. "Игра с огнем" Х/ф                  | 15.00 «Телемышка»                                                | 19.00 «Под радугой». (США) Х/ф.                             | 14.00 «Каламбур»                                 | 12.20 Бильярд  |
| 4.00 «Мой добрый папа». Драма.                  | 17.15 «Под небом Европы» 4 с. "Испания" Д/с                                         | 15.30 «Таласса. Люди моря»                                       | 21.00 «Ко мне, Мухтар!» (Россия) Х/ф.                       | 14.35 М/ф                                        | 14.15 Третий   |
| 6.00 «Волга-Волга». Комедия.                    | 17.40 «Порядок слов»                                                                | 16.30 «На грани возможного»                                      | 23.00 «Собиратель душ» 5 с Т/с                              | 15.25 «Как ухаживали кумиры И. Рокко» Д/ф        | 14.15 Третий   |
| 8.00 «Руины стреляют» 2 с. Х/ф.                 | 17.50 «Кто мы?» "Реформы по-русски". Пер. 4                                         | 17.00 «Манга - японское чудо». Д/ф                               | 0.00 «Черная вдова». (США). Х/ф                             | 15.55 «Потому что люблю» Х/ф                     | 14.15 Третий   |
| 10.00 «Мой добрый папа». Драма.                 | 18.15 «Билет в Большой».                                                            | 18.00 «Борьба за выживание». «Художники боя»                     | 2.00 «Кровососы». (США). Х/ф                                | 17.50 Неслучайная музыка                         | 15.35 Бильярд  |
| 12.00 «Волга-Волга». Комедия.                   | 19.00 «Ночной полет».                                                               | 19.00 «Острова сокровищ». «Охотники за сокровищами».             | 6.00 «Победоносный голос».                                  | 18.00 Самое невероятное видео                    | 15.35 Бильярд  |
| 13.50 «Руины стреляют». 2 с. Х/ф.               | 19.50 Д/с «Голая наука». "Контакт с пришельцами". (Великобритания).                 | 19.30 «Формула скорости».                                        | 6.30 М/ф                                                    | 19.00 «Секретный агент Мактайвер». Т/с           | 17.45 «Сбор    |
| 15.00 «Классики».                               | 20.45 Черные дыры. Белые пятна.                                                     | 20.00 «Экстра французский». Т/с                                  | 8.00 «Самое смешное видео»                                  | 19.55 «Самое смешное видео»                      | 18.15 «Точка   |
| 16.00 «Мой добрый папа». Драма.                 | 21.25 «Монолог в 4 частях. Е. Гофман». ч. 4                                         | 20.30 «Вы играй!»                                                | 8.30 «Как ухаживали кумиры. Шандор». Д/ф                    | 20.25 «Каламбур»                                 | 18.15 «Точка   |
| 18.00 «Приключения принца Флоризеля». 1 с. Х/ф. | 21.55 «Во глубине Сибири. В. Распутин»                                              | 21.30 «Человек как феномен». «Стигматы»                          | 9.00 «Родня». (Россия). Х/ф                                 | 20.55 «Каламбур»                                 | 18.55 Хоккей   |
| 20.00 «Классики».                               | 22.35 «Культурная революция».                                                       | 22.30 «Непознанные миры»                                         | 11.00 «Магнитные бури». Х/ф.                                | 21.30 Камера смеха.                              | 21.30 Бильярд  |
| 21.00 «Руины стреляют». 3 с. Х/ф.               | 23.55 «Потоп». ч. 4. (Польша). Х/ф.                                                 | 23.30 «Жесткие тайны прошлого». «Необычные тайские захоронения». | 13.00 «Сабрина - маленькая ведьма». М/с.                    | 22.00 «CSI: место преступления» Т/с              | 21.30 Бильярд  |
| 22.00 «Приехали на конкурс повара». Комедия     | 1.05 «Мартин Лютер». (Германия). Д/ф.                                               | «Принцесса и ее ребенок».                                        | 13.30 «Секреты Сабрины». М/с.                               | 23.00 Голые и смешные                            | 22.40 Баскет   |
| 0.00 «Приключения принца Флоризеля». 1 с. Х/ф.  | 1.55 «Голая наука». "Контакт с пришельцами". (Великобритания). Д/с                  | 0.30 «Вы играй!»                                                 | 14.00 «Каламбур»                                            | 0.30 «Карданный вал».                            | 0.50 Футбол    |
| 2.00 «Руины стреляют». 3 с. Х/ф.                | 6.30 «Евроныс» на русском языке.                                                    | 1.30 «Сдвиг по фазе»                                             | 15.25 «Как ухаживали кумиры Шандор» Д/ф                     | 1.00 Девушки в бикини.                           | 2.55 Третий    |
| 3.40 «Создатели и зрители».                     | 10.00, 19.30, 23.30 «Новости культуры».                                             | 2.00 «Алый Первоцвет» Т/с                                        | 15.55 «Вас ожидает гражданка Никанорова». Х/ф.              | 2.00 Ночной клуб                                 | 4.55 Баскет    |
| 4.00 «Приехали на конкурс повара». Комедия.     | 10.20, 1.50, 2.50 Программа передач.                                                | 7.00 «Сказки Андерсена» «Истинная правда». «Оле - Лукойе»        | 17.50 Неслучайная музыка                                    | 8.00 «Самое смешное видео»                       | (Россия)       |
| 6.00 «Приключения принца Флоризеля». 1 с. Х/ф.  | 10.30 «Под небом Европы». 4 с. "Испания" Д/с                                        | 7.30 «Телемышка».                                                | 18.00 Самое невероятное видео                               | 8.30 «Как ухаживали кумиры. Шандор». Д/ф         | 7.00, 9.00, 13 |
| 8.00 «Руины стреляют». 3 с. Х/ф.                | 11.00 «Насреддин в Бухаре». Х/ф.                                                    | 8.00 «Неистовые Гавайи». Д/ф                                     | 19.00 «Секретный агент Мактайвер». Т/с                      | 8.55 Неслучайная музыка.                         | 7.10 «Точка с  |
| 9.40 «Создатели и зрители».                     | 12.35 «Реальная фантастика».                                                        | 9.00 «Таласса. Люди моря»                                        | 19.55 «Самое смешное видео»                                 | 9.00 Телемагазин                                 | 7.50 «Самый    |
| 10.00 «Приехали на конкурс повара». Комедия.    | 12.55 «Культурная революция».                                                       | 10.00 «Вы играй!»                                                | 20.25 «Каламбур»                                            | 9.30 «Карданный вал»                             | си-20          |
| 11.55 «Приключения принца Флоризеля». 1 с. Х/ф. | 13.50 «Странствия музыканта».                                                       | 11.00 «Дикая жизнь домашних животных». 1 с. Д/с                  | 20.55 «Каламбур»                                            | 9.55 «Глушитель». Х/ф                            | 9.10 Конькобе  |
| 13.00 «Классики».                               | 14.20 «Незванный друг». Х/ф.                                                        | 12.00 «Техно»                                                    | 21.30 Камера смеха                                          | 12.00 «Секретный агент Мактайвер». Т/с           | дельны         |
| 14.00 «Руины стреляют». 3 с. Х/ф.               | 15.45 «Экология литературы». Л. Гинзбург.                                           | 12.30 «Вы играй!»                                                | 22.00 «CSI: место преступления» Т/с                         | 13.00 «Наш Бриджес» Т/с                          | 11.05 Бильярд  |
| 15.00 «Приехали на конкурс повара». Комедия.    | 16.25 «Жихарка». М/ф.                                                               | 13.30 «Африка. Животные-невидимки» Д/ф.                          | 23.00 «По законам детектива» Д/с                            | 14.00 «Каламбур»                                 | бок Ри         |
| 16.30 «Классики».                               | 16.35 «В музей - без поводка»                                                       | 15.00 «Телемышка»                                                | 0.00 Территория призраков.                                  | 14.35 М/ф                                        | 13.05 «Точка   |
| 18.00 «Приключения принца Флоризеля». 2 с. Х/ф. | 16.45 «Жизнь и приключения четырех друзей». 4 с. "Кот в мешке". Х/ф                 | 15.30 «Таласса. Люди моря»                                       | 1.00 «Следствие ведет Да Винчи». Т/с.                       | 15.25 «Как ухаживали кумиры Шандор» Д/ф          | 13.35 Баскет   |
| 20.00 «Классики».                               | 17.20 «За семью печатями».                                                          | 16.30 «На грани возможного»                                      | 2.55 «Мертвый сезон». Х/ф.                                  | 15.55 «Вас ожидает гражданка Никанорова». Х/ф.   | 15.40 Третий   |
| 21.00 «Руины стреляют». 3 с. Х/ф.               | 17.50 «Разночтения».                                                                | 17.00 «Железные доказательства-2»                                | 7.00 «Шоу российских рекордов» с В. Турчинским              | 17.50 Неслучайная музыка                         | 17.55 Волейб   |
| 22.00 «Приехали на конкурс повара». Комедия     | 18.15 Играет Е. Кисин                                                               | 18.00 «Животные в опасности»                                     | 7.55 Тысяча мелочей.                                        | 18.00 Самое невероятное видео                    | "Искра         |
| 0.00 «Приключения принца Флоризеля». 1 с. Х/ф.  | 19.00 «Смехоностагия»                                                               | 19.00 «Смелые решения»                                           | 8.25 М/ф                                                    | 19.00 «Секретный агент Мактайвер». Т/с           | 19.45 Футбол   |
| 2.00 «Руины стреляют». 3 с. Х/ф.                | 19.50 «Сферы» с И. Ивановым                                                         | 19.30 «Формула скорости»                                         | 10.30 «Динотопия». Х/ф.                                     | 19.55 «Самое смешное видео»                      | 22.05 Вести-с  |
| 3.40 «Создатели и зрители».                     | 20.30 Вечер "Школа современной пьесы".                                              | 20.00 «Экстра французский». Т/с                                  | 12.25 «Как ухаживали кумиры И. Кю». Д/ф.                    | 20.25 «Каламбур»                                 | 22.10 "Рыбал   |
| 4.00 «Приехали на конкурс повара». Комедия.     | 21.25 «Лион. Красота, висающая на шелковом шнуре». (Германия). Д/ф.                 | 20.30 «Вы играй!»                                                | 13.30 «По законам детектива» Д/с                            | 20.55 «Каламбур»                                 | 22.25 Биатлон  |
| 6.00 «Приключения принца Флоризеля». 1 с. Х/ф.  | 21.40 «Дождись темноты». (США). Х/ф                                                 | 21.30 «Железные доказательства-2».                               | 0.00 Территория призраков.                                  | 21.30 Камера смеха                               | 0.45 Волейб    |
| 8.00 «Руины стреляют». 3 с. Х/ф.                | 23.50 «Кто там».                                                                    | 22.30 «Тайны, магия и чудеса»                                    | 1.00 «Следствие ведет Да Винчи». Т/с.                       | 22.00 «CSI: место преступления» Т/с              | 2.55 Третий    |
| 9.40 «Создатели и зрители».                     | 0.20 «Большие».                                                                     | 23.30 «Трагедия в Пунта Лобос». Д/ф.                             | 7.00 Чемпионат анекдотов                                    | 23.00 «CSI: место преступления» Т/с              | «Шеф           |
| 10.00 «Приехали на конкурс повара». Комедия.    | 1.15 «Все это джаз». "Королевское танго"                                            | 0.30 «Вы играй!»                                                 | 7.55 Тысяча мелочей.                                        | 0.00 Территория призраков.                       | 21.20 Футбол   |
| 11.55 «Приключения принца Флоризеля». 1 с. Х/ф. | 1.55 «Сферы» с И. Ивановым.                                                         | 1.30 «Сдвиг по фазе»                                             | 8.25 М/ф                                                    | 1.00 «Следствие ведет Да Винчи». Т/с.            | 22.15 Биатлон  |
| 13.00 «Классики».                               | 2.35 «Будущее берега Дуная крепость» Д/ф                                            | 2.00 «Алый Первоцвет» Т/с                                        | 10.30 «Динотопия». Х/ф.                                     | 2.00 «Как ухаживали кумиры И. Кю». Д/ф.          | 0.40 Хоккей    |
| 14.00 «Руины стреляют». 3 с. Х/ф.               | 6.30 «Евроныс» на русском языке.                                                    | 7.00 «Последний из могикан». М/с.                                | 12.25 «Как ухаживали кумиры И. Кю». Д/ф.                    | 2.45 Ночной клуб.                                | 2.50 Третий    |
| 15.00 «Приехали на конкурс повара». Комедия.    | 10.00, 1.50, 2.50 Программа передач.                                                | 7.30 «Телемышка»                                                 | 13.30 «Медицинское обозрение» с Ю. Белянчиковой             | 7.00 Чемпионат анекдотов                         | 4.55 Футбол    |
| 16.30 «Классики».                               | 10.10 Библийский сюжет.                                                             | 8.00 «Эпоха клонов». Д/ф.                                        | 14.00 «Ко мне, Мухтар!» (Россия). Х/ф.                      | 7.55 Тысяча мелочей.                             | «Шеф           |
| 18.00 «Приключения принца Флоризеля». 2 с. Х/ф. | 10.40 "Иван Грозный". 1 с. Х/ф.                                                     | 9.00 «Таласса. Люди моря»                                        | 15.45 «Принцесса специй». (Великобритания). Х/ф             | 8.25 М/ф                                         | 7.00, 9.00, 12 |
| 20.00 «Классики».                               | 12.20 "Кто в доме хозяин".                                                          | 10.00 «Вы играй!»                                                | 18.00 «Киномания»                                           | 10.30 «Динотопия». Х/ф                           | 7.10 Чемпион   |
| 21.00 «Руины стреляют». 4 с. Х/ф.               | 12.50 "Черная курица, или Подземные жители". Х/ф.                                   | 11.00 «Дикая жизнь домашних животных». 2 с. Д/с                  | 19.00 «Американские ниндзя-2: конфронтация». Х/ф.           | 12.25 «Как ухаживали кумиры И. Кю». Д/ф          | 8.40 "Бинго м  |
| 22.10 «Зверобой». 1 с. Х/ф                      | 14.00 «Путешествия натуралиста»                                                     | 12.00 «Техно».                                                   | 21.00 «Свидетель». (США). Х/ф.                              | 13.30 «По законам детектива» Д/с                 | 9.10, 22.20 В  |
| 0.00 «Приключения принца Флоризеля». 2 с. Х/ф.  | 14.30 «Широкий формат» с И. Лесовой.                                                | 12.30 «Вы играй!»                                                | 23.00 «Лезвие ведьм». Т/с.                                  | 14.25 «Шоу российских рекордов» с В. Турчинским. | 9.15 "Страна   |
| 2.00 «Руины стреляют». 4 с. Х/ф.                | 15.00 «На муромской дорожке». Х/ф.                                                  | 13.30 «Дельфиномания» Д/ф                                        | 0.00 «Клан Сопрано». Т/с.                                   | 15.30 Самое невероятное видео.                   | 9.45 Автоспор  |
| 4.00 «Зверобой». 1 с. Х/ф                       | 16.25 «Степа-морак». М/ф.                                                           | 14.30 «Рипли в поисках невероятного». М/с.                       | 1.00 «Быть Стэнли Кубриком». (Великобритания-Франция). Х/ф. | 16.30 «Самое смешное видео».                     | 10.55, 13.55   |
| 6.00 «Приключения принца Флоризеля». 2 с. Х/ф.  | 16.55 «Великие исполнители». Г. Вишневецкая.                                        | 15.00 «Телемышка»                                                | 7.00 «Жизнь, полная радости».                               | 16.55 Смешная реклама.                           | 12.20, 20.45   |
| 8.00 «Руины стреляют». 4 с. Х/ф.                | 17.50 «Дворцы Европы». 9 с. "Шантийи. Наследие принцев". Д/с.                       | 15.30 «Таласса. Люди моря»                                       | 7.55 Тысяча мелочей.                                        | 17.25 «Этот безумный мир»                        | 14.35, 22.30   |
| 10.00 «Зверобой». 1 с. Х/ф.                     | 18.45 «Романтика романса».                                                          | 16.30 «На грани возможного»                                      | 8.25 М/ф                                                    | 17.55 Территория призраков                       | 15.55 "Сбор    |
| 11.55 «Приключения принца Флоризеля». 2 с. Х/ф. | 19.25 «Виган. Барокко землетрясений и перламутровые окна». Д/ф.                     | 17.00 «Железные доказательства-2».                               | 10.30 «Динотопия». Х/ф                                      | 18.55 Фабрика смеха                              | 16.30 Футбол   |
| 13.00 «Классики».                               | 19.40 «Магия кино».                                                                 | 18.00 «Животные в опасности»                                     | 12.25 «Как ухаживали кумиры И. Кю». Д/ф                     | 19.50 «Дальнотбойщики». Т/с                      | 18.35 Чемпио   |
| 14.00 «Руины стреляют». 4 с. Х/ф.               | 20.25 «Блеф-клуб»                                                                   | 19.00 «Смелые решения»                                           | 13.30 «Я выжил!»                                            | 20.55 «Дальнотбойщики». Т/с                      | 18.55 Баскет   |
| 15.10 «Зверобой». 1 с. Х/ф.                     | 21.05 «Линия жизни». М. Чудакова.                                                   | 19.30 «Формула скорости»                                         | 14.25 «Шоу российских рекордов» с В. Турчинским.            | 22.00 «CSI: место преступления» Т/с              | 23.50 Чем      |
| 16.30 «Классики».                               | 22.25 Спектакль "Страсти по Бумбарашу".                                             | 20.00 «Экстра французский». Т/с                                  | 15.30 «Сахара». (США-Великобритания). Х/ф.                  | 23.00 «CSI: место преступления» Т/с              | 2.00 Баскет    |
| 18.00 «Приключения принца Флоризеля». 3 с. Х/ф. | 0.10 "Частная жизнь шедевра". 6 с. "Четырнадцатилетняя танцовщица Эдгара Дега". Д/с | 20.30 «Вы играй!»                                                | 18.00 «Киномания».                                          | 0.00 «Шоу рекордов Гиннесса»                     |                |
| 20.00 «Классики».                               | 1.00 «Под гитару». С. и Т. Никитины.                                                | 21.30 «Железные доказательства-2».                               | 21.00 «Даун Хаус» (Россия) Х/ф.                             | 1.00 «Лас-Вегас» Т/с                             |                |
| 21.00 «Руины стреляют». 5 с. Х/ф.               | 1.40 «Жил-был Козавин». М/ф.                                                        | 22.30 «Тайны, магия и чудеса»                                    | 23.00 «Лезвие ведьм» Т/с                                    | 2.00 «Как ухаживали кумиры И. Кю». Д/ф           |                |
| 22.05 «Зверобой». 2 с. Х/ф.                     | 1.55 «Дворцы Европы». 9 с. "Шантийи. Наследие принцев". Д/с                         | 23.30 «Мана. Таинственная сила». ч. 1. Д/ф.                      | 0.00 «Клан Сопрано» Т/с                                     |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 0.30 «Вы играй!»                                                 |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 1.30 «Сдвиг по фазе».                                            |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 2.00 «Клеточный уровень». ч. 1. Д/ф.                             |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 7.00 «Последний из могикан». М/с                                 |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 7.30 «Телемышка»                                                 |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 8.00 «Охотники за ядами». Д/ф                                    |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 9.00 «Таласса. Люди моря»                                        |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 10.00 «Вы играй!»                                                |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 11.00 «Дикая жизнь домашних животных». 3 с. Д/с.                 |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 12.00 «Техно»                                                    |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 12.30 «Вы играй!»                                                |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 13.30 «Плохой хороший тризли». Д/ф                               |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 14.30 «Рипли в поисках невероятного» М/с.                        |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 15.00 «Телемышка»                                                |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 15.30 «Таласса. Люди моря».                                      |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 16.30 «На грани возможного».                                     |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 17.00 «Железные доказательства-2».                               |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 18.00 «Животные в опасности».                                    |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 19.00 «Смелые решения».                                          |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 19.30 «Формула скорости».                                        |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 20.00 «Экстра французский». Т/с.                                 |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 20.30 «Вы играй!»                                                |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 21.30 «Железные доказательства-2».                               |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 22.30 «Тайны, магия и чудеса».                                   |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 23.30 «Мана. Таинственная сила». ч. 2. Д/ф                       |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 0.30 «Вы играй!»                                                 |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 1.30 «Сдвиг по фазе»                                             |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 2.00 «Клеточный уровень» ч 2 Д/ф                                 |                                                             |                                                  |                |
|                                                 |                                                                                     | 2.30 «Сдвиг по фазе»                                             |                                                             |                                                  |                |



|                                                                                                                            |                                          |                                                          |                                                  |                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 12.10, 17.30, 21.15, 0.40 Вести-спорт.                                                                                     | 0.00 «Приключения Рекса» М/с             | 10.00 Шит парад                                          | 5.00, 8.00, 13.10, 16.25, 0.55, 3.00 «МУЗТВ Хит» | 6.00, 15.00 «Сияние, предвещает»                                                |
| 12.10 «Доктор»                                                                                                             | 7.25 Азбука-малышка                      | 10.30 «News блок daily» с Я. Александровичем             | 6.00 «Наше»                                      | 6.30 «Бокс»                                                                     |
| Шорт-трек Чемпионат мира Трансляция из Италии                                                                              | 7.30 Домашние сказки.                    | 10.45 Полный доступ к телам на пляже                     | 7.00 «Твой выбор».                               | 6.45 «Моя страна» Д/с                                                           |
| 10.10 «Кубок мира» Чемпионат мира на от-дельных дистанциях Трансляция из США                                               | 8.30 Мир в твоей тарелке                 | 11.15 «Клуб». Т/с                                        | 10.00 «Наше».                                    | 7.00 «Мир цирка» с Т. Дуровой                                                   |
| 10.10 «Кубок мира» Гран-при городов Евразии. «Кубок Риги» Трансляция из Латвии                                             | 9.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой     | 12.15 Музыка навсегда                                    | 10.55 «PRO-Новости»                              | 7.15, 16.00 М/ф                                                                 |
| 12.20 Чемпионат Кубка мира Спринт Женщины Прямая трансляция из Ханты-Мансийска                                             | 10.00 Декоративные страсти               | 14.00 «Таинственная игра» М/с                            | 11.00 «Ближе к звездам»                          | 7.45, 0.30 «Служивые люди»                                                      |
| 14.15 Третья зимняя Спартакиада учащихся России-2007 Фигурное катание                                                      | 10.30 Полосовые работы.                  | 14.30 «Звездная жизнь в самых дорогих домах мира». ч. 1. | 11.55 «Звездные будни»                           | 8.15, 2.30 «Экстрим полет» Д/ф                                                  |
| 15.35 Биатлон Кубок мира Спринт Мужчины Прямая трансляция из Ханты-Мансийска                                               | 11.00 «Телохранитель». Т/с               | 15.00 «News блок daily» с Я. Александровичем             | 12.25 «Папарацци. Голливудская охота».           | 9.00, 17.30 «Альпа» 4 с Т/с                                                     |
| 17.45 «Сборная России». Ю. Чижиков.                                                                                        | 12.00 Полезный день.                     | 15.15 Копы под прицелом.                                 | 12.55 М/ф                                        | 10.00 «Четвероногие в кадре и за кадром» Д/с                                    |
| 18.15 «Точка отрыва».                                                                                                      | 13.00 «Детский день» с Т. Лазаревой      | 15.30 «Лови удачу».                                      | 13.55 «Твой выбор»                               | 11.00 «Дом актера»                                                              |
| 18.55 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала Прямая трансляция.                                                              | 15.00 «Пленница». Т/с                    | 16.00 «Сводный чарт». Хит-парад.                         | 15.00 Звезды зажигают                            | 11.30, 1.00 «Путешествие в Россию»                                              |
| 21.30 Биатлон. Кубок мира. Спринт Женщины Трансляция из Ханты-Мансийска.                                                   | 16.00 «Дела семейные» с Е. Дмитриевой    | 17.00 Большой релиз                                      | 15.55 «Безбашенные американцы»                   | 12.00 «Трижды о любви» Х/ф                                                      |
| 22.40 Баскетбол. Евролига. Мужчины. «Уника-ха» (Испания)-«Динамо».                                                         | 17.00 «Голос сердца». Т/с                | 18.00 Музыка на злобу дня.                               | 17.55 «Алфавит»                                  | 14.00, 23.00 «Сафари черных нар-кобаронов» Д/ф                                  |
| 0.50 Футбол. Кубок УЕФА. 1/8 финала.                                                                                       | 18.00 33 квадратных метра                | 18.30 Рекордные новости.                                 | 18.05 Звезды зажигают.                           | 15.30, 0.00 «Гнездо глухаря»                                                    |
| 2.55 Третья зимняя Спартакиада учащихся России-2007. Фигурное катание.                                                     | 18.30 «Скорая помощь». Т/с               | 19.00 Следующий!                                         | 19.00 «Star stories»                             | 16.30 Новости.                                                                  |
| 4.55 Баскетбол Евролига Мужчины ЦСКА (Россия)-«Олимпиакос».                                                                | 19.30 «Ты - моя жизнь». Т/с              | 19.30 Полный доступ к художнику Голливуду.               | 19.30 «FAQ»                                      | 16.45, 1.45 «Предметный разгово-вор» с И. Кононовым                             |
| 7.00, 9.00, 13.00, 17.40, 21.55, 0.35 Вести-спорт.                                                                         | 20.00 Домашние сказки.                   | 21.00 Звездный стиль: Sarah Michelle Gellar              | 20.00 М/ф                                        | 18.30, 3.15 «Досье человека в Мер-седесе» 1 с. Х/ф                              |
| 7.10 «Точка отрыва».                                                                                                       | 21.30 «Близнецы». Т/с                    | 21.30 VIP-файл: гр. «Секрет».                            | 20.25 «Ближе к звездам». Б. Уиллис.              | 19.45, 4.30 «Песни о любви» Д/ф                                                 |
| 7.50 «Самый сильный человек». Чемпионат Рос-сии-2006.                                                                      | 22.30 «Секс в большом городе». Т/с       | 22.00 «Клиника». Т/с                                     | 20.55 «Концерт».                                 | 20.20 «Странные люди» Х/ф                                                       |
| 9.10 «Кубок мира» Чемпионат мира на от-дельных дистанциях. Трансляция из США                                               | 23.00 Декоративные страсти.              | 22.30 «Южный парк».                                      | 22.30 «Милые шутки».                             | 22.30 Новости                                                                   |
| 11.05 Бильярд. Гран-при городов Евразии. «Ку-бок Риги». Трансляция из Латвии.                                              | 23.30 «Четверо». Драма.                  | 23.00 «News блок daily» с Я. Александровичем             | 23.25 «Безбашенные американцы».                  | 6.00, 15.00 «Черноморский объек-тив» (Севастополь)                              |
| 13.05 «Точка отрыва».                                                                                                      | 1.20 «Женаты и с детьми». Т/с            | 23.15 Сыграть в натурала.                                | 23.55 «Твой выбор».                              | 6.30 «Грани экстрима»                                                           |
| 13.35 Баскетбол. Евролига. Мужчины. «Уника-ха» (Испания)-«Динамо».                                                         | 2.05-6.00 «Молодые и дерзкие» Т/с        | 0.15 Музыка навсегда.                                    | 0.50 «PRO-Новости».                              | 6.45 «Моя страна» Д/с                                                           |
| 15.40 Третья зимняя Спартакиада учащихся России-2007. Фигурное катание.                                                    | 6.30 «Моя жизнь и я». Т/с.               | 1.00 «Лови удачу».                                       | 2.00 «Наше».                                     | 7.00 «Мир цирка» с Т. Дуровой                                                   |
| 17.55 Волейбол. Чемпионат России. Мужчины. «Искра» (Одинцово)-«Динамо-Янтарь»                                              | 7.00 «Приключения Рекса». М/с.           | 1.30 MTV super                                           | 5.00, 8.00, 13.10, 16.25, 1.30, 3.00 «МУЗТВ Хит» | 7.15, 16.00 М/ф                                                                 |
| 19.45 Футбол. Кубок УЕФА. 1/8 финала.                                                                                      | 7.25 Азбука-малышка                      | 6.00 Музыка на завтрак                                   | 6.00 «Наше».                                     | 7.45, 0.30 «Военная лира»                                                       |
| 22.05 Вести-спорт. Местное время.                                                                                          | 7.30 Домашние сказки                     | 10.00 Гид по стилю                                       | 7.00 «Твой выбор».                               | 8.15, 2.30 «Духи неба и земли» Д/ф                                              |
| 22.10 «Рыбалка» с Радзиевским.                                                                                             | 8.30 Спросите повара.                    | 10.30 По домам                                           | 10.00 «Наше».                                    | 9.00, 17.30 «Последняя исповедь».                                               |
| 22.25 Биатлон. Кубок мира. Спринт Мужчины Трансляция из Ханты-Мансийска.                                                   | 9.00 «Дела семейные» с Е. Дмит-риевой    | 10.45 Полный доступ к художнику Голливуду.               | 10.55 «PRO-Новости».                             | 1 с (Россия) Т/с                                                                |
| 0.45 Волейбол. Чемпионат России. Мужчины. «Искра» (Одинцово)-«Динамо-Янтарь»                                               | 10.00 Двое.                              | 11.15 «Русская десятка». Хит-парад                       | 11.00 Звезды зажигают.                           | 10.00 «Вокруг света на «Круизштерне»                                            |
| 2.55 Третья зимняя Спартакиада учащихся России-2007. Фигурное катание.                                                     | 11.00 «Телохранитель». Т/с               | 12.15 Музыка навсегда                                    | 11.55 «Испытание верности» с Лерой.              | 10.30, 5.10 «Четвероногие в кадре и за кадром» Д/с                              |
| 4.55 Баскетбол. Евролига Мужчины «Уника-ха» (Испания)-«Динамо».                                                            | 12.00 Второе дыхание.                    | 14.00 «Таинственная игра» М/с                            | 12.25 «Папарацци. Голливудская охота».           | 11.00 «Дом актера»                                                              |
| 7.00, 9.00, 12.50, 16.40, 21.55, 0.35 Вести-спорт.                                                                         | 12.30 Полезный день                      | 14.30 Звездный стиль: Sarah Michelle Gellar.             | 12.55 М/ф                                        | 11.30, 1.00 «Путешествие в Россию».                                             |
| 7.10 Художественная гимнастика. Международный турнир «Baby Cup». Трансляция из Москвы.                                     | 13.00 «Татьянин день»                    | 15.00 «News блок daily» с Я. Александровичем             | 15.00 «Мобильная 10-ка»                          | 12.00 «Странные люди». Х/ф                                                      |
| 8.05 Художественная гимнастика. Гран-при. Показательные выступления. Трансляция из Москвы                                  | 15.00 «Пленница». Т/с                    | 15.15 Копы под прицелом                                  | 15.55 «Безбашенные американцы».                  | 14.00, 23.00 «Пеньковский агент трехразведки» Д/ф.                              |
| 9.10, 22.10 Вести-спорт Местное время                                                                                      | 16.00 «Дела семейные» с Е. Дмит-риевой   | 15.30 «Лови удачу»                                       | 16.50 «Твой выбор»                               | 15.30, 0.00 «Гнездо глухаря»                                                    |
| 9.15 «Летопись спорта» Три Олимпиады Иры-ны Родничой                                                                       | 17.00 «Голос сердца». Т/с                | 16.00 «12 злобных зрителей»                              | 17.55 «Алфавит»                                  | 16.30 Новости                                                                   |
| 9.50 Третья зимняя Спартакиада учащихся России-2007. Хоккей. Финал.                                                        | 18.00 33 квадратных метра                | 17.00 Шит парад                                          | 18.05 «10 наших» с О. Кучерой.                   | 16.45, 1.45 «Предметный разгово-вор» с И. Кононовым                             |
| 11.55 Биатлон. Кубок мира. Гонка преследова-ния. Женщины. Прямая трансляция из Ханты-Мансийска.                            | 18.30 «Скорая помощь». Т/с               | 17.30 «Звездная жизнь в самых дорогих до-мах мира». ч. 1 | 19.00 «Star stories».                            | 18.30, 3.15 «Досье человека в Мер-седесе» 2 с. Х/ф                              |
| 12.55 «Самый сильный человек». Чемпионат России-2006                                                                       | 19.30 «Ты - моя жизнь». Т/с              | 18.00 Музыка на злобу дня                                | 19.30 «Чемпионат мира»                           | 19.45, 4.30 «Русь моя». Д/ф.                                                    |
| 14.05 Биатлон. Кубок мира. Гонка преследова-ния. Мужчины. Прямая трансляция из Ханты-Мансийска.                            | 20.00 Домашние сказки                    | 18.30 Икона видеоигр: миры братьев Стру-гацких           | 20.00 М/ф                                        | 20.20 «Когда деревья были боль-шими». Х/ф.                                      |
| 14.55 Чемпионат мира по водным видам спорта. Трансляция из Австралии.                                                      | 21.30 «Близнецы». (закл.). Т/с           | 19.00 Правда жизни                                       | 20.25 «Звезда по понятиям».                      | 22.00 «ГТО».                                                                    |
| 16.55 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала. Прямая трансляция.                                                             | 22.30 «Секс в большом городе». Т/с       | 20.00 Полный контакт                                     | 21.25 «Блондинка в шоколаде».                    | 22.30 Новости                                                                   |
| 19.15 Футбол. Чемпионат Англии. «Челси»-«Шеффилд Юнайтед».                                                                 | 23.00 Спросите повара.                   | 21.30 Тусовые псы                                        | 22.20 «Молодые, сексуальные и арестованные».     | 6.00 «Когда деревья были боль-шими». Х/ф                                        |
| 21.20 Футбол. Журнал Лиги чемпионов.                                                                                       | 23.30 «Однажды ночью». Х/ф               | 22.00 Самые сексуальные.                                 | 23.15 «Азбука секса»                             | 7.45 «Казак»                                                                    |
| 22.15 Биатлон. Кубок мира. Гонка преследова-ния. Трансляция из Ханты-Мансийска.                                            | 1.00 «Женаты и с детьми». Т/с            | 23.00 «News блок weekly» с А. Анатольевичем.             | 23.45 «Friday night»                             | 8.30 «Дай лапу, Друг!» Х/ф                                                      |
| 0.40 Хоккей. Чемпионат России. 1/8 финала                                                                                  | 1.45 «Молодые и дерзкие». Т/с            | 23.30 Такую на прокачку                                  | 2.00 «Наше».                                     | 10.00 «Технодром имени Кулибина».                                               |
| 2.50 Третья зимняя Спартакиада учащихся России-2007 Хоккей Финал                                                           | 6.30 «Моя жизнь и я» Т/с                 | 0.00 Лучшие выступления на церемониях MTV                | 5.00, 7.00, 17.10, 1.20, 3.00 «МУЗТВ. Хит».      | 10.30 «Господа офицеры»                                                         |
| 4.55 Футбол Чемпионат Англии «Челси»-«Шеффилд Юнайтед».                                                                    | 7.00 Домашние сказки                     | 2.00 Музыка на ночь                                      | 6.00 «Наше»                                      | 11.00 «Российская цивилизация. Истоки». Д/с.                                    |
| 7.00, 9.00, 12.10, 15.40, 22.05, 1.55 Вести-спорт.                                                                         | 7.30 «Осенние свадьбы». Мелод-рама.      | 6.00 Музыка на завтрак                                   | 8.30 «Твой выбор»                                | 11.30, 5.10 «Alma Mater». ч. 1. Д/ф.                                            |
| 7.10 Чемпионат мира по водным видам спорта. Синхронное плавание. Соло. Произволь-ная программа. Трансляция из Австралии    | 9.15 Сладкие истории.                    | 10.00 «Рингтон-чарт». Хит-парад                          | 9.30 «Рок-чарт» с И. Чертом                      | 12.30 «Мера пресечения». Х/ф.                                                   |
| 8.40 «Бинго миллион».                                                                                                      | 9.30 Полевые работы.                     | 11.00 Простая связь                                      | 10.30 «Крутящий момент»                          | 14.00, 1.20 «Добрый город». Д/ф.                                                |
| 9.10, 22.20 Вести-спорт. Местное время.                                                                                    | 10.30 Коллекция идей                     | 12.00 По домам                                           | 11.00 «Zoom»                                     | 15.00 Кубок России по мини-футбо-лу. 1/2 финала. МФК «Дина-мо»(Москва)-МФК ЦСКА |
| 9.15 «Страна спортивная».                                                                                                  | 11.00 Модная прививка.                   | 12.30 Икона видеоигр: миры братьев Стругацких            | 11.30 «Ближе к звездам». Snoop Dogg.             | 16.40 Новости.                                                                  |
| 9.45 Автоспорт. Чемпионат мира по ралли. «Рал-ли Мексики».                                                                 | 11.30 Двое.                              | 13.00 Хочу все снять!                                    | 12.00 «Молодые, сексуальные и арестованные»      | 17.15 «О войне как о войне»                                                     |
| 10.55, 13.25 Чемпионат мира по водным видам спорта. Синхронное плавание. Комбинация. Финал. Прямая трансляция из Австралии | 12.30 «Антон Иванович сердится» Комедия. | 13.30 Такую на прокачку                                  | 13.00 «Блондинка в шоколаде»                     | 17.45, 2.20 «Первая Конная». Х/ф.                                               |
| 12.20, 20.45 Биатлон. Кубок мира. Масс-старт Женщины. Прямая трансляция из Хан-ты-Мансийска.                               | 12.00 Мировые бабушки.                   | 14.00 «News блок weekly» с А. Анатольевичем.             | 13.30 Звезды зажигают.                           | 20.20 «Остров погибших кораб-лей». («Ленфильм»). Х/ф                            |
| 14.35, 22.30 Биатлон. Кубок мира. Масс-старт Мужчины. Прямая трансляция из Ханты-Мансийска.                                | 13.00 Спросите повара                    | 14.30 Поцелуй навывлет                                   | 14.30 «FAQ»                                      | 23.00 «Усадьба-джаз» Архангель-ское                                             |
| 15.55 «Сборная России». О. Завьялова.                                                                                      | 13.30 Свободное время                    | 15.30 VIP-файл: гр. «Секрет»                             | 14.55 «Концерт»                                  | 23.30 «Пятьдесят на пятьдесят» Х/ф                                              |
| 16.30 Футбол Чемпионат Англии. «Астон Вил-ла»-«Ливерпуль» Прямая трансляция.                                               | 13.00 «Звездные судьбы». Э. Клэптон.     | 16.00 Байки голливудских жен                             | 16.10 «Страшно красивые»                         | 6.00, 23.30 «Валентина» Х/ф                                                     |
| 18.35 Чемпионат мира по водным видам спорта. От-крытая вода 5 км Трансляция из Австралии                                   | 20.30 Домашние сказки                    | 17.00 Правда жизни                                       | 18.05 «20» с Авророй                             | 8.00 М/ф                                                                        |
| 18.55 Баскетбол Чемпионат России Мужчи-ны «Динамо»(Москва)-«Динамо»                                                        | 21.00 «Осенние свадьбы». Мелод-рама.     | 18.00 Музыка навсегда                                    | 19.00 М/ф                                        | 8.30 «Веселые истории» (Н/ст из Горького) Х/ф                                   |
| 23.50 Чемпионат мира по водным видам спорта Синхронное плавание Комбина-ция Финал Трансляция из Австралии.                 | 22.45 Заграничные шутки                  | 18.30 Ты - кинозвезда                                    | 19.30 Звезды зажигают.                           | 10.00, 1.20 «Служу России!»                                                     |
| 2.00 Баскетбол Чемпионат России Мужчины «Динамо»(Москва)-«Динамо»                                                          | 23.00 Экстремальная кухня                | 19.00 Родственные узы знаменитостей.                     | 20.25 «Про-кино» с А. Чадовым                    | 11.00 «Российская цивилизация Истоки» Д/с                                       |
|                                                                                                                            | 23.30 «Шик» Х/ф                          | 20.00 Шит парад                                          | 20.55 «Ближе к звездам».                         | 11.30, 5.10 «Alma Mater» ч 2 Д/ф                                                |
|                                                                                                                            | 1.15 «Звездные судьбы» Н Рок-феллер      | 21.00 Гид по стилю                                       | 21.55 «Блондинка в шоколаде».                    | 12.30 «Перегон» («Лентеле-фильм») Х/ф                                           |
|                                                                                                                            | 2.00-5.55 «Молодые и дерзкие» Т/с        | 21.30 Звездный стиль: Selma Blag                         | 22.25 «Звезды под прицелом»                      | 14.00 Церемония ТЭФИ-Регион-2006                                                |
|                                                                                                                            |                                          | 22.00 Самые сексуальные.                                 | 23.20 «МУЗТВ Классик»                            | 15.00 «Везучая» Х/ф                                                             |
|                                                                                                                            |                                          | 23.00 «News International» с Т. Ларсен.                  | 2.00 «Наше»                                      | 16.30 Новости                                                                   |
|                                                                                                                            |                                          | 0.00 Эльфийская песня                                    | 5.00, 7.00, 15.50, 0.55, 3.00 «МУЗТВ. Хит»       | 17.00, 4.10 «Большое путеше-ствие»                                              |
|                                                                                                                            |                                          | 1.30 Музыка на ночь                                      | 6.00 «Наше»                                      | 18.00 «Мир цирка» с Т. Дуровой                                                  |
|                                                                                                                            |                                          | тенли Кубриком» Х/ф.                                     | 8.00 «Твой выбор»                                | 18.30, 2.20 «Лес» Х/ф                                                           |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 9.00 «Наше»                                      | 20.20 «Мертвый сезон» Х/ф                                                       |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 9.45 М/ф                                         | 23.00 «Усадьба-джаз» Архан-гельское.                                            |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 10.20 «Звездные будни».                          |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 10.50 «Звезды под прицелом».                     |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 11.50 «Концерт».                                 |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 13.00 «Блондинка в шоколаде»                     |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 13.30 Звезды зажигают.                           |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 14.30 «Про-кино» с А. Чадовым.                   |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 14.55 «Испытание верности» с Лерой.              |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 16.40 «Твой выбор».                              |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 17.30 «Про-обзор».                               |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 18.00 «Ближе к звездам».                         |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 19.00 М/ф                                        |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 19.30 Звезды зажигают.                           |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 20.20 «Концерт».                                 |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 21.55 «Блондинка в шоколаде».                    |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 22.25 Звезды зажигают                            |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 23.15 «Азбука секса»                             |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 23.45 «Твой выбор»                               |                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                          |                                                          | 2.00 «Наше»                                      |                                                                                 |

СПОРТ

ДОМАШНИЙ

MTV

МУЗ-ТВ

ЗВЕЗДА

ДТВ



**Понедельник, 12 марта**

1° -2 -4, p=761 мм рт.ст.

# **ПЕРВЫЙ КАНАЛ**

5.00 Новости.  
5.05 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.20 "Малахов+".  
10.20 "Возвращение Будулая". Х/ф.  
11.20 "Понять. Простить".  
12.00 Новости..  
12.20 "Полита. Без комплексов".  
13.20 "Детективы". Детектив.  
14.00 Другие новости.  
14.30 "Контрольная закупка".  
15.00 Новости.  
15.20 "Криминальная Россия". Кра-  
савицы и чудовища". 3с.  
16.00 "Любовь как любовь". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья".  
18.00 Вечерние новости.  
18.20 "Чужие тайны". Т/с.  
19.10 Жди меня.  
20.00 "Татьянин день". Т/с.  
21.00 Время.  
21.30 "Капитанские дети". Т/с.  
22.30 "Спецрасследование".  
"Как получить наследство".  
23.30 Ночные новости.  
23.50 "Теория невероятности".  
"Эгоизм".  
0.40 "Гении и злодеи".  
1.10 "Лошадиная энциклопе-  
дия".  
1.45 "Современные проблемы".  
Комедия.

## **РОССИЯ**

5.00 "Доброе утро, Россия!"  
8.45 "Каспер". (США). Комедия.  
10.45 "Вести. Дежурная часть".  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вести-  
Москва".  
11.50 "Комната смеха".  
12.50 "Частная жизнь".  
13.40 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-  
Москва".  
14.40 "Игра на миллионы". Ко-  
медия.  
16.40 "Местное время. Вести-  
Московская область".  
17.00 "Вести".  
17.10 "Каменская". Т/с.  
18.05 "Танго втроем". Т/с.  
19.00 "Ангел-хранитель". Т/с.

20.00 "Вести".  
20.45 "Местное время. Вести-  
Москва".  
21.05 "Спокойной ночи, малыши!"  
21.15 "Прииск". Т/с.  
23.15 "Мой серебряный шар". Р.  
Литвинова.  
0.15 "Вести+".  
0.35 "Очевидное - невероятное".  
1.05 "Синемания".  
1.40 "Дорожный патруль".  
1.55 "Могучий ветер". Х/ф.

## **НТВ**

6.00 "Сегодня утром".  
9.00 "Кулинарный поединок".  
10.00 "Сегодня".  
10.25 "Чрезвычайное происше-  
ствие".  
11.00 "Квартирный вопрос".  
12.00 "Только ты". Т/с.  
13.00 "Сегодня".  
13.30 "Сыщики-5". Т/с.  
15.30 "Чрезвычайное происше-  
ствие".  
16.00 "Сегодня".  
16.20 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.  
18.30 "Чрезвычайное происше-  
ствие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Закон и порядок". Т/с.  
20.45 "Проклятый рай". Т/с.  
21.45 "Чрезвычайное происше-  
ствие".  
22.00 "Сегодня".  
22.40 "Победившие смерть". Д/с.  
23.10 "Сталин. Live". Т/с.  
0.10 "Школа злословия". В. Фа-  
деев.  
1.05 Тридцатая глава.  
1.40 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.

## **ТНТ**

5.45 «Любовь и тайны Сансет  
Бич». Т/с.  
6.30 «Такси».  
6.55 «Глобальные новости».  
7.00 «Москва: инструкция по при-  
менению».  
7.25 «Хит-парад дикой природы».  
Д/с.  
8.20 Предприниматель.  
8.35 Наши песни.  
9.00 «Школа ремонта». «Лепни-

на для Фаины».  
10.00 «Счастливы вместе». Т/с.  
11.00 «Крутые бобры». М/с.  
11.30 «Эй, Арнольд!». М/с.  
12.00 «Губка Боб Квадратные  
штаны». М/с.  
12.30 «Котопес». М/с.  
13.00 «Как говорит Джинджер». М/с.  
13.30 «Такси».  
14.00 «Саша+Маша». Т/с.  
14.30 «Дом-2. Пролюбовь».  
15.25 «Ганнибал». Триллер.  
18.00 «Счастливы вместе». Т/с.  
19.00 «Такси».  
19.30 «Москва: инструкция по  
применению».  
20.00 «Счастливы вместе». Т/с.  
21.00 «Дом-2. Пролюбовь».  
22.00 «Никто не знает про секс».  
(Россия). Комедия.  
0.10 «Дом-2». «После заката».  
0.40 «Секс» с А. Чеховой.  
1.10 «Дом-2. Любовь».  
2.05 «Золотоискатели». Комедия.

## **СТС**

6.00 "Самурай Икс". М/с.  
6.45 "Весенние мелодии". М/ф.  
6.55 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Приключения Вуди и его  
друзей". М/с.  
7.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
8.00 "Кадетство". Т/с.  
9.00 "Истории в деталях".  
9.30 "Кадетство". Т/с.  
10.30 "Жизнь прекрасна".  
12.30 "Не родись красивой". Т/с.  
13.30 "Подземелье драконов". М/с.  
14.00 "Смешарики". М/с.  
14.05 "Приключения Вуди и его  
друзей". М/с.  
14.30 "Экстремальная команда".  
М/с.  
15.00 "Таджети Гаджетины". М/с.  
15.30 "Том и Джерри". Т/с.  
16.00 "Комиссар Рекс". Т/с.  
17.00 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
18.00 "Отчаянные домохозяй-  
ки". Т/с.  
19.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.  
19.30 "Истории в деталях".  
20.00 "Кадетство". Т/с.  
21.00 "Убойная сила-6". "Благие  
намерения". Т/с.  
22.00 "Коммандо из пригорода".

Х/ф.  
0.00 "Истории в деталях".  
0.30 "Копилей-арена смерти". Д/ф.  
1.20 "Непредсказуемая Сюзан".  
Комедия.  
1.45 "Тесная компания". Комедия.  
2.05 "Цит". Т/с.

## **ТВ-ЦЕНТР**

6.00 "Настроение".  
8.10 "Расплата за грехи". Т/с.  
9.05 История государства Россий-  
ского.  
9.10 "Тройная проверка". Х/ф.  
11.15 "Петровка, 38".  
11.30 "События. Время московс-  
кое".  
11.45 "Постскриптум" с А. Пушко-  
вым.  
12.50 "Момент истины".  
13.45 "ГКЧП 1917 года". Фильм  
Л. Млечина.  
14.30 "События. Время московс-  
кое".  
14.45 История государства Рос-  
сийского.  
14.50 "Вовка в тридевятом цар-  
стве", "Верните Рекса". М/ф.  
15.30 "В центре событий" с А. Про-  
хоровой.  
16.30 "Новое Времечко".  
17.30 "События. Время московс-  
кое".  
17.55 "Деловая Москва".  
18.15 История государства Рос-  
сийского.  
18.20 "Приглашает Б. Ноткин". М.  
Галкин.  
18.50 "Расплата за грехи". (Рос-  
сия). Т/с.  
19.50 История государства Рос-  
сийского.  
19.55 "Линия защиты".  
20.30 "События. Время московс-  
кое".  
21.05 "Дети Ванюхина". Т/с.  
22.00 "Стилет". (Россия). Т/с.  
23.05 "Ничего личного". "Ненорма-  
тивная лексика в искусстве".  
0.00 "25 час. События. Время мос-  
ковского".  
0.30 "Петровка, 38".  
0.50 Собрание сочинений С. Рах-  
манинов.  
1.35 "Пуаро Агаты Кристи". Т/с.



РЕЗУЛЬТАТЫ РОЗЫГРЫША ЛОТЕРЕЙ

РЕЗУЛЬТАТЫ РОЗЫГРЫША ЛОТЕРЕЙ

РЕЗУЛЬТАТЫ РОЗЫГРЫША ЛОТЕРЕЙ

РЕЗУЛЬТАТЫ РОЗЫГРЫША ЛОТЕРЕЙ

«Золотой ключ»

448 тираж от 3 марта 2007 г.

1-75, 57, 10, 15, 40, 85, 60, 62 - 50000 руб. - №00242884 г. Хабаровск; №00442787 г. Екатеринбург;

2 - 45, 31, 49, 27, 22, 86, 25, 32, 76, 54, 58, 59, 13, 82, 61, 33, 66, 72, 70, 12, 30, 41, 77, 34, 67, 8, 55, 38, 52, 48 - 160 000 руб. ВАЗ-2107 - №00114948 г. Москва;

3 - 46, 90, 5, 11, 24, 17, 4, 23, 43, 80, 73, 78, 18, 21, 9, 6, 37, 71, 28, 64, 47, 7, 74, 35 - 1 000 000 руб. - №00592563 г. Ставрополь;

4 - 1, 69 - 1 000 руб.; 12 - 39 - 249 руб.; 20 - 79 - 125 руб.; 5 - 29 - 826 руб.; 13 - 53 - 218 руб.; 21 - 68 - 124 руб.; 6 - 20 - 690 руб.; 14 - 84 - 191 руб.; 22 - 51 - 120 руб.; 7 - 26, 3, 50 - 566 руб.; 15 - 36 - 171 руб.; 23 - 16 - 101 руб.; 8 - 42 - 471 руб.; 16 - 87 - 153 руб.; 24 - 14 - 92 руб.; 9 - 63 - 397 руб.; 17 - 44 - 140 руб.; 10 - 89 - 334 руб.; 18 - 56 - 131 руб.; 11 - 65 - 287 руб.; 19 - 2 - 126 руб.;

Дополнительная «Игра 3 шара»

|                 |                        |                      |         |
|-----------------|------------------------|----------------------|---------|
| Выпавшие шары:  | 19, 88, 83             | Игровая комбинация:  | 9, 8, 3 |
| Совпадения:     | Выигрышные комбинации: | Победитель получает: |         |
| по трем цифрам: | 9 8 3                  | 492 руб.             |         |
| по двум цифрам: | 9 8 X                  |                      |         |
|                 | 9 X 3                  | X 8 3                | 60 руб. |

Всего: 8.448.952 руб.

В Джекпот отчислено: 488.920 руб.

Невыпавшие числа: 19, 81, 83, 88.

«Русское лото»

647 тираж от 4 марта 2007 г.

1 - 67, 27, 82, 46, 64, 85, 14, 48, 31 - 66 666 руб. - №196694 г. Самара; №253620 г. Архангельск; №323145 г. Ростов;

2 - 15, 21, 18, 70, 28, 55, 20, 26, 51, 37, 6, 50, 41, 35, 53, 89, 49, 60, 63, 38, 84, 30, 62, 69, 25, 3, 87, 39, 58, 32, 1, 54, 34, 45 - 240 000 руб. а/м «Дэу Матиз» - №82086 г. Тюмень;

3 - 73, 61, 80, 68, 71, 90, 66, 19, 77, 23, 11, 16, 13, 88, 47, 29, 52, 59, 56, 4, 43, 86, 83 - 280 000 руб. а/м «Дэу Нексия» - №425113 г. Москва;

4 - 33, 44 - 160 000 руб. ВАЗ-2107 - №160589 г. Курск;

536 - 160 000 руб. ВАЗ-2107 - №59768 г. Краснодар; №232630 Моск. обл., №341738 г. Самара №705831 г. Белгород;

6 - 9 - 40 000 руб. - №5173 г. Махачкала, №192425 г. Саратов, №213597 г. Пермь, №300044 г. Пенза, №436561 г. Уфа, №440875 г. Калуга, №485442 г. Екатеринбург;

7 - 74 - 20 000 руб.; 12 - 78 - 400 руб.; 17 - 10 - 90 руб.; 8 - 7 - 10 000 руб.; 13 - 75 - 200 руб.; 18 - 24 - 85 руб.; 9 - 12 - 3 000 руб.; 14 - 17 - 150 руб.; 19 - 42 - 80 руб.; 10 - 8 - 1 000 руб.; 15 - 22 - 100 руб.; 20 - 76 - 75 руб.; 11 - 5 - 700 руб.; 16 - 81 - 95 руб.; 21 - 65 - 70 руб.; 22 - 57 - 65 руб.;

Розыгрыш «Кубышки»: 254 билета по 744 руб.

В Джекпот отчислено: 233 286 руб.

Невыпавшие числа: 2, 40, 72, 79.

«БИНГО миллион»

337 тираж от 4 марта 2007 г.

ЛИНИЯ - 27, 81, 83, 14, 56, 41, 87, 42, 03, 54, 57, 69, 28, 34, 68 - 500 руб.;

ДЖЕКПОТ - 50, 15, 47, 90, 40, 08, 06, 76, 72, 53, 26, 59, 75, 84, 20, 64, 88, 19, 62, 70, 67, 71, 89 - не разыгран;

БИНГО ОДИН - 66, 31, 13, 82 - 30 000 руб. - серия 337 №0040641 г. Пермь;

БИНГО ДВА - 18, 29, 43, 33, 04, 37, 11, 52, 48, 23, 24, 77, 85, 32, 10, 49, 25, 02, 09, 21, 30 - 30 000 руб. - серия 337 №0387119 г. Архангельск;

БИНГО ТРИ - 36, 79, 35, 38, 80, 86, 12, 46, 16 - 30 000 руб. - серия 337 №0195178 г. Иркутск;

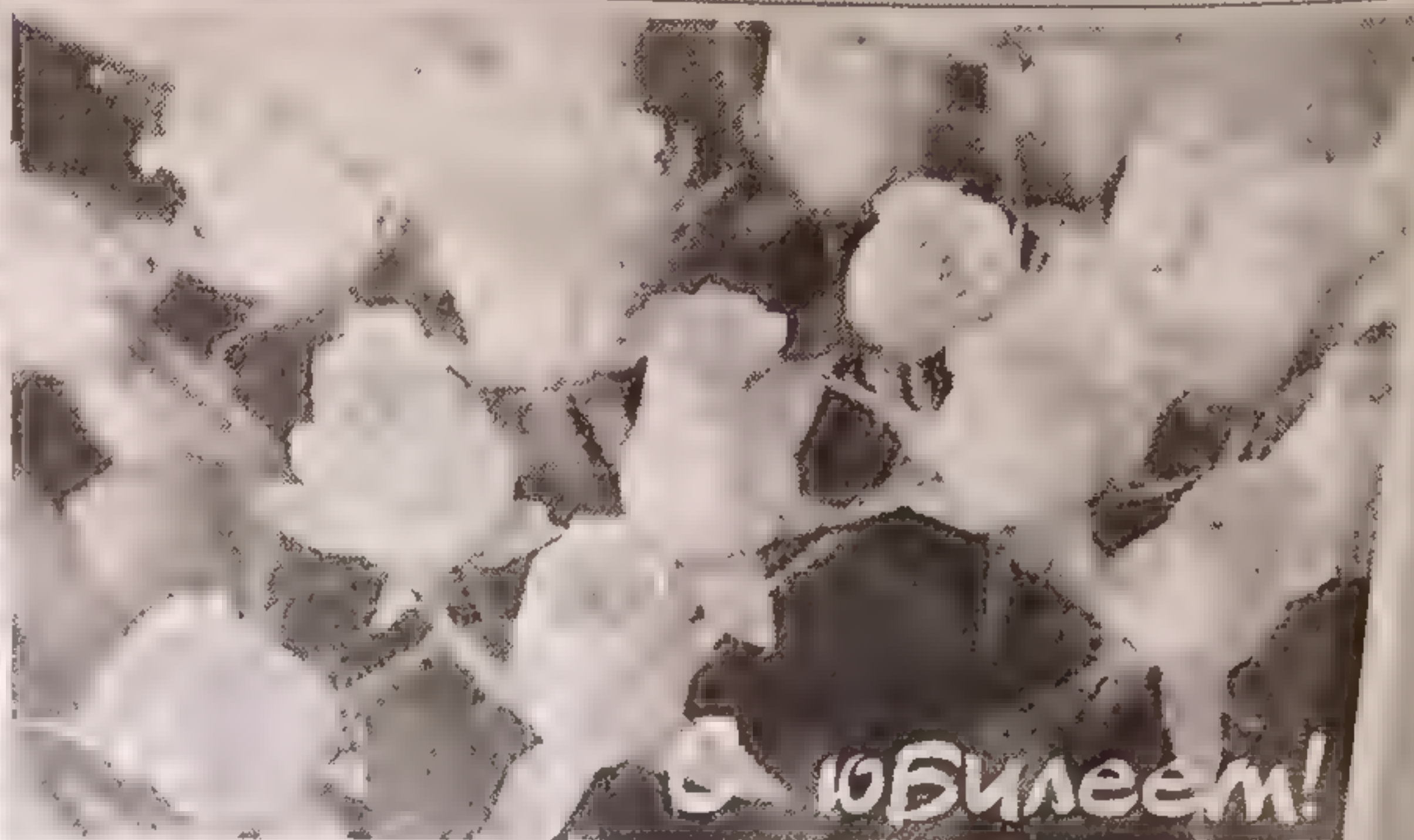
ПРЕМИАЛЬНЫЕ:

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| 83 - 55 - 120 руб.;                 |                     |
| 77 - 60, 51, 07, 45, 22 - 800 руб.; | 84 - 58 - 110 руб.; |
| 78 - 39 - 700 руб.;                 | 85 - 73 - 72 руб.;  |
| 79 - 74 - 260 руб.;                 | 86 - 78 - 70 руб.;  |
| 80 - 65 - 209 руб.;                 | 87 - 01 - 69 руб.;  |
| 81 - 05 - 199 руб.;                 | 88 - 17 - 68 руб.;  |
| 82 - 61 - 189 руб.;                 |                     |

Всего: 2 934 161 руб.

В Джекпот отчислено: 3 594 878 руб.

Невыпавшие числа: 44, 63.



На этой неделе ООО НВФ «ГирудИ.Н.» отмечает 15-летний юбилей. В адрес руководителей предприятия поступило немало поздравлений от деловых партнеров и коллег. На днях пришло поздравление и от президента Российской ассоциации гирудологов, доктора биологических наук, профессора, ведущего научного сотрудника кафедры физиологии человека и животных биологического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова, научного руководителя ООО «Научно-внедренческой фирмы «ГирудИ.Н.» Изольды Басковой.

В нем, в частности, говорится: «Биофабрика города Балаково в настоящее время представляет собой авторитетное научно-производственное объединение, располагающее собственным медицинским центром. «Гируд И.Н.» вносит существенный вклад в обеспечение медицинскими пиявками лечебных учреждений России. Ваша фирма – единственный производитель сырья и лекарственного препарата «Пиявит», который востребован не только российскими, но и зарубежными фармацевтическими фирмами. Авторитету Вашей организации немало способствовало блестящее проведение 9-ой Конференции Ассоциации гирудологов России в сентябре 2006 года.

Я поздравляю руководителей «Гируд И.Н.» Виктора Викторовича Копыльцова и Александра Викторовича Базина со славным юбилеем их детища и хочу выразить слова благодарности в их адрес за активную поддержку научной работы, которая ведется нами на биологическом факультете Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова по изучению механизмов, обеспечивающих лечебное действие медицинской пиявки. Без Вашей поддержки и помощи наша научная работа не состоялась бы; медицинские пиявки, выращенные на Вашей биофабрике и безвозмездно доставляемые по первой же нашей просьбе, – единственный и необходимый объект наших многолетних научных исследований.

Хочу пожелать мира вашему дому, успешного и радостного труда, повышения Вашего благосостояния. Желаю, чтобы планы и перспективы, глобальные и каждодневные, непременно осуществились. Здоровья вам всем и счастья!

Ваша Изольда Порфирьевна БАСКОВА

ОТ РЕДАКЦИИ. Присоединяемся к этому замечательному поздравлению и желаем ООО НВФ «ГирудИ.Н.» дальнейшего поступательного развития, успехов и процветания.

Приглашаем пройти курс гирудотерапии (лечение пиявками) в Гирудоцентре по адресу: 30 лет Победы, 55а, тел. 32-01-40

Здесь же можно приобрести «Пиявит» – единственный в мире комплексный препарат, полученный на основе секрета слюнных желез медицинской пиявки.



Четверг, 15 марта

t° 0...+4, p=766 мм.рт.ст.

## ПЕРВЫЙ КАНАЛ

5.00 Новости.  
5.05 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.20 "Малахов+".  
10.20 "Возвращение Будущая". Х/ф.  
11.20 "Понять. Простить".  
12.00 Новости.  
12.20 "Полита. Без комплексов".  
13.20 "Детективы". Детектив.  
14.00 Другие новости.  
14.30 "Контрольная закупка".  
15.00 Новости.  
15.20 "Вне закона". "Проигранная жизнь".  
16.00 "Любовь как любовь". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья".  
18.00 Вечерние новости.  
18.20 "Чужие тайны". Т/с.  
19.20 "Пусть говорят" с А. Малаховым.  
20.00 "Татьянин день". Т/с.  
21.00 Время.  
21.30 "Капитанские дети". Т/с.  
22.30 "Человек и закон" с А. Пимановым.  
23.30 Ночные новости.  
23.50 "Судите сами".  
0.50 "Горный хрусталь". Комедия.

## РОССИЯ

5.00 "Доброе утро, Россия".  
8.45 "Елисейевский. Казнить. Нельзя помиловать".  
9.45 "Вести. Дежурная часть".  
10.00 "Прииск". Т/с.  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вести-Москва".  
11.50 "Прииск". Т/с.  
12.50 "Частная жизнь".  
13.40 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Суд идет".  
16.00 "Кулагины и партнеры".  
16.40 "Местное время. Вести-Московская область".  
17.00 "Вести".  
17.10 "Каменская". Т/с.

18.05 "Танго втроем". Т/с.  
19.00 "Ангел-хранитель". Т/с.  
20.00 "Вести".  
20.45 "Местное время. Вести-Москва".  
21.05 "Спокойной ночи, малыши".  
21.15 "Прииск". Т/с.  
23.15 "Жизнь нелегка С. Довлатов".  
0.15 "Вести+".  
0.35 "Зеркало".  
0.50 "Головой о стену". Х/ф.

## НТВ

6.00 "Сегодня утром".  
9.05 "Наше все!".  
10.00 "Сегодня".  
10.20 "Главная дорога".  
11.00 "Две правды".  
12.00 "Только ты". Т/с.  
13.00 "Сегодня".  
13.25 "Закон и порядок". Т/с.  
14.30 "Москва. Центральный округ". Т/с.  
15.30 "Чрезвычайное происшествие".  
16.00 "Сегодня".  
16.20 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.  
18.30 "Чрезвычайное происшествие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Закон и порядок". Т/с.  
20.45 "Проклятый рай". Т/с.  
21.45 "Чрезвычайное происшествие".  
22.00 "Сегодня".  
22.40 "К барьеру!".  
23.55 "Наш футбол" на НТВ.  
0.55 "Декамерон". (Франция-Италия). Х/ф.  
2.50 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.

## ТНТ

5.45 "Любовь и тайны Сансет Бич". Т/с.  
6.30 "Такси".  
6.55 "Глобальные новости".  
7.00 "Москва: инструкция по применению".  
7.25 "Хит-парад дикой природы". Д/с.  
8.20 Ваши деньги.  
8.35 Наши песни.  
9.00 "Алло, гараж!"

9.30 "Саша+Маша". Т/с.  
10.00 "Счастливы вместе". Т/с.  
11.00 "Крутые бобы". М/с.  
11.30 "Эй, Арнольд!". М/с.  
12.00 "Губка Боб Квадратные штаны". М/с.  
12.30 "Котопес". М/с.  
13.00 "Дикая семейка Торнберри". М/с.  
13.30 "Такси".  
14.00 "Саша+Маша". Т/с.  
15.00 "Дом-2. Пролюбовь".  
16.00 "Вэн Уайльдбер-король вечеринки". Комедия.  
18.00 "Счастливы вместе". Т/с.  
19.00 "Такси".  
19.30 "Москва: инструкция по применению".  
20.00 "Счастливы вместе". Т/с.  
21.00 "Дом-2. Пролюбовь".  
22.00 "Здравствуйте, мы ваша крыша". (Россия). Комедия.  
0.00 "Дом-2". «После заката».  
0.30 "Секс" с А. Чеховой.  
1.00 "Дом-2. Любовь".  
2.00 "Рождество каждый день". (США). Комедия.

## СТС

6.00 "Самурай Икс". М/с.  
6.45 "Часовые полей". М/ф.  
6.55 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Приключения Вуди и его друзей". М/с.  
7.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
8.00 "Кадетство". Т/с.  
9.00 "Истории в деталях".  
9.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
10.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.  
10.30 "Жизнь прекрасна".  
12.30 "Не родись красивой". Т/с.  
13.30 "Подземелье драконов". М/с.  
14.00 "Смешарики". М/с.  
14.05 "Приключения Вуди и его друзей". М/с.  
14.30 "Экстремальная команда". М/с.  
15.00 "Гаджеты Гаджетины". М/с.  
15.30 "Том и Джерри". Т/с.  
16.00 "Комиссар Рекс". Т/с.  
17.00 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
18.00 "Отчаянные домохозяйки". Т/с.  
19.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.

19.30 "Истории в деталях".  
20.00 "Кадетство". Т/с.  
21.00 "Убойная сила-6". "Царь зверей". Т/с.  
22.00 "Нечего терять". Х/ф.  
0.00 "Истории в деталях".  
0.30 "Рейс 587". Д/ф.  
1.30 "Новый русский романс". Т/с.  
2.15 "Спаси меня". Т/с.

## ТВ-ЦЕНТР

6.00 "Настроение".  
8.10 "Расплата за грехи". Т/с.  
9.05 История государства Российского.  
9.10 "Старшая сестра". Х/ф.  
11.15 "Петровка, 38".  
11.30 "События. Время московское".  
11.45 "В центре внимания: Фанфары для "фанеры".  
12.20 "Одно дело на двоих". Т/с.  
13.30 "Дети Ванюхина". Т/с.  
14.30 "События. Время московское".  
14.45 История государства Российского.  
14.50 "Без репетиций".  
15.30 "Стилет". (Россия). Т/с.  
16.30 "Новое Времечко".  
17.30 "События. Время московское".  
17.55 "Деловая Москва".  
18.15 История государства Российского.  
18.20 "Музыкальная история". Б. Гребенщиков.  
18.50 "Расплата за грехи". (Россия). Т/с.  
19.50 История государства Российского.  
19.55 "В центре внимания: Цветочная мафия".  
20.30 "События. Время московское".  
21.05 "Дети Ванюхина". Т/с.  
22.00 "Стилет". (Россия). Т/с.  
23.00 "Вверх по течению с Валентином Распутиным". Д/ф.  
0.00 "25 час. События. Время московское".  
0.30 "Петровка, 38".  
0.50 "Страстная неделя". Триллер.  
2.45 "Одно дело на двоих". Т/с.



Пятница, 16 марта

Г 0 +6 p=767 мм рт ст снег

## ПЕРВЫЙ КАНАЛ

5.00 Новости.  
5.05 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.20 "Малахов+".  
10.20 "Возвращение Будущая". Х/ф.  
11.20 "Понять. Простить".  
12.00 Новости.  
12.20 "Лолита. Без комплексов".  
13.20 "Детективы". Детектив.  
14.00 Другие новости.  
14.30 "Контрольная закупка".  
15.00 Новости.  
15.20 "Вне закона". "Пропавшая деревня".  
16.00 "Любовь как любовь". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья".  
18.00 Вечерние новости.  
18.20 "Пусть говорят" с А. Малаховым.  
19.00 Поле чудес.  
20.00 "Татьянин день". Т/с.  
21.00 Время.  
21.25 Концерт М. Задорнова "Бакараики-нетатупеды".  
23.40 "Мой лучший любовник". Комедия.  
1.40 "Толубой Макс". Х/ф.

## РОССИЯ

5.00 "Доброе утро, Россия!"  
8.45 "Мой серебряный шар". М. Жаров.  
9.45 "Мусульмане".  
10.00 "Прииск". Т/с.  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вести-Москва".  
11.50 "Прииск". Т/с.  
12.55 "Городок". Дайджест.  
13.25 "Вся Россия".  
13.40 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Суд идет".  
16.00 "Кулалини и партнеры".  
16.40 "Местное время. Вести-Московская область".  
17.00 "Вести".  
17.10 "Каменская". Т/с.  
18.05 "Танго втроем". Т/с.  
19.00 "Ангел-хранитель". Т/с.  
20.00 "Вести".

20.45 "Местное время. Вести-Москва".  
21.05 "Спокойной ночи, малыши!"  
21.15 "Кривое зеркало. Театр Е. Петросяна".  
23.20 "30-го уничтожить". Боевик.  
1.50 "Смерч". (США). Х/ф.

## НТВ

6.00 "Сегодня утром".  
9.05 "Наше все!"  
10.00 "Сегодня".  
10.25 "Особо опасен!"  
11.00 "Две правды".  
12.00 "Только ты". Т/с.  
13.00 "Сегодня".  
13.25 "Закон и порядок". Т/с.  
14.30 "Москва. Центральный округ". Т/с.  
15.30 "Обзор. Спасатели".  
16.00 "Сегодня".  
16.20 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.  
18.30 "Чрезвычайное происшествие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Следствие вели".  
20.35 "Давос всегда Давос".  
21.05 "Шпионские игры. Без прикрас". Боевик.  
22.55 "Смертельная битва-2: истребление". (США). Боевик.  
0.40 "Зубастики-2: основное блюдо". (США). Х/ф.  
2.15 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.

## ТНТ

5.45 «Любовь и тайны Сансет Бич». Т/с.  
6.30 «Такси».  
6.55 «Глобальные новости».  
7.00 «Москва: инструкция по применению».  
7.25 Звезды против караоке.  
8.20 СПИД. Скорая помощь.  
8.50 Наши песни.  
9.00 Няня спешит на помощь.  
10.00 «Счастливы вместе». Т/с.  
11.00 «Крутые бобы». М/с.  
11.30 «Эй, Арнольд!». М/с.  
12.00 «Губка Боб Квадратные штаны». М/с.  
12.30 «Котопес». М/с.  
13.00 «Дикая семейка Торнбер-

ри». М/с.

13.30 «Такси».  
14.00 «Саша+Маша». Т/с.  
15.00 «Дом-2. Пролюбовь».  
16.00 «Здравствуй, мы ваша крыша». (Россия). Комедия.  
18.00 «Счастливы вместе». Т/с.  
19.00 «Такси».  
19.30 «Москва: инструкция по применению».  
20.00 «Необъяснимо, но факт». «Память».  
21.00 «Дом-2. Пролюбовь».  
22.00 «Комеди клуб».  
23.00 «Наша россия». Т/с.  
23.25 «Дом-2». «После заката».  
23.55 «Секс» с А. Чеховой.  
0.25 «Дом-2. Любовь».  
1.25 «Мы не ангелы». Комедия.

## СТС

6.00 "Самурай Икс". М/с.  
6.45 "Павлиний хвост". М/ф.  
6.55 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Приключения Вуди и его друзей". М/с.  
7.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
8.00 "Кадетство". Т/с.  
9.00 "Истории в деталях".  
9.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
10.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.  
10.30 "Жаждa смерти-2". Х/ф.  
12.15 "Ну, погоди!". М/ф.  
12.30 "Не родись красивой". Т/с.  
13.30 "Подземелье драконов". М/с.  
14.00 "Смешарики". М/с.  
14.05 "Приключения Вуди и его друзей". М/с.  
14.30 "Экстремальная команда". М/с.  
15.00 "Гаджеты и Гаджетины". М/с.  
15.30 "Том и Джерри". Т/с.  
16.00 "Комиссар Рекс". Т/с.  
17.00 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
18.00 "Отчаянные домохозяйки". Т/с.  
19.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.  
19.30 "Истории в деталях".  
20.00 "Кадетство". Т/с.  
21.00 "Такси-3". Х/ф.  
22.45 "Истории в деталях".  
23.15 "Игры разума".

0.15 "Холодная гора". Х/ф.

## ТВ-ЦЕНТР

6.00 "Настроение".  
8.10 "Расплата за грехи". Т/с.  
9.05 История государства Российского.  
9.10 "Укротители велосипедов". Комедия.  
10.40 "Детективные истории: Смертельный узел". Детектив.  
11.15 "Петровка, 38".  
11.30 "События. Время московское".  
11.45 "В центре внимания: Цветочная мафия".  
12.20 "Одно дело на двоих". Т/с.  
13.30 "Дети Ванюхина". Т/с.  
14.30 "События. Время московское".  
14.45 История государства Российского.  
14.50 "Опасная зона".  
15.30 "Стилет". (Россия). Т/с.  
16.30 "Новое Времечко".  
17.30 "События. Время московское".  
17.55 "Деловая Москва".  
18.15 История государства Российского.  
18.20 Наши любимые животные.  
18.50 "Расплата за грехи". Т/с.  
19.50 История государства Российского.  
19.55 "В центре внимания: Медвежатники".  
20.30 "События. Время московское".  
21.05 "Они присягнули Гитлеру". Д/ф.  
21.55 "Момент истины".  
22.50 "Народ хочет знать".  
23.50 "25 час. События. Время московское".  
0.20 "Петровка, 38".  
0.40 "Госфорд Парк". Детектив.

**КУПЛЮ**

**ДАЧУ на "Песках"**

**т. 49-16-72**

**8-927-623-83-11**





**Среда, 14 марта**

t° -1 +5, p=765 мм.рт.ст

**ПЕРВЫЙ КАНАЛ**

5.00 Новости.  
5.05 "Доброе утро".  
9.00 Новости.  
9.20 "Малахов+".  
10.20 "Возвращение Будулая". Х/ф.  
11.20 "Понять. Простить".  
12.00 Новости.  
12.20 "Полита. Без комплексов".  
13.20 "Детективы". Детектив.  
14.00 Другие новости.  
14.30 "Контрольная закупка".  
15.00 Новости.  
15.20 "Вне закона". "Криминальный роман".  
16.00 "Любовь как любовь". Т/с.  
17.00 "Федеральный судья".  
18.00 Вечерние новости.  
18.20 "Чужие тайны". Т/с.  
19.20 "Пусть говорят" с А. Малаховым.  
20.00 "Татьянин день". Т/с.  
21.00 Время.  
21.30 "Капитанские дети". Т/с.  
22.30 "Зачем пережила тебя любовь моя". Д/ф.  
23.30 Ночные новости.  
23.50 "Лондон. Abbey Road. Машина времени".  
0.30 "Обезьяны проделки". Комедия.  
2.20 "Говорящая с призраками". Т/с.

**РОССИЯ**

5.00 "Доброе утро, Россия!".  
8.45 "Тайны Болливуда".  
9.45 "Вести. Дежурная часть".  
10.00 "Прииск". Т/с.  
11.00 "Вести".  
11.30 "Местное время. Вести-Москва".  
11.50 "Прииск". Т/с.  
12.50 "Частная жизнь".  
13.40 "Вести. Дежурная часть".  
14.00 "Вести".  
14.20 "Местное время. Вести-Москва".  
14.40 "Суд идет".  
16.00 "Кулагины и партнеры".  
16.40 "Местное время. Вести-Московская область".  
17.00 "Вести".  
17.10 "Каменская". Т/с.  
18.05 "Танго втроем". Т/с.  
19.00 "Ангел-хранитель". Т/с.  
20.00 "Вести".  
20.45 "Местное время. Вести-Москва".

21.05 "Спокойной ночи, малыши!".  
21.15 "Прииск". Т/с.  
23.15 "Невыученные уроки. Прибалтика".  
0.15 "Вестин".  
0.35 "Следствием установлено". Детектив.  
2.25 "Дорожный патруль".  
2.45 "Закон и порядок". Т/с.

**НТВ**

6.00 "Сегодня утром".  
9.05 "Наше все!".  
10.00 "Сегодня".  
10.25 "Комната отдыха". В. Матвиенко.  
11.00 "Две правды".  
12.00 "Только ты". Т/с.  
13.00 "Сегодня".  
13.25 "Закон и порядок". Т/с.  
14.30 "Москва. Центральный округ". Т/с.  
15.30 "Чрезвычайное происшествие".  
16.00 "Сегодня".  
16.20 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.

18.30 "Чрезвычайное происшествие".  
19.00 "Сегодня".  
19.40 "Закон и порядок". Т/с.  
20.45 "Проклятый рай". Т/с.  
21.45 "Чрезвычайное происшествие".  
22.00 "Сегодня".  
22.40 "Победившие смерть". Д/с.  
23.10 "Сталин. Live". Т/с.  
0.10 "Все сразу!" с П. Фадеевым.  
0.40 "Парни из стали". Т/с.  
2.30 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.

**ТНТ**

5.45 "Любовь и тайны Сансет Бич". Т/с.  
6.30 "Такси".  
6.55 "Глобальные новости".  
7.00 "Москва: инструкция по применению".

7.25 "Хит-парад дикой природы". Д/с.  
8.20 Кулинар.  
8.35 Наши песни.  
9.00 "Необъяснимо, но факт".  
10.00 "Счастливы вместе". Т/с.  
11.00 "Крутые бобы". М/с.  
11.30 "Эй, Арнольд!". М/с.  
12.00 "Губка Боб Квадратные штаны". М/с.  
12.30 "Котопес". М/с.  
13.00 "Дикая семейка Торнберри". М/с.  
13.30 "Таки".  
14.00 "Саша+Маша". Т/с.  
14.40 "Дом-2. Пролубовь".  
15.40 "Шанхайские рыцари". Комедия.

**РИТУАЛ**  
круглосуточно



**33-13-90**  
**62-44-95**

23.55 "Дом-2". «После заката».  
0.25 «Секс» с А. Чеховой.  
0.55 «Дом-2. Любовь».  
1.50 «Родители». Комедия.

**СТС**

6.00 "Самурай Икс". М/с.  
6.45 "Чужой голос". М/ф.  
6.55 "Смешарики". М/с.  
7.00 "Приключения Вуди и его друзей". М/с.  
7.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
8.00 "Кадетство". Т/с.  
9.00 "Истории в деталях".  
9.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
10.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.  
10.30 "Жизнь прекрасна".  
12.30 "Не родись красивой". Т/с.  
13.30 "Подземелье драконов". М/с.  
14.00 "Смешарики". М/с.

14.05 "Приключения Вуди и его друзей". М/с.  
14.30 "Экстремальная команда". М/с.  
15.00 "Таджети Гаджетины". М/с.  
15.30 "Том и Джерри". Т/с.  
16.00 "Комиссар Рекс". Т/с.  
17.00 "Моя прекрасная няня". Т/с.  
18.00 "Отчаянные домохозяйки". Т/с.  
19.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.  
19.30 "Истории в деталях".  
20.00 "Кадетство". Т/с.  
21.00 "Убойная сила-6". "Выгодный жених". Т/с.  
22.00 "Костолом". Х/ф.  
0.00 "Истории в деталях".  
0.30 "Девятый вал". Д/ф.  
1.30 "Новый русский романс". Т/с.  
2.15 "Спаси меня". Т/с.

**ТВ-ЦЕНТР**

6.00 "Настроение".  
8.10 "Расплата за грехи". Т/с.  
9.05 История государства Российского.  
9.10 "Прости-прощай". Х/ф.  
10.45 "Детективные истории: Под маской Тигра". Детектив.  
11.15 "Петровка, 38".  
11.30 "События. Время московское".  
11.45 "В центре внимания: Печальный орган".  
12.20 "Одно дело на двоих". Т/с.  
13.30 "Дети Ванюхина". Т/с.  
14.30 "События. Время московское".  
14.45 История государства Российского.  
14.50 "Марш-бросок".  
15.30 "Стилет". (Россия). Т/с.  
16.30 "Новое Времечко".  
17.30 "События. Время московское".  
17.55 "Деловая Москва".  
18.15 История государства Российского.  
18.20 "21 кабинет" с В. Белицким.  
18.50 "Расплата за грехи". Т/с.  
19.50 История государства Российского.  
19.55 "В центре внимания: Фанфары для фанеры".  
20.30 "События. Время московское".  
21.05 "Дети Ванюхина". Т/с.  
22.00 "Стилет". (Россия). Т/с.  
23.05 "Золотая лихорадка". Из цикла "Доказательства вины".  
0.00 "25 час. События. Время московское".  
0.30 "Петровка, 38".  
0.50 "Сабрина". (США). Х/ф.



**Суббота, 17 марта**

t° +1...+7, p=767 мм.рт.ст.

## ПЕРВЫЙ КАНАЛ

- 5.30 "Дорогое удовольствие". Комедия.
- 6.00 Новости.
- 6.10 "Дорогое удовольствие". (продолжение). Комедия.
- 7.20 Играй, гармонь любимая!
- 8.10 Дисней-клуб: "Русалочка", "Клуб Микки Мауса".
- 9.00 Слово пастыря.
- 9.20 "Здоровье".
- 10.00 Новости.
- 10.20 "Смак".
- 10.50 "Бизнес на похмелье".
- 12.00 Новости.
- 12.20 История песни.
- 13.20 "Мой Андрей Миронов". Д/ф.
- 14.20 "Тюремный романс". Х/ф.
- 16.20 "Новые песни о главном".
- 18.00 Вечерние новости.
- 18.20 Субботний "Ералаш".
- 18.50 "Кто хочет стать миллионером?".
- 19.50 "Властелин горы".
- 21.00 Время.
- 21.20 "Минута славы".
- 23.10 "Высшая лига".
- 0.30 "В постели с врагом". Триллер.
- 2.20 "Большая белая надежда". Х/ф.

## РОССИЯ

- 6.00 "Доброе утро, Россия!".
- 8.00 "Вести".
- 8.10 "Местное время. Вести-Москва".
- 8.20 "Военная программа" А. Сладкова.
- 8.40 "Утренняя почта".
- 9.10 "Субботник".
- 9.50 "Вокруг света".
- 10.45 "Секрет успеха".
- 11.00 "Вести".
- 11.10 "Местное время. Вести-Москва".
- 11.20 "Сто к одному".
- 12.15 "Аншлаг и Компания".
- 13.15 "Клуб сенаторов".
- 14.00 "Вести".

- 14.20 "Наградить". Детектив.
- 16.00 "Национальный интерес".
- 17.00 "Вести".
- 17.20 "Местное время. Вести-Москва".
- 18.00 "Субботний вечер".
- 20.00 "Вести".
- 20.15 "Секрет успеха".
- 21.20 "Вакцина". Х/ф.
- 23.15 "Невыносимая жестокость". (США). Комедия.
- 1.15 "Контрактоосмертью". Х/ф.
- 3.50 "История Вендела Бейкера". (США). Х/ф.

## НТВ

- 5.25 "Шпионские игры. Без прикрытия". Боевик.
- 6.55 "Возвращение с Олимпа", "Прометей". М/ф.
- 7.30 "Сказки Баженова".
- 8.00 "Сегодня".
- 8.15 "Золотой ключ".
- 8.45 "Без рецепта".
- 9.20 "Смотр".
- 10.00 "Сегодня".
- 10.20 "Главная дорога".
- 10.55 "Кулинарный поединок".
- 12.00 "Квартирный вопрос".
- 13.00 "Сегодня".
- 13.25 "Особо опасен!".
- 14.00 "Из жизни начальника уголовного розыска". Детектив.
- 16.00 "Сегодня".
- 16.20 "Женский взгляд". М. Пахоменко.
- 17.00 "Своя игра".
- 17.55 "Адвокат". Т/с.
- 19.00 "Сегодня".
- 19.40 "Профессия-репортер".
- 20.05 "Программа максимум".
- 21.05 "Русские сенсации".
- 22.00 "Реальная политика" с Г. Павловским.
- 22.40 "Решение о ликвидации". (США). Боевик.
- 1.10 Микс-файт М-1. Бои без правил.
- 2.00 "Побег Логана". Х/ф.
- 7.00 "Мопидильяблоки". М/ф.

## ТНТ

- 7.25 «Приключения Рекса». М/с.
- 8.25 Век Hi-tech.
- 8.40 Наши песни.
- 9.00 «Саша+Маша». Т/с.
- 9.30 «Женская лига». Т/с.
- 10.00 «Школа ремонта». «Бамбук, металл и камень».
- 11.00 «Такси» в Питере.
- 11.30 «Алло, гараж!».
- 12.00 Звезды против караоке.
- 13.00 «Жил-был пес». М/ф.
- 13.20 «Дом-2. Про любовь».
- 14.20 «Александр».
- 18.00 «Cosmopolitan. Видео-версия».
- 19.00 «Саша+Маша». Т/с.
- 19.30 «Женская лига». Т/с.
- 20.00 «Необъяснимо, но факт».
- 21.00 «Дом-2. Про любовь».
- 22.00 «Комеди клуб».
- 23.00 «Наша россия». Т/с.
- 23.25 «Секс» с А. Чеховой.
- 23.55 «Дом-2». «После заката».
- 0.25 Няня спешит на помощь.
- 1.30 Наши песни.
- 1.50 «Дом-2. Любовь».
- 2.45 «Сумасшедший дом». (США). Комедия.

## СТС

- 6.00 "Белеет парус одинокий". Х/ф.
- 7.20 "Волшебный магазин". М/ф.
- 7.55 "Радужная рыбка". М/с.
- 8.20 "Смешарики". М/с.
- 8.30 "Просто Норман". М/с.
- 9.00 "Улица Сезам".
- 9.30 "Секретные материалы псов-шпионов". М/с.
- 10.00 "Маппет-шоу. Волшебник из страны Оз". Х/ф.
- 12.00 "Игры разума".
- 13.00 "Слава Богу, ты пришел".
- 14.00 "Снимите это немедленно".
- 15.00 "Свадебный переполох".

- 16.00 "Истории в деталях".
- 16.30 "Кто в доме хозяин". Т/с.
- 17.00 "Другой я". Х/ф.
- 18.40 "Такси-3". Х/ф.
- 20.25 "Моя прекрасная няня". Т/с.
- 21.00 "Билли Мэдисон". Х/ф.
- 22.50 "6 кадров".
- 23.00 "Хорошие шутки".
- 1.00 Церемония журнала "Hello!"
- 2.00 "Человек на все времена". Х/ф.
- 3.55 "Трое - уже толпа". Х/ф.

## ТВ-ЦЕНТР

- 6.05 "Старшая сестра". Х/ф.
- 8.00 "АБВГДейка".
- 8.30 "Православная энциклопедия".
- 9.00 "Хитрый, как змея". Из цикла "Живая природа". (Великобритания). Д/ф.
- 9.45 История государства Российского.
- 10.00 "Принцесса на горошине". Х/ф.
- 11.30 "События. Время московское".
- 11.45 "Репортер" с М. Дегтярем.
- 12.00 "Ключевой момент".
- 12.50 "Сто вопросов взрослому". К. Серебрянников.
- 13.40 Городское собрание.
- 14.30 "События. Время московское".
- 14.45 "Внутренний враг. Спецслужбы и революция". Фильм Л. Млечина.
- 15.35 "Без срока давности". Х/ф.
- 17.30 "События. Время московское".
- 17.45 "Петровка, 38".
- 18.00 Вечер Е. Крылатова "Крылатые качели". ч. 2.
- 19.00 "Пуаро Агаты Кристи". Т/с.
- 21.00 "Постскриптум" с А. Пушкиным.
- 22.05 "Шпнхайские рыцари". Боевик.
- 0.20 "События. Время московское".
- 0.35 "Обитель зла". Триллер.
- 2.35 "Страстная неделя". Х/ф.



Воскресенье, 18 марта

1° +6 +7, p=767 мм рт.ст.

## ПЕРВЫЙ КАНАЛ

- 5.50 "Дневной поезд". Х/ф.
- 6.00 Новости.
- 6.10 "Дневной поезд". (продолжение). Х/ф.
- 7.50 Армейский магазин.
- 8.30 Дисней клуб. "Дональд Дак представляет", "Ведьма".
- 9.20 "Умницы и умники".
- 10.00 Новости.
- 10.10 "Непутевые заметки" с Д. Крыловым.
- 10.30 Пока все дома.
- 11.20 "Фазенда".
- 12.00 Новости.
- 12.20 "Живой мир". "Планета Земля".
- 13.20 "Их разыскивает милиция".
- 14.00 Футбол. Чемпионат России. "Динамо" - ЦСКА.
- 16.00 "Мама". Х/ф.
- 18.00 Времена.
- 19.00 "Цирк со звездами".
- 21.00 "Время".
- 21.50 "Ночной дозор". Х/ф.
- 0.10 "Мутанты среди нас".
- 1.20 "Бликие контакты третьей степени". Х/ф.

## РОССИЯ

- 5.50 "Дело пестрых". Х/ф.
- 7.30 "Студия Здоровье".
- 8.00 "Вести".
- 8.10 "Местное время. Вести-Москва".
- 8.20 "Сельский час".
- 8.50 "Диалоги о животных".
- 9.25 "Увольнение на берегу". Х/ф.
- 11.00 "Вести".
- 11.10 "Местное время. Вести-Москва".
- 11.20 "Городок". Дайджест.
- 11.50 "Сам себе режиссер".
- 12.45 "Смехопанорама Е. Петросяна".
- 13.15 "Парламентский час".
- 14.00 "Вести".
- 14.20 "Фитиль N124".
- 15.10 "Вести. Дежурная часть".
- 15.40 "Честный детектив".
- 16.10 "Смеяться разрешается".
- 18.00 "Мастери Маргарита". Т/с.
- 20.00 Вести недели.

- 21.00 "Специальный корреспондент".
- 21.25 "Час пик". Х/ф.
- 23.40 "Таинственная река". (США). Х/ф.
- 2.20 "Дохлая рыба". Х/ф.

## НТВ

- 5.30 "Решение о ликвидации". (США). Боевик.
- 7.35 "Лебеди Непрядвы". М/ф.
- 8.00 "Сегодня".
- 8.15 "Русское лото".
- 8.40 "Дикий мир" с Т. Баженовым.
- 9.15 "Их нравы".
- 10.00 "Сегодня".
- 10.20 Едим дома.
- 10.55 "Счастливый рейс" с Н. Фоменко.
- 11.45 "Top Gear".
- 12.20 Авиаторы.
- 13.00 "Сегодня".
- 13.25 Тридцатая глава.
- 14.00 "Конан-разрушитель". (США). Х/ф.
- 16.00 "Сегодня".
- 16.20 "Один день. Новая версия".
- 17.00 "Своя игра".
- 17.55 "Адвокат". Т/с.
- 19.00 "Сегодня. Итоговая программа" с К. Поздняковым.
- 19.50 "Чистосердечное признание".
- 20.20 "Чрезвычайное происшествие".
- 20.55 "Главный герой" с А. Хрековым.
- 22.00 "Воскресный вечер" с В. Соловьевым.
- 23.15 "Разоблачение". Х/ф.
- 1.40 "Адвокат". Т/с.

## ТНТ

- 7.00 "Девочка и слон". М/ф.
- 7.25 "Приключения Рекса". М/с.
- 8.40 Наши песни.
- 9.00 «Саша+Маша». Т/с.
- 9.30 «Такси» в Питере.
- 10.00 «Александр». (Германия-США-Франция). Драма.
- 13.40 «Тигренюк на подсолнухе». М/ф.
- 14.00 «Дом-2. Проллюбовь».
- 15.00 «К-19». Х/ф.
- 18.00 Звезды против караоке.

- 19.00 «Саша+Маша». Т/с.
- 19.30 «Женская лига». Т/с.
- 20.00 «Битва экстрасенсов».
- 21.00 «Дом-2. Проллюбовь».
- 22.00 «Комедиклаб».
- 23.00 «Секс» с А. Чеховой.
- 23.30 «Cosmopolitan. Ви-деоверсия».
- 0.30 «Дом-2». «После заката».
- 1.05 Наши песни.
- 1.20 «Дом-2. Любость».
- 2.20 «Настоящий Канкун». (США). Х/ф.

## СТС

- 6.00 "Джюльбарс". Х/ф.
- 7.15 "Аленький цветочек". М/ф.
- 7.55 "Радужная рыбка". М/с.
- 8.20 "Смешарики". М/с.
- 8.30 "Просто Норман". М/с.
- 9.00 "Улица Сезам".
- 9.30 "Секретные материалы пров-шпионов". М/с.
- 10.00 "Самый умный".
- 12.00 "Жизнь прекрасна".
- 14.00 "Снимите это немедленно".
- 15.00 "Мать и дочь".
- 16.00 "Истории в деталях".
- 16.30 "6 кадров".
- 17.10 "Иван Подушкин. Джентльмен с куклами". Фильм 2 "Али-Баба и 40 разбойников". Х/ф.
- 21.00 "Свадьба лучшего друга". Х/ф.
- 23.10 "Слава Богу, ты пришел!".
- 0.30 "Кино в деталях" с Ф. Бондарчуком.
- 1.20 "Красотки". Х/ф.

## ТВ-ЦЕНТР

- 6.00 "Укротители велосипедов". Х/ф.
- 7.30 "Право на надежду".
- 7.55 Дневник путешественника.
- 8.25 "Крестьянская застава".
- 9.00 "Ключевой момент".
- 9.45 "21 кабинет" с В. Белицким.
- 10.20 Наши любимые животные.
- 10.50 "Музыкальная исто-

- рия". В. Добрынин.
- 11.30 "События. Время московское".
- 11.45 "Встретимся у фонтана". Комедия.
- 13.20 "Приглашает Б. Ноткин". О. Дроздова.
- 13.50 "Детективные истории: Задержание на загородном шоссе". ч. 1. Детектив.
- 14.30 "События. Московская неделя".
- 15.00 История государства Российского.
- 15.25 "Хитрый, как змея". Из цикла "Живая природа". Д/ф.
- 16.15 "Королевская регата". Комедия.
- 17.55 "Фабрика мысли".
- 18.50 "Кейт и Лео". (США). Комедия.
- 21.00 "В центре событий" с А. Прохоровой.
- 22.05 "Убийство в доме викария". 1 и 2 с. Детектив.
- 0.10 "События. Время московское".
- 0.25 "Леди на день". 1 и 2 с. Комедия.
- 2.40 "Без срока давности". Детектив.

## ВСЕ ДЛЯ БИЗНЕСА

- Регистрация фирм и ИП
- Ведение и сдача отчетности
- Представительство в суде
- Составление всех видов договоров
- Юридическое сопровождение Вашего бизнеса
- Консультации по трудовому законодательству
- Оформление трудовых книжек
- Налоговые споры
- Административные споры
- Перевод квартир в нежилой фонд



"АПП - надежный партнер!"

АССОЦИАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ ПОДПОЛЖЬЯ

т. 304-304

Наш адрес: пр. Героев, 29/1



Вторник, 13 марта

t° -1...+4, p=762 мм.рт.ст., ясно

## ПЕРВЫЙ КАНАЛ

- 5.00 Новости.
- 5.05 "Доброе утро".
- 9.00 Новости.
- 9.20 "Малахов+".
- 10.20 "Возвращение Будулая".  
Х/ф.
- 11.20 "Понять. Простить".
- 12.00 Новости.
- 12.20 "Лолита. Без комплексов".
- 13.20 "Детективы". Детектив.
- 14.00 Другие новости.
- 14.30 "Контрольная закупка".
- 15.00 Новости.
- 15.20 "Вне закона". "Ярость".
- 16.00 "Любовь как любовь". Т/с.
- 17.00 "Федеральный судья".
- 18.00 Вечерние новости.
- 18.20 "Чужие тайны". Т/с.
- 19.20 "Пусть говорят" с А. Малаховым.
- 20.00 "Татьянин день". Т/с.
- 21.00 Время.
- 21.30 "Капитанские дети". Т/с.
- 22.30 "Женщина против мужчин".
- 23.30 Ночные новости.
- 23.50 "Искатели". "Чаша сядом для царя".
- 0.40 Ударная сила. "Реактивный удар".
- 1.30 "Убить офицера". Триллер.

## РОССИЯ

- 5.00 "Доброе утро, Россия!".
- 8.45 "Проклятие клана Онасси-сов".
- 9.45 "Вести. Дежурная часть".
- 10.00 "Прииск". Т/с.
- 11.00 "Вести".
- 11.30 "Местное время. Вести-Москва".
- 11.50 "Прииск". Т/с.
- 12.50 "Частная жизнь".
- 13.40 "Вести. Дежурная часть".
- 14.00 "Вести".
- 14.20 "Местное время. Вести-Москва".
- 14.40 "Суд идет".
- 16.00 "Кулагины и партнеры".
- 16.40 "Местное время. Вести-Московская область".
- 17.00 "Вести".
- 17.10 "Каменская". Т/с.
- 18.05 "Танго втроем". Т/с.

- 19.00 "Ангел-хранитель". Т/с.
- 20.00 "Вести".
- 20.45 "Местное время. Вести-Москва".
- 21.05 "Спокойной ночи, малыши!".
- 21.15 "Прииск". Т/с.
- 23.15 "Америка-мама. Дети на эк-спорт".
- 0.15 "Вести+".
- 0.35 "Парк юрского периода". (США). Х/ф.
- 2.55 "Дорожный патруль".

## НТВ

- 6.00 "Сегодня утром".
- 9.05 "Наше все!".
- 10.00 "Сегодня".
- 10.25 "Чистосердечное призна-ние".
- 11.00 "Две правды".
- 12.00 "Только ты". Т/с.
- 13.00 "Сегодня".
- 13.25 "Закон и порядок". Т/с.
- 14.30 "Москва. Центральный ок-руг". Т/с.
- 15.30 "Чрезвычайное происше-ствие".
- 16.00 "Сегодня".
- 16.20 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.
- 18.30 "Чрезвычайное происше-ствие".
- 19.00 "Сегодня".
- 19.40 "Закон и порядок". Т/с.
- 20.45 "Проклятый рай". Т/с.
- 21.45 "Чрезвычайное происше-ствие".
- 22.00 "Сегодня".
- 22.40 "Победившие смерть". Д/с.
- 23.10 "Сталин. Live". Т/с.
- 0.15 "Top Gear".
- 0.45 "Парни из стали". Т/с.
- 2.30 "Улицы разбитых фонарей". Т/с.
- 4.20 "Вероника Марс". Т/с.
- 5.40-6.00 "Чрезвычайное проис-шествие".

## ТНТ

- 6.00. М/ф.
- 6.30 "Такси".
- 6.55 "Глобальные новости".
- 7.00 "Москва: инструкция по при-менению".

- 7.25 "Хит-парад дикой природы". Д/с.
- 8.20 Звезда на дороге.
- 8.35 Наши песни.
- 9.00 «Запретная зона» с М. По-реченковым.
- 10.00 «Счастливы вместе». Т/с.
- 11.00 «Крутые бобры». М/с.
- 11.30 «Эй, Арнольд!». М/с.
- 12.00 «Губка Боб Квадратные штаны». М/с.
- 12.30 «Котопес». М/с.
- 13.00 «Как говорит Джинджер». М/с.
- 13.30 «Такси».
- 14.00 «Саша+Маша». Т/с.
- 15.00 «Дом-2. Пролюбовь».
- 16.00 «Никто не знает про секс». (Россия). Комедия.
- 18.00 «Счастливы вместе». Т/с.
- 19.00 «Такси».
- 19.30 «Москва: инструкция по применению».
- 20.00 «Счастливы вместе». Т/с.
- 21.00 «Дом-2. Пролюбовь».
- 22.00 «Шанхайские рыцари». (США). Комедия.
- 0.20 «Дом-2». «После заката».
- 0.50 «Секс» с А. Чеховой.
- 1.20 «Дом-2. Любовь».
- 2.15 «Братья Блюз». Комедия.

## СТС

- 6.00 "Самурай Икс". М/с.
- 6.45 "Тихая поляна". М/ф.
- 6.55 "Смешарики". М/с.
- 7.00 "Приключения Вуди и его друзей". М/с.
- 7.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.
- 8.00 "Кадетство". Т/с.
- 9.00 "Истории в деталях".
- 9.30 "Моя прекрасная няня". Т/с.
- 10.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.
- 10.30 "Жизнь прекрасна".
- 12.30 "Не родись красивой". Т/с.
- 13.30 "Подземелье драконов". М/с.
- 14.00 "Смешарики". М/с.
- 14.05 "Приключения Вуди и его друзей". М/с.
- 14.30 "Экстремальная команда". М/с.
- 15.00 "Гаджеты Гаджетины". М/с.
- 15.30 "Том и Джерри". Т/с.
- 16.00 "Комиссар Рекс". Т/с.
- 17.00 "Моя прекрасная няня". Т/с.
- 18.00 "Отчаянные домохозяй-ки". Т/с.

- 19.00 "Кто в доме хозяин". Т/с.
- 19.30 "Истории в деталях".
- 20.00 "Кадетство". Т/с.
- 21.00 "Убойная сила-6". "Право на защиту". Т/с.
- 22.00 "Одиноким волкам МакКуэйд". Х/ф.
- 0.00 "Истории в деталях".
- 0.30 "Мифы о Титанике". Д/ф.
- 1.30 "Новый русский романс". Т/с.
- 2.15 "Щит". Т/с.
- 3.00 "Спаси меня". Т/с.
- 3.45 "Прикосновение зла". Т/с.
- 5.10-5.20 Музыка на СТС.

## ТВ-ЦЕНТР

- 6.00 "Настроение".
- 8.10 "Расплата за грехи". Т/с.
- 9.05 История государства Россий-ского.
- 9.10 "Одиноким один". Комедия.
- 11.15 "Петровка, 38".
- 11.30 "События. Время москов-ское".
- 11.45 Линия защиты.
- 12.20 "Одно дело на двоих". Т/с.
- 13.30 "Дети Ванюхина". Т/с.
- 14.30 "События. Время москов-ское".
- 14.45 История государства Рос-сийского.
- 14.50 "Храбрый заяц". "Таракани-ще". М/ф.
- 15.30 "Стилет". (Россия). Т/с.
- 16.30 "Новое Временчко".
- 17.30 "События. Время москов-ское".
- 17.55 "Деловая Москва".
- 18.15 История государства Рос-сийского.
- 18.20 "Крестьянская застава".
- 18.50 "Расплата за грехи". Т/с.
- 19.50 История государства Рос-сийского.
- 19.55 Лицом к городу.
- 20.50 "События. Время москов-ское".
- 21.05 "Дети Ванюхина". Т/с.
- 22.00 "Стилет". (Россия). Т/с.
- 23.05 "Скандальная жизнь с Оль-гой Б".
- 0.00 "25 час. События. Время мос-ковское".
- 0.30 "Петровка, 38".
- 0.50 "Свадьба". (Россия). Х/ф.



«Воздействие Сталина на ход исторических событий было столь значительно, что никакие потоки лжи и клеветы не в силах вычеркнуть его образ из народной памяти. Наоборот, с каждым годом все больше честных советских людей, видя беспредел, творимый нынешними правителями России и других бывших советских республик, вспоминают великое имя И.В.Сталина, его жизнь, беззаветно отданную нашему народу, нашей стране, нашему государству».

Это отрывок из краткой биографии И.В.Сталина, скачанный мною с одного Интернет-сайта. Писал его явно сталинист, а значит, беспристрастным он признан быть не может. Первая несуразность бросается в глаза сразу. И.В.Сталин беззаветно отдал жизнь стране – согласен, государству – согласен, но многострадальный народ-то тут причем? Похоже, уважаемый неизвестный автор забыл вставить одно слово в это предложение. Немаловажное слово. **Истребление.** И.В.Сталин беззаветно отдал жизнь **истреблению** нашего народа. Теперь правильно, не правда ли?

Но тут надо учесть одну вещь – И.В.Сталин был фантастически противоречивой личностью. Наряду с тем массовым, неоправданным истреблением советского народа, что он устроил, И.В.Сталин поднял нашу страну на такую экономическую высоту, придал ей такое влияние на Западе, какого она не имела ни до, ни после, поставив на второе, после США, место в мире. Да, И.В.Сталин со временем стал жестоким диктатором и убивал неугодных ему людей руками своих подельников. Однако наша цель – не оценка жизни Иосифа Виссарионовича, а расследование его загадочного ухода из этой самой жизни.

Много лет назад замечательный поэт К.Симонов задался вопросом: как на самом деле произошло это умирание? Попытаемся хотя бы на шаг приблизиться к разгадке этой тайны.

## СМЕРТЬ СТАЛИНА (ПО Б.СОКОЛОВУ)

Первая версия проста, как деревенская мыльница. И.В.Сталин умер своей смертью, никто ему отойти на тот свет не помогал.

минут Новик с фомкой и телохранитель уже бежали к бане. Но дверь открылась, и на порог вышел слегка заспанный Сталин».

Час с минутами!!! Господа, вы можете представить, что те же самые охранники оставили 73-летнего главу государства без внимания на 12-14 часов? Более того – все это время они мирно сопели в две дырки, идя, таким образом, на должностное преступление. Вы понимаете, что это невозможно?

## СМЕРТЬ СТАЛИНА (ПО ЛОЗГАЧЕВУ)

До самой своей смерти Лозгачев поддерживает версию о том,

законодательный орган. Этот орган принимает законы и назначает наркомов (впоследствии министров). Совет Министров (правительство) управляет страной. В идеале, партии предлагалось заниматься исключительно идеологической работой, а именно – агитировать народ голосовать за коммунистов. Чем больше в Верховном Совете будет коммунистов, тем легче им будет проводить свою политику. Идеальное демократическое государство!

Однако данная система, безупречная с точки зрения теории, на практике, по ряду объективных причин, не реализовалась. В первую очередь потому, что кадры на местах, оставшиеся с царских вре-

и начался отсчет последних месяцев И.В.Сталина. Видимо, вождь почувствовал, с каким монстром (имеется в виду партия) решил воевать, поскольку сразу принял меры личной безопасности. Впервые, закрылся на своей ближней даче в «Кунцево», все реже и реже появляясь в Кремле, а во-вторых, вновь объединил под Л.П.Берия МВД и МГБ. И тут встает вопрос: а был ли мотив еще у одного персонажа драмы?

## ПОДОЗРЕВАЕМЫЙ №2. Л.П.БЕРИЯ. МОТИВ.

Жизнь Л.П.Берия наполнена великими свершениями и кровавыми

его человека с заданием охранять ценою жизни своей. Если не вышло бы это сделать официально, поставил бы тайно. Вся другая охрана к тому времени подчинилась партаппаратчику Игнатьеву, а не ему – Берия, который еще не успел вступить в свои права в органах. Задавшись этим вопросом, я неожиданно для самого себя понял: но ведь был такой человек! Был! И не очень-то скрывался. Старший прикреплённый Хрусталев на ту, именно ту ночь, сменивший Старостина. Непроста же именно к нему обратился Лаврентий Павлович, когда уже после смерти хозяина покидал дачу. По воспоминаниям Светланы, дочери Сталина, слышался его громкий голос: «Хрусталев, машину!».

Теперь понятно, думаю, почему Хрусталев не мог приказать охране ложиться спать. Это ложь, как и все, о чем говорил Лозгачев. Самого же Ивана Васильевича ни о чем не спросишь. Он, тоже досадная случайность, некоторое время спустя после событий на ближней даче, отошел к праотцам. Берия был арестован в Кремле 26 июня 1953 года и после пародии на суд расстрелян. Все! Концы в воду!

## ТАК КАК ЖЕ НА САМОМ ДЕЛЕ ПРОИЗОШЛО ЭТО УМИРАНИЕ?

Итак, имело ли место отравление, или товарища Сталина сознательно оставили умирать без медицинской помощи? Исходя из косвенных свидетельств и нескольких фактов, можно сделать несколько умозаключений. Помните, что первыми на ближнюю дачу приехали Хрущев с Булганиным? Именно они успокоили охрану тем, что Сталин спит и будить его не нужно. Накануне во время позднего ужина они пили, и Хозяин немного перебрал. Но откуда соратники знали, что вождь не проснется и не задаст им всем неудобные вопросы? Напомню – врача, который мог бы с ходу определить, насколько плохо его состояние, среди посетителей не было. Это могло быть только в случае, если они заранее знали, что все, диктатора можно больше не бояться. Он теперь не более чем тело на диване.

И еще один факт, как ни стран-

# ЗАГАДКА СМЕРТИ СТАЛИНА

*Роль личности в истории по сей день остается загадкой для историков. Цари и герои приходят тогда, когда нужны своей стране, своему народу, своей планете. Они не являются ни богами, ни дьяволами. Это просто люди, оказавшиеся умнее, одареннее, беспощаднее своих ближайших оппонентов. Петр первый, генерал Пиночет, Фидэль Кастро, Саддам Хусейн. Кто-то дожил до седины, успев сделать все, на что был способен, кто-то жив и по сей день, другие же были сняты на лету и пали жертвами палачей. Исключение из правил – Он. Дьявол, ставший богом. Иосиф Виссарионович Сталин.*



что они спокойно спали, пока Сталин умирал. Ту же сказочку он поведал и Э.С.Радзинскому, который принял ее за чистую монету. Я слышал запись разговора драматурга с охранником. Это был голос из прошлого. Лозгачев утверждал, что подобных распоряжений Ста-

мен и привыкшие греть руки на своей работе, честно трудиться на благо советской власти ну никак не желали. Для контроля над ними партийными функционерами были насажены всевозможные партийные организации – обкомы, горкомы и прочие «комы». Секретари,

злодеяниями. Но убийство Сталина не является одним из них. Прежде всего, потому, что Лаврентий Павлович не был партаппаратчиком. Он принадлежал к тем квалифицированным кадрам, которые поощрял вождь. Промышленник, архитектор-строитель, человек с образованием.



изошло это умирание? Попытаемся хотя бы на шаг приблизиться к разгадке этой тайны.

## СМЕРТЬ СТАЛИНА (ПО Б.СОКОЛОВУ)

Первая версия проста, как дерево и как мыльный пузырь, она попадает при серьезном подходе. И в Сталин умер своей смертью, никто ему отойти на тот свет не помогал и, боже упаси, никто великого и ужасного диктатора не травил. При чем поддерживают эту версию даже такие серьезные историки, как Борис Соколов и Юрий Жуков. Спорить со столь авторитетным мнением сложно, но не невозможно. Итак, для начала слово Б.Соколову: «...У Сталина, отправившего на тот свет сотни тысяч, а с жертвами коллективизации – миллионы людей, осталось немало недоброжелателей, как в нашей стране, так и за ее пределами. И сталинским оппонентам очень не хотелось смириться с тем, что диктатор все-таки умер своей смертью и в своей постели, окруженный медицинскими светилами и соратниками по партии, при его жизни старавшимися показать себя самыми верными сталинцами.» Что тут можно сказать? Во-первых, не в постели, а на диване, куда его перенесли беспомощного и обмочившегося. Во-вторых, это сделали после того, как несчастный пролежал без какой-либо помощи 12 – 14 часов. Возможно ли было такое?

Историк (или, как считают некоторые господа, псевдоисторик) Юрий Мухин описал в своей книге «Убийцы Сталина» факт, опровергающий заявление прикрепленного Лозгачева о том, что охранники, де, завалились спать, получив соответствующий приказ то ли от самого Хозяина, то ли от старшего прикрепленного Хрусталева.

Слово самому товарищу Мухину: «По субботам Сталин ходил в баню, построенную на территории дачи. Обычно эта процедура занимала у Сталина час – час десять минут. Но однажды он вдруг не вышел в означенное время. Через 20 минут охрана доложила Новик, который был в это время на даче. Через 35 минут он позвонил министру МГБ Игнатьеву, тот тут же позвонил Маленкову. Последовала команда ломать дверь в бане (изнутри она закрывалась на защелку). Через 46

что они спокойно спали, пока Сталин умирал. Ту же сказочку он поведал и Э.С.Радзинскому, который принял ее за чистую монету. Я слышал запись разговора драматурга с охранником. Это был голос из прошлого. Лозгачев утверждал, что подобных распоряжений Сталин прежде никогда не давал, а в этот раз якобы сказал: «Ложитесь все спать, мне ничего не надо, я тоже ложусь спать». «Мы все, конечно, были очень довольны, – продолжал Лозгачев, – получив такое указание, все смело (выделено автором), как говорят, легли спать».

Ерунда на постном масле! Если бы охранники послушались указания выжившего из ума Сталина, в случае его не то чтобы смерти, а просто падения с кровати, их бы загребли за невыполнение служебных обязанностей. И потом, Хрусталева никак не мог дать указание охране ложиться спать. Нет, гипотетически мог, конечно: именно он в ту ночь был старшим прикрепленным, вот только находился он там с иным конкретным и исключительно важным заданием, но об этом позже. Лозгачев не просто врет, он врет, признаваясь в преступлении. Зачем? И с чьего высочайшего на то позволения? На второй вопрос ответ однозначен – дорогого Никиты Сергеевича. Таким образом, первый мы переадресовываем ему – дорогому Никите Сергеевичу. Зачем он врет и заставляет врать других? Что означенный Сергеевич пытается скрыть? Итак, наше расследование находит первого подозреваемого. А что делает следователь, заподозрив некоего персонажа драмы? Правильно – ищет мотив. Без мотива не может быть преступления.

### ПОДОЗРЕВАЕМЫЙ №1. Н.С.ХРУЩЕВ. МОТИВ.

И тут, уж извините, придется нам окунуться в историю вопроса – истоки создания первого в мире социалистического государства. В идеале система государственного управления СССР выглядела так: народ тайным голосованием избирает членов Верховного Совета –

мен и привыкшие греть руки на своей работе, честно трудиться на благо советской власти ну никак не желали. Для контроля над ними партийными функционерами были насажены всевозможные партийные организации – обкомы, горкомы и прочие «комы». Секретари, зачастую не смыслившие ни в технике, ни в науке, ни в культуре, сразу смекнули, какие блага могут принести им подобные места. Незаметно партия стала доминировать над правительством.

Но время шло, ситуация коренным образом менялась. Коммунисты воспитали уже свои советские кадры – квалифицированных ученых, врачей, экономистов. Согласитесь, контролировать таких людей стало незачем. Партия у власти стала не нужна уже и самому И.В.Сталину, к тому времени «сосредоточившему в своих руках необъятную власть» и несколько государственных постов. Скоро на своем последнем Пленуме осенью 52-го года он решительно попросит отлучить его с поста генсека партии. Как выразился очевидец тех событий поэт Симонов: «Этого последнего из трех занимаемых им постов». Но это не была проверка на верность соратников, в чем пытались нас убедить Симонов, а после и Радзинский. Хозяин отнюдь не собиравшийся в отставку, он просто уходил с партийного поста, чем окончательно отводил партию от власти и от государственной кормушки, к которой партфункционеры так привыкли. Всем руководить – и ни за что при этом не отвечать! Чем не сказка? Первым опасность осознал Г.М.Маленков. Симонов описывал его глаза, его воздетые к потолку руки – немая мольба ко всем присутствующим, немедленно отказать Сталину в его просьбе. Затем дошло и до Н.С.Хрущева. Когда Иосиф Виссарионович огласил список новых кадров, входящих в реорганизованное Политбюро, он запаниковал. Это были сплошь талантливые управленцы и честные коммунисты. Даже в самой партии приспособленцы стремительно теряли позиции. Вот именно с того, последнего в его жизни, Пленума

злодеяниями. Но убийство Сталина не является одним из них. Прежде всего, потому, что Лаврентий Павлович не был пертаппаратчиком. Он принадлежал к тем квалифицированным кадрам, которые поощрял вождь. Промышленник, архитектор-строитель, человек с образованием. Один из кураторов создания советской атомной бомбы, причем первая модель была им взята агентурным путем (украдена) у США, а следующая сконструирована под его непосредственным началом уже нашими учеными. У него не было мотива убивать Хозяина. Ему, как и Сталину, не нужна была партия у власти, только затягивающая процесс творческой и научной работы. Больше того, встав на тропу войны, Берия должен был понимать, что сейчас от жизни Иосифа Виссарионовича напрямую зависит и его жизнь. Победив, партфункционеры свидетелей не оставят. Особенно таких одиозных, как Лаврентий Павлович.

Вроде бы все ясно, но тут черным котом из мешка выпрыгивает так называемое «мингрельское дело». По слухам, сам Сталин однажды сказал: «Ищите большого мингрела». Однако возникает вопрос: зачем поручать вести дело, направленное якобы против Берия, самому Берия?

Версию о непричастности Лаврентия Павловича к смерти Сталина поддерживают также историк Ю.В.Емельянов (в симпатии к Берии не замеченный) и все тот же Б.В.Соколов: «Традиционная интерпретация насчет злодея Берия, слишком поздно вызвавшего врачей, нисколько не убеждает. Первыми-то на сталинскую дачу приехали Хрущев с Булганиным, но вызывать врачей сразу же не стали. Берия появился только некоторое время спустя, да и то в паре с Маленковым». Итак, первыми на ближнюю дачу приехали Хрущев с Булганиным. Запомним этот факт.

Сталин, опасаясь за свою жизнь, отходит от дел и надеется на Берия. Вопрос: что бы сделали вы на месте Лаврентия Павловича, если бы подозревали покушение на Хозяина и хотели бы его предотвратить? Я бы поставил на дачу сво-

Но откуда соратники знали, что вождь не проснется и не задаст им всем неудобные вопросы? Напомню – врача, который мог бы с ходу определить, насколько плохо его состояние, среди посетителей не было. Это могло быть только в случае, если они заранее знали, что все, диктатора можно больше не бояться. Он теперь не более чем тело на диване.

И еще один факт, как ни странно, исходящий от А.В.Антонова-Овсеевко. «Свидетельство профессора А.Л.Мясникова. Вызванные с большим, точно рассчитанным опозданием врачи заметили на губах умирающего следы кровавой рвоты – явный признак отравления».

Мы не можем ни подтвердить, ни опровергнуть это свидетельство, как не можем и точно ответить на вопрос, поставленный когда-то Симоновым: как на самом деле произошло это умирание? Участники событий наворотили слишком много лжи. Ясно одно – Сталин умирал страшно, тяжело и долго. Собаке – собачья смерть, скажете вы? И, с одной стороны, будете правы. Герой гражданской войны А.Х.Артузов в 1938 году перед гибелью написал кровью на стене тюремной камеры: «Честный человек должен убить Сталина». Однако диктатор пал жертвой не честного человека, а всего лишь борющейся за власть партверхушки. Когда-то молодой Сосо написал стихотворение, пожалуй, лучшее свое стихотворение, о том, кто шел от дома к дому, неся людям «надежды и веры пламень». Вот его последние строки:

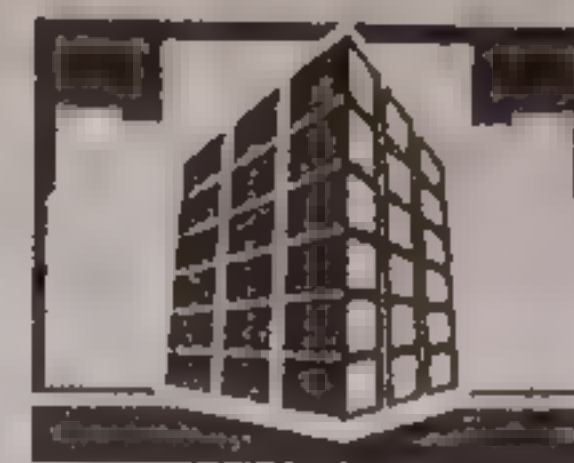
*Но люди, забывшие Бога,  
Хранящие в душах тьму,  
Вместо вина отраву  
Налили в чашу ему.  
Сказали: Иди обратно.  
Чашу испей до дна.  
Молитва твоя чужда нам  
И правда твоя не нужна.*

Сталин умер потому, что хотел, наконец, восстановить справедливость, отдать власть в стране тому, кому она и должна была принадлежать изначально – народу СССР. Хотите сказать – пафосно звучит? А перечитайте еще раз систему власти, уже мною приведенную, и скажите, чем это было бы не демократическое государство?





# БАЛАКОВСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ



# ГОРОДСКОЕ АГЕНТСТВО НЕДВИЖИМОСТИ

## РАБОТАЕМ:

ул. Факел Социализма, 17, с торца, возле маг. "Букет",  
телефоны: 46-07-04, 30-32-50, 30-32-42.

С понедельника по пятницу с 8.00 до 17.00.

Суббота с 9.00 до 14.00. Воскресенье: выходной.

## Виды услуг

- Покупка квартиры за 1 день (с долгами по коммунальным платежам)
- Продажа квартир (возможно с рассрочкой платежа)
- Приватизация квартир (по доверенности) (15 дней, 1 месяц, 2 месяца)
- Согласование и регистрация перепланировки квартиры
- Перевод квартиры в нежилое помещение
- Пожизненное содержание с иждивением пенсионеров (собственников жилья)
- Оформление сделок (договоров) купли-продажи, мены, дарения
- Составление предварительного договора о совершении сделки
- Сопровождение сделок и регистрация права собственности на квартиры, дома, земельные участки
- Подготовка документов для совершения сделки по доверенности
- Быстрая прописка и выписка
- Размещение информации о продаже и обмене недвижимости в офисах, в газетах и Интернете
- Предоставление информации об объектах недвижимости (адрес, телефон и др., в объеме предоставленным клиентом)
- Профессиональная оценка объектов недвижимости
- Консультации. в т.ч. по телефону

**Поможем продать вашу квартиру 30-29-36**

**Срочно нужны деньги?**  
Мы купим Вашу квартиру за 1 день.  
Звоните: 30-29-10 или 30-29-20.  
**Расчёт сразу.**

**ВЫКУПАЕМ КВАРТИРЫ ЗА ОДИН ДЕНЬ**  
30-32-50      30-32-42

## РАБОТАЕМ:

- ул. Ленина, 60.

С понедельника по пятницу с 8.00 до 17.00.

Суббота с 9.00 до 14.00. Воскресенье: выходной. Тел.: 44-20-32.

- ул. Ленина, 91 ("Мадонна"), 4-й этаж, офис 412.

С понедельника по пятницу с 9.00 до 17.00. Обед с 12.00 до 13.00.

Суббота с 9.00 до 14.00. Воскресенье: выходной. Тел.: 46-02-12.

- ул. Трнавская, 3"а" (гост. "Балаково"), офис 203.

С понедельника по пятницу с 8.00 до 17.00. Обед с 12.00 до 13.00.

Суббота, воскресенье: выходной. Тел.: 32-30-32.

## ПРОДАЮТСЯ КВАРТИРЫ

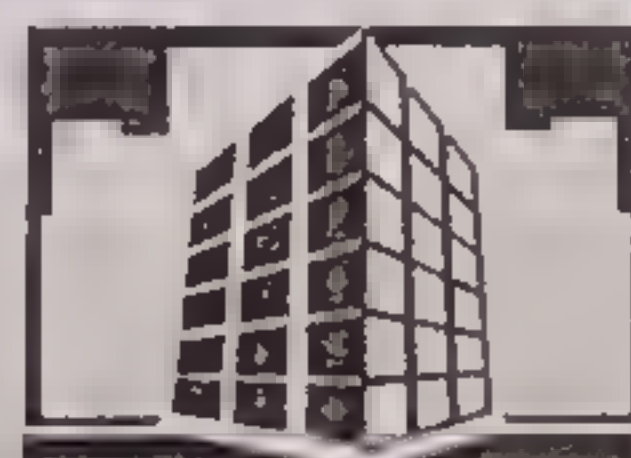
в новом доме № 27 9строительный),  
11 м-н, сдача-июнь 2007 года.

1 комн. 19/37/9, 5 и 7 этажи - 630 000;

2 комн. 33/54/9, 5 и 7 этажи - 830 000;

3 комн. 39/64/9, 5 и 7 этажи - 980 000;

телефон: 30-29-10.



№ 7 (71)

26 февраля

**ДОМОЙ** еженедельник

**Всё о недвижимости и ремонте**

Самая оперативная информация о продаже и обмене

## ПРОДАЁМ:

1 комнатные квартиры:

- Степная, 27/3, 10/32 кв.м., 1/9, 6/6,

450 000;

560 000.

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ СОБСТВЕННИКОМ НЕДВИЖИМОСТИ!!!



**ПРОДАЁМ:**

**1 комнатные квартиры:**

- Степная, 27/3, 10/32 кв.м., 1/9, б/б, 450 000;
- Ленина, 68, 18 кв.м., 2/5, 560 000;
- 30 лет победы, 9а, 19 кв.м., 6/9, лоджия, 650 000;

**2 комнатные квартиры:**

- Комарова, 144, 17/23 кв.м., 3/5, ч/у, 300 000;
- 10 м-н, зд. бывш. общежит., 24/40 кв.м., 2/9, 530 000;
- Вокзальная, 7, 30 кв.м., 2/5, б/б, 540 000;
- Вокзальная, 6а, 33 кв.м., 1/5, балкон, 620 000;

**3 комнатные квартиры:**

- Ленина, 107, 38 кв.м., 8/9, балкон, 810 000;
- Трнавская, 26/2, 9 м-н, 39 кв.м., 8/9, 990 000;
- Шевченко, 44, 46 м-н, 39 кв.м., 6/10, 1 500 000;
- Бр. Захаровых, 8, 39 кв.м., 5/9, 1 200 000;
- Бр. Захаровых, 150, 39 кв.м., 7/9, 1 100 000;
- Трнавская, 63а, 39 кв.м., 9/9, 900 000;
- Пролетарская, 42/74 кв.м., 1/2., ремонт, б/б, 850 000;
- Чапаева, 109, 43 кв.м., 2/5, 820 000;

**5 комнатные квартиры:**

- 5 м-н, 86 кв.м., 3/9, 1 500 000;

**земельные участки:**

- Чкалова, п-к Дзержинского, 10 сот, 220 000;
- 46 м-н, 10 сот., под строительство автомойки, 1 200 000;

**нежилые помещения:**

- 2-к.кв., 30 лет Победы, 31, 47 кв.м., под офис, магазин, 1 300 000;
- 3-к.кв., Степная, 28, 63 кв.м., под офис, магазин, 1 500 000;
- Рабочая, 7а, склад 250 кв.м., 10 сот., 1 100 000;
- Коммунистическая, кафе "Катюша", 2 000 000;
- г. Пугачёв, торговое помещение, 206 кв.м., 3 000 000;
- Пр. Героев, 3а, 96 кв.м., подвал 40 кв.м., отдельн. вход, 2 500 000;

**дома:**

- с. Подсосенки, кирпичн., 15 сот., баня, 1 500 000;

Ключи от предлагаемых к продаже квартир можно взять в

"Балаковской недвижимости".

Документы на продажу готовы полностью.

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ СОБСТВЕННИКОМ НЕДВИЖИМОСТИ!!!

Возможен обмен, рассрочка

ПРОДАЁТСЯ 3-х комн. КВАРТИРА, ул. Свердлова, 8/9. Общей площадью 66 кв.м.

ЕВРОРЕМОНТ, пластиковые окна, джакузи, 2 сплит-системы, подогрев полов,

возможно с мебелью. Стоимость 1,600 тыс.руб.

тел.: 30-29-36.

**ПРОДАЁМ:**

**1 комнатные квартиры:**

- 20 лет ВЛКСМ, 52, ж/г, 14/34/7 кв.м., 2/9, лодж/заст, 540 000;
- Чапаева, 165, ж/г, 18/32/6 кв.м., 4/4, балкон, 480 000;
- Комарова, 148, 4 м-н, 13/19 кв.м., ч/у, 290 000;
- Шевченко, 75, 4 м-н, 18/30/7 кв.м., 5/5, б/б, 440 000;
- 30 лет Победы, 7, 5а м-н, 14/37/7 кв.м., 2/9, лодж/заст., 540 000;
- Степная, 27/5, 9 м-н, 9/31/11 кв.м., 1/9, б/б, 520 000-

возможен перевод в нежилое, окно - на "Милену";

- Степная, 8а, 10 м-н, 12/28/7 кв.м., 3/9, лодж/заст., 520 000;

**2 комнатные квартиры:**

- Красноармейская, 7, ж/г, 24/40/7 кв.м., 5/5, б/б, 570 000;
- 20 лет ВЛКСМ, 53, ж/г, 24/40/7 кв.м., 5/5, б/б, 540 000;
- Факел Социализма, 6, ж/г, 33/48/6 кв.м., 5/5, балкон, 620 000;

**3 комнатные квартиры:**

- Ак. Жук, 48 "А", ж/г, 65/84 кв.м., 7/9, еврорем., камин, 2 000 000;
- Ленина, 122 "А", ж/г, 55/88/10 кв.м., 6/9, евроремонт, 3 000 000;
- Каховская (нов. дом), 46 м-н, 39/64/9 кв.м., 4/9, 2 балк/лодж., 850 000;
- Степная, 43, 9а м-н, 39/64/9 кв.м., 3/9, лодж/заст, 1 100 000;

**4 комнатные квартиры:**

- Степная, 47, 9а м-н, 53/82/10 кв.м., 2/9, лодж/заст., 1 500 000;

**5 комнатные квартиры:**

- Степная, 94, 9а м-н, 76/120/12, 3/9, лодж., Балк/заст., 1 800 000;

**дома:**

- Балтайская, Дзерж., кирпичн., 400 кв.м., удобства, 2 850 000;
- Хвалынская, Дзерж., кирпичн., 700 кв.м., удобства, 4 100 000;

Ключи от предлагаемых к продаже квартир можно взять в

"Городском агентстве недвижимости", ул. Ленина, 60.

Документы на продажу готовы полностью.



## ПРОДАМ

## КУПИТЬ

## РАЗНОЕ

## НЕДВИЖИМОСТЬ ДЛЯ ВАС

выкупаем квартиру за 1 день

- ➔ БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ;
- ➔ СРОЧНАЯ ПРИВАТИЗАЦИЯ;
- ➔ ПОДГОТОВКА ДОКУМЕНТОВ для продажи;
- ➔ ОФОРМЛЕНИЕ И СОПРОВОЖДЕНИЕ сделок купли-продажи;
- ➔ АВАНС на оплату задолженностей.

помощь в продаже вашей квартиры по максимальной рыночной цене для продавца бесплатные услуги по оформлению сделки

68-81-01  
33-55-99

9 м-н, пр. Героев, 23/7, 2 этаж,  
офис 208 (в р-не РУСа)

1-комн.м/с, 12/21, 4/5 (р-он завода Дзержинского) - 370 т.р.;  
1-комн.м/с, 14/29, 8/9, ж/г (ул. Ленина, 52) - 480 т.р.;  
1-комн.м/с, 12/28, 6/9, 10 м-н (Пр. Героев, 58) - 520 т.р.;  
1-комн.кв., 18/30, 2/5, 2 м-н (ул. Минская) - 450 т.р.;  
1-комн.кв., 19/39, 3/6, 9ам-н («Аэлита») - 650 т.р.;  
2-комн.кв., 24/41, 1/5, 3м-н (ул. Волжская) - 520 т.р.;  
3-комн.кв., 39/63, 1/9, 10м-н (ул. 30 лет Победы) - 880 т.р.;  
3-комн.кв., 39/63, 7/9, ж/г (ул. Бр. Захаровых, 148) - 1 млн. 100 т.р.;  
дом, с. Натальино - 550 т.р.

## специализированная клиника

# панацея

Лиц. № 3400 ЛВД-03, от 24.12.03, выд. МЗ Сар. обл.  
Лиц. № 3293 ЛВД-03, от 24.12.03, выд. МЗ Сар. обл.

**АДРЕС:** Минская, 7а, тел.62-21-32

### Анонимная диагностика и лечение высокоэффективными методами

ТРИХОМОНОЗА, ГОНОРЕИ, ХЛАМИДИОЗА, КАНДИОЗА, МИКОПЛАЗМОЗА, ГЕРПЕСА, ГАРДНЕРЕЛЛЕЗА, КОНДИЛОМ. Одноразовый инструмент.

**Урология** простатит, импотенция, бесплодие, сексуальные дисфункции и другие урологические заболевания.

**гормоны щитовидной железы, гепатит В и гепатит С, тест на рак молочной железы.**

**Дерматология** Лечение экземы, псориаза, юношеских угрей и других кожных заболеваний.

**Медицинские осмотры** работников пищевой отрасли, торговли.

**Гинекология** кольпиты, эрозии, вагиниты, аднекситы, эндометриты, фибромы, удаление и введение спиралей. Кольпоскопия.

**Психотерапия** диагностика и лечение нееротических, психических расстройств и алкоголизма.

Уважаемые читатели!  
Позвонив по рекламному объявлению, сообщите, пожалуйста, что вы узнали о нем из нашей газеты.

### НЕДВИЖИМОСТЬ

#### Комнаты, квартиры

м/с в 5а мкр., 8 эт., 13/7/28, домофон, телефон, лоджия застекл., тамбур, цена договорн., 37-02-98; 8-927-115-43-72  
1-ком. кв. в 10 мкр., 19/40, 1/6, с балконом без ремонта, 33-42-88, 8-927-158-61-37  
1-ком. кв. в 10 мкр., 15/30/7, 4/9 кирп. дом, лоджия застекл., мет/дв., 37-52-22  
2-комн. кв. («Рокот»), 17/23, 3/5, кирп. дом, мет. дв., тел. в хор. сост., без поср., ч/у, 66-49-84  
2-комн. кв. в Хвалынске, 4/5, 8-927-6-240-240  
3-ком. кв. в 7 мкр. (дорого), 33-34-70  
3-комн. кв. (ост. Сарканд), 6/9, 52/72, кухня 17 кв.м, лоджия, балкон, цена 950 тыс. руб. или поменяю на 2-комн. кв. + доплата, 37-31-62, 8-927-126-41-85  
3-комн. кв. «клоп», 57 кв.м., 1 эт., цена 430 тыс. руб. Обращаться: ул. Механизаторов, 12-1, вечером

#### Коттеджи, дома, дачи

1/2 дома в нестроит. сост. на ул. Ленина, 8-903-381-90-11  
дом нестроит., 430 тыс. руб. Обращаться: ул. Механизаторов 12, кв.1, вечером.  
дом в с. Натальино. 72 кв.м, имеется баня, гараж, слив, 10 соток, АОВБ, 62-51-16  
дом 2-этажн. в Сазанле, 300 кв.м., огород, гараж, все удобства, 10 соток, 64-38-45, 8-927-119-96-09  
дачу в «Цементе», дом кирп. 6х3, 10 соток, забор металл., емкость 5 куб.м, насаждение 10 лет, 44-93-51  
часть дома в старом гор. на 2-х уровнях со всеми удобствами, есть земля, 1,3 млн. руб., торг., 8-917-326-07-75, 33-82-99



г.Ульяновск **МЕЖКОМНАТНЫЕ ДВЕРИ**  
ЗАМЕР БЕСПЛАТНО  
ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ

ЦЕНЬ ОТ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

- пластиковые окна
- офисные перегородки
- остекление балконов, лоджий



**300-544**

ТД «Юбилейный» в Ф. Социализма 5

**ТРЕБУЮТСЯ ВОДИТЕЛЬ**  
на «ПАЗ» -  
21 маршрут,  
тел. 32-36-77



**ПОКУПАЕМ АНТИКВАРИАТ**  
ИКОНЫ, МОНЕТЫ, НАГРАДЫ,  
ФАРФОРОВЫЕ СТАТУЭТКИ, ИЗДЕЛИЯ  
ИЗ БРОНЗЫ, СЕРЕБРА И ПРОЧЕЕ.

Волжский купец 8-906-306-61-91  
ул. Пролетарская, 63, р-он ст. рынка. т.44-12-98

**ПЕСОК, ЧЕРНОЗЕМ, КЕРАМЗИТ, НАВОЗ, ДОЛОМИТ.**  
**БЛОКИ - КЕРАМЗИТ, ДОЛОМИТ 200x200x400.**  
**КамАЗ-самосвал, грузоперевозки.**  
тел. 44-12-98; 8-927-625-24-54

запчасти к мотоциклам «Урал», «ИЖ», 65-05-42  
ремкомплект поршней и колец ВАЗ-21011, ремни безопасности ВАЗ, 65-05-42, 30-13-65

#### ГАРАЖИ

гараж кап. у стад. «Труд» 3,2х6, погреб, яма, 33 тыс. руб., торг, 49-60-22 (с 8.00 до 16.00); 8-905-382-18-82  
гараж в кооп. «Урожайный», 44-38-35  
гараж кап. у стад. «Труд», 37-23-26  
гараж кап. в Энерггорайоне объединение «Зенит», в 2-х уровнях, свет, охрана, стеллажи, сухой погреб, цена договорн., 33-85-58

#### ВСЕ ДЛЯ ДОМА

сервант полир, коричн., 44-62-27  
телевизор цв. «Panasonic», новый в упаковке, Д-72 см; плоский экран, 62-05-65, 30-13-65  
центр муз. LG-363 в упак: 2 кассеты, ЗСД, радио, таймер за 3000 руб., 62-79-66  
холодильник 2-камерн. «Норд» в б/у с 2001г., в отл. сост., недорого, 62-05-65, 30-13-65

#### МЕБЕЛЬ

кровать дет. с матрасом и бортиками, недорого, в отл. сост., 64-19-00, 8-927-220-78-22  
кровать дет., 49-13-75  
мебель мягкую, стенку мебельную - 4м, в хор. сост., 37-18-20 (вечером)  
стенку ульяновскую, 4/2.20, шифоньер, антресоли, цена 4 тыс. руб., 37-56-05 после 18.00

иконы, монеты, фарфоровые статуэтки, награды, 44-12-98; 8-927-625-24-54  
«КамАЗ-самосвал», 44-12-98; 8-927-625-24-54  
открытки (до 1980 г. + дореволюционные), фото (до 1945 г.), визитки, (822)77-40-30, 33-16-15  
открытки и книги до 1930 года, 44-12-98; 8-927-625-24-54; 8-906-306-61-91  
песок, керамзит, доломит, 44-12-98; 8-927-625-24-54

#### МЕНЯЮ НЕДВИЖИМОСТЬ

гараж кап. у стад. «Труд» 3,2х6 + доплата 10-15 тыс. руб. на кап. гараж в Зените 4х6, 49-60-22 (с 8.00 до 16.00); 8-905-382-18-82  
1-комн. кв. (ул. Минская) на 2-комн. кв. с доплатой, 8-927-120-48-59  
2-комн. кв. в нов. р-нах и 3-комн. кв. в стар. р-нах, рассматриваем любые варианты, 32-18-27  
3-комн. кв. на д.рм, тел. 37-10-45, 8-927-102-18-63

**СДАМ**  
квартиру, 8-927-100-10-24



**Гинекология** кольпиты, эрозии, вагиниты, аднекситы, эндометриты, фибромы, удаление и введение спиралей. Кольпоскопия.

**Психотерапия** диагностика и лечение невротических, психических расстройств и алкоголизма.

дом в с. Натальино. 72 кв.м, имеется баня, гараж, слив, 10 соток, АОГВ, 62-51-16  
дом 2-этажн. в Сазанлее, 300 кв.м., огород, гараж, все удобства, 10 соток, 64-38-45, 8-927-119-96-09  
дачу в «Цементе», дом кирп. 6х3, 10 соток, забор металл., емкость 5 куб.м, насаждения 10 лет, 44-93-51  
часть дома в старом гор. на 2-х уровнях со всеми удобствами, есть земля, 1,3 млн. руб., торг., 8-917-326-07-75, 33-82-99

радио, таймер за 3000 руб., 62-73-00  
холодильник 2-камерн. «Норд» в б/у с 2001г., в отл. сост., недорого, 62-05-65, 30-13-65

**МЕБЕЛЬ**  
кровать дет. с матрасом и бортиками, недорого, в отл. сост., 64-19-00, 8-927-220-78-22  
кровать дет., 49-13-75  
мебель мягкую, стенку мебельную - 4м. в хор. сост., 37-18-20 (вечером)  
стенку ульяновскую, 4/2.20, шифоньер, антресоли, цена 4 тыс. руб., 37-56-05 после 18.00  
стол журн., новый, недорого, 30-20-71

**ОДЕЖДА, ОБУВЬ**  
джинсы для беременных, черн., в отл. сост., недорого, 8-909-331-78-79  
куртку жен. на синтепоне с капюшоном, недорого, р.50, 33-93-64  
шубку детск., 65-05-42

**РАЗНОЕ**  
аппарат кассовый «АМС-100К», 10 тыс. руб., 33-50-64, после 19.00  
грампластинки, гирю спортивную, канистру, ледоруб, мясорубку, ножницы для стрижки овец, раковину, резиноканевый водонепроницаемый материал (дельтинг) 3х5 м., сенорубку, утюг, ф/аппарат, ф/увелич., худ. лит-ра, шахматы, з/обогреватель, 65-05-42  
пианино, дешево, 33-50-86  
самоучитель португальского языка (ч. 2-ая, продвинутый этап), грамматику португальского языка (практический курс), русско-португальский разговорник и краткий фр.-русский и русско-фр. словарь, 62-97-20  
фотоаппарат «Genius G-Shot DV640», MP3, Mpeg 4, диктофон, Flash-карта, 68-87-91

**КУПЛЮ НЕДВИЖИМОСТЬ**  
земельный участок в Сазанлее, 68-11-70

**РАЗНОЕ**  
бутыли стеклянные, 10-20 литровые, 39-03-38  
блоки 200х200х400, 44-12-98; 8-927-625-24-54  
«ВАЗ» классика, можно неиспр. двигатель, недорого, 62-76-17

гараж кап. у ст. «Грудь» 3,2х6 + доплата 10-15 тыс. руб. на кап. гараж в Зените 4х6, 49-60-22 (с 8.00 до 16.00); 8-905-382-18-82

1-комн. кв. (ул. Минсокая) на 2-комн. кв. с доплатой, 8-927-120-48-59  
2-комн. кв. в нов. р-нах. и 3-комн. коттедж Балаковского р-она, с газом, гол. на 3-комн. кв. в нов. р-нах, рассмотрим любые варианты, 32-18-27  
3-комн. кв. на д.р.м., тел. 37-10-45, 8-927-102-18-63

**СДАМ**  
квартиру, 8-927-100-10-24  
1-комн. кв. с мебелью в 5 мкр., 62-78-75; 8-927-137-56-34

**СНИМУ**  
дом на длит. срок (для молод. семьи), порядок и оплату гарант., 8-903-021-32-22  
квартиру в любом мкр. города на длительный срок, 62-10-98.  
2-комн. кв. с мебелью во 2,4 мкр., 8-927-6-240-240

**РАБОТА**  
ищу работу бухгалтера на дому или по совместительству, знание ПК, 46-46-14  
требуются рабочие на производство керамзитных блоков, 8-927-625-24-54  
требуются столяры в столярный цех, 8-927-625-24-54

**УСЛУГИ**  
видеосъемка, цифр. качество, комп. монтаж., 37-47-32  
дипломные, курсовые, контрольные работы, рефераты, 49-17-08; 8-927-158-92-22  
математика: контрольные, консультации, 62-79-66  
подготовка к ЕГЭ по русск. языку, сочинения, рефераты по лит-ре, 32-10-25  
столярные изделия, брус, оконные блоки и прочее, 44-12-98; 8-927-625-24-54; 8-906-306-61-91  
тамада, баян, дискотека, 39-15-84  
фотоуслуги на дому - профессионально, 37-27-68  
ремонт шв. машин и оверлоков любой марки, вызов на дом, 62-62-33  
ОТДАМ в добрые руки щенят от сторожевой большой собаки, 35-46-58

| ГРАФИК приема граждан по личным вопросам руководителями администрации БМО на март 2007 года |                  |                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дата                                                                                        | Время            | Ф.И.О., должность                                                                                                   |
| 01.03                                                                                       | с 10.00 до 12.00 | Сайфудинов А.Р. - заместитель главы администрации БМО по социальным вопросам, с. Головановка                        |
| 06.03                                                                                       | с 15.00 до 17.00 | Шестеркин Г.И. - первый заместитель главы администрации БМО                                                         |
| 12.03                                                                                       | с 15.00 до 17.00 | Игумнов Ю.М. - глава администрации БМО                                                                              |
| 13.03                                                                                       | с 10.00 до 12.00 | Галицин А.Ю. - заместитель главы администрации БМО по вопросам экономики и потребительскому рынку, с. Новая Елюзань |
| 15.03                                                                                       | с 15.00 до 17.00 | Сайфудинов А.Р. - заместитель главы администрации БМО по социальным вопросам                                        |
| 20.03                                                                                       | с 10.00 до 12.00 | Балкаров Х.А. - заместитель главы администрации, руководитель аппарата администрации БМО, с. Красный Яр             |
| 22.03                                                                                       | с 10.00 до 12.00 | Шестеркин Г.И. - первый заместитель главы администрации БМО, с. Быстров Отрог                                       |
| 26.03                                                                                       | с 15.00 до 17.00 | Галицин А.Ю. - заместитель главы администрации БМО по вопросам экономики и потребительскому рынку                   |
| 27.03                                                                                       | с 10.00 до 12.00 | Игумнов Ю.М. - глава администрации БМО, с. Кормежка                                                                 |

#### ПУНКТЫ ПРИЕМА БЕСПЛАТНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ:

- рынок «Мадонна»
- маг. «Ярослав» в ж/г
- маг. «Олимп» в ж/г
- универмаг «24 часа» на ул. Факел Социализма
- 5 м-он, маг. «Гроздь»
- 8 а, 9м-он - маг. «Гроздь»
- 11м-он - рынок «Центральный»
- 6 м-он, магазин «Колосок»
- г. Балаково, п/о № 24, а/я 2
- РГ «Балаково сегодня» ул. 30 лет Победы, 55а

#### ТРЕБОВАНИЯ:

- коммуникабельность;
- возраст от 30 до 55 лет.

Тел. 33-50-64 (после 19.00), 8-927-118-48-74

#### ПУНКТЫ ПРИЕМА СРОЧНЫХ ОБЪЯВЛЕНИЙ И РЕКЛАМЫ:

- ТЦ «Альянс», 1 эт., зал «Твоя копейка»
- маг. «Русь»
- РГ «Балаково сегодня», ул. 30 лет Победы, 55а
- г. Балаково, п/о № 24, а/я 2

**Балаково**

#### КУПОН БЕСПЛАТНОГО ОБЪЯВЛЕНИЯ

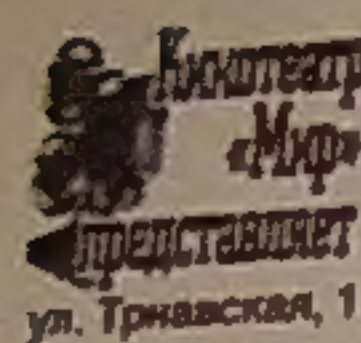
• продам • куплю • меняю • сниму • работа • знакомства • разное

Сведения для редакции

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_  
Адрес, телефон \_\_\_\_\_



## Вперед, в кинотеатр!



С 6 марта **МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА!**

**«ТАКСИ 4»**

Комедия

Продолжение приключений нерадивого полицейского Эмильена и его приятеля таксиста Даниэля. На этот раз, полиция Марселя сталкивается с африканской мафией. А Пежо 406 уходит на пенсию, оставляя свое место новенькому Пежо 407.

С 8 марта: **«МОСТ В ТЕРАБИТИЮ»**

Фэнтези

Красивейшая сказка «Мост в Терабитию» обещает стать новой вершиной жанра и уже сейчас называется «одним из самых добрых фильмов года»... Пятиклассник Джесс Арон привык быть лучшим бегуном школы. Никто из сверстников не мог его обогнать, пока в классе не появилась новенькая по имени Лесли Берк и не одержала победу в соревнованиях. Проиграть девчонке – это ли не позор? Тем не менее, между Джесс и Лесли завязывается дружба. И однажды, во время лесной прогулки, они находят вход в сказочную страну Терабитию. Там они встречают шагающие деревья, троллей, великанов и другие невиданные чудеса!



XVIII ТЕАТРАЛЬНЫЙ СЕЗОН

## РЕПЕРТУАРНЫЙ ПЛАН

11 марта – «Колыбельная для Маши»,  
18 марта – «Щелкунчик»  
25 марта – ПРЕМЬЕРА спектакля «Русалочка»

Режиссер театра – Почетный работник образования РФ, член Союза писателей России, драматург, поэт и композитор **Мухометшина Татьяна Александровна**

Наш адрес: 8-а микрорайон, ул. 30 лет Победы, 41-а  
лицей №1 (бывшая школа №23), телефон 33-38-06  
Стоимость билета: взрослый – 40 руб.; детский – 30 руб.

Балаковская филармония  
имени М. Сиропова приглашает

25 марта в 16.00 на музыкально-поэтический вечер

Тел.: 46-41-91, 46-41-00.

Городской выставочный зал

Фотовыставка «Как прекрасен этот мир» (Просвирни-на). Начало в 17 часов.

Центральная библиотека

6 марта - литературно-музыкальный салон «Виват, весна». Начало в 18 часов

Городской дворец культуры

6 марта - конкурсная программа «Супер-школьница». Дискотека. Начало в 13 часов.

Праздничная программа, посвященная Международному дню 8 Марта для работников БАЭС. Начало в 17 часов.

7 марта - городской праздник, посвященный Международному женскому Дню 8 марта. Начало в 14 часов

Кинотеатр «Октябрь»

6 марта - Праздничная программа «Ты милее всех на свете». Начало в 11 часов.

Кинотеатр «Космос»

7 марта - тематический кинопоказ «Улыбка весны», посвященный Международному дню 8 марта. Начало в 14 часов.

Кинотеатр «Россия»

6 марта - кинопраздник «Сияние весны». Начало в 14 часов.

6,7 марта - конкурсno-развлекательная программа «А ну-ка, девочки!». Кинодискотека. Начало в 11, 13 часов.

Балаковский драматический театр

10 марта - спектакль «Браво, Лауренсия!» (авт. Н. Птушкина). Начало в 17 часов.

## ГОРОДСКОЕ

## ПРАЗДНИЧНЫЙ



ОВЕН

Представители этого знака будут рады получить в дар симпатичные вещицы, которые украсят их будни: это может быть гламурный мобильник, красочный коврик для компьютерной мышки, роскошный ошейник для любимой собаки.



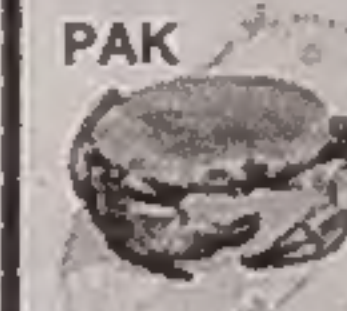
ТЕЛЕЦ

Для тех, кто появился на свет в апреле-мае, нужно найти в прямом смысле слова блестящий подарок. Хороши будут ювелирные изделия с бриллиантами и фианитами, серебряная посуда, оригинальное зеркало.



БЛИЗНЕЦЫ

Романтичным представителям этого звездного племени хорошо вручить презент, который позволит подчеркнуть красоту волос. Учтите: такому требованию соответствуют не только разнообразные кремы, гели, муссы, пенки, шпильки и заколки, но также серьги и клипсы.



РАК

Счастливым талисманом для Раков любого возраста будет все, что так или иначе связано с водой и другими жидкостями: это могут быть любимые духи, изящная ваза, кофейный сервиз, набор посуды для чайной церемонии.



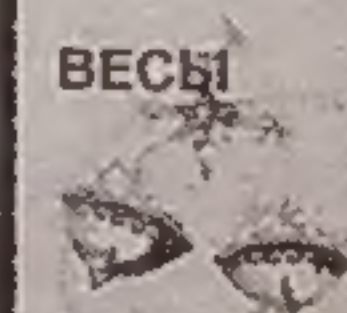
ЛЕВ

Светской и просто прекрасной Львице следует преподнести в дар вещь, которая выразит ваше преклонение перед ее красотой и талантом. Например, меха, драгоценности, эксклюзивные конфеты и букет цветов.



ДЕВА

Любой Деве, несомненно, доставит радость роскошный и «уютный» текстиль: шаль, палантин, плед, вышитая гладью льняная скатерть. А некоторым представителям этого знака придется по вкусу подарочный набор для рукоделия.



ВЕСЫ

Они во всем стремятся к совершенству, но не всегда им хватает времени и сил его достигнуть. Поэтому тем, кто появился на свет в сентябре, вручите шкатулку, стильную дамскую сумочку, а «октябрятам» - качественную косметику.



СКОРПИОН

Для прекрасных представительниц этого знака очень важен вопрос питания. Поэтому им лучше всего дарить красивую посуду или технику для приготовления вкусной и здоровой пищи: соковыжималку, пароварку, тостер и фондю.



СТРЕЛЕЦ

Для очаровательных амазонок лучшим подарком будет тот, который позволит подчеркнуть красоту их рук. Так что выбор сделать не так уж трудно: подойдут браслеты и кольца, перчатки, кремы и другие средства для ухода.

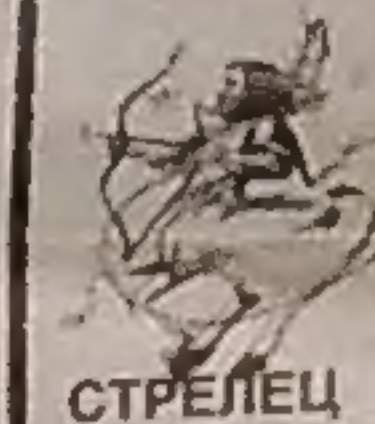
|                                      |         |     |  |                                         |                                         |  |                            |                                |
|--------------------------------------|---------|-----|--|-----------------------------------------|-----------------------------------------|--|----------------------------|--------------------------------|
| Округ-<br>лость<br>нижней<br>челюсти |         |     |  |                                         |                                         |  |                            | Кувшин-<br>ка или<br>поза йога |
|                                      | 8,7,4,3 | C=K |  | Англий-<br>ский фи-<br>зик              | Добавка<br>пива<br>после<br>пен         |  | Крыша<br>у собо-<br>ра     |                                |
|                                      | Д       |     |  |                                         |                                         |  |                            |                                |
|                                      |         |     |  | Карлик<br>на ладо-<br>ни Гул-<br>ливера | О лич-<br>ности с<br>оттенком<br>иронии |  | Визан-<br>тийский<br>медяк |                                |
|                                      |         |     |  | Шерсть                                  |                                         |  |                            |                                |





СКОРПИОН

Для прекрасных представительниц этого знака очень важен вопрос питания. Поэтому им лучше всего дарить красивую посуду или технику для приготовления вкусной и здоровой пищи: соковыжималку, пароварку, теплан и фондю.



СТРЕЛЕЦ

Для очаровательных амазонок лучшим подарком будет тот, который позволит подчеркнуть красоту их рук. Так что выбор сделать не так уж трудно: подойдут браслеты и кольца, маникюрные наборы, кремы и другие средства для ухода.



КОЗЕРОГ

Представителям этого знака нужно преподнести то, что обеспечит им комфорт и хорошее настроение. Подойдут удобные чехлы для ее автомобиля, качели для дачи, кресло для дома, аудио- и видеотехника, а также прикольные сувениры.



ВОДОЛЕЙ

Прекрасным презентом для Водолеев будут модные вещи и аксессуары. Диапазон выбора практически не ограничен. Но перед тем, как отправляться в магазин, ознакомьтесь с последней коллекцией известных кутюрье!



РЫБЫ

Не только радость, но и удачу принесет очаровательным Рыбкам подарок, который позволит им сверкать еще ярче. С такой задачей отлично справятся произведения ювелирного искусства, изысканная бижутерия и декоративная косметика.

Споемте, друзья!

Слова Н. Заболоцкого,  
музыка М. Звездинского  
Из репертуара Михаила Звездинского

## Очарована, околдована

Очарована, околдована,  
С ветром в поле когда-то повенчана...  
Вся ты, словно в оковы закована,  
Драгоценная ты, моя женщина.

Не веселая, не печальная,  
Словно с темного неба сошедшая,  
Ты и песнь моя обручальная,  
И звезда ты моя сумасшедшая!

Я склонюсь над твоими коленями,  
Обниму их с неистовой силою,  
И слезами, и стихотвореньями  
Обожгу тебя добрую, милую.

Что не сбудется, позабудется,  
Что не вспомнится, то не исполнится.  
Так чего же ты плачешь, красавица,  
Или мне это просто чудится?

Очарована, околдована,  
С ветром в поле когда-то повенчана...  
Вся ты, словно в оковы закована,  
Драгоценная ты, моя женщина.

### Ответы на сканворд (БС № 8)

По горизонтали: Талантливость. Стекло. Дыбы. Фауна. Тихоня. Вечер. Сонет. Радист. Опер. Уста. Анкара. Итар. Эдо. Иврит. Пингвин. Есаул. Мая. Твист. Чмок. Нева. Акын. Глиссирование. По вертикали: Астма. Аркан. Отдых. Табун. Умник. Авторитет. Террариум. Офис. Яхта. Статист. Дуб. Студия. Пат. Алач. Эвм. Онуча. Руины. Нло. Книга. Кол. Ндс.



## В гостях у «Заботы»

(Окончание. Начало на 2 стр.)

Почетных гостей пригласили на экскурсию по просторным залам, уютным учебным классам и спальным комнатам учреждения, в ходе которой представилась возможность познакомиться с его воспитанниками, малышами дошкольного отделения.

«Заботе» есть чем гордиться. За десять лет работы учреждение стало одним из ведущих центров социальной помощи несовершеннолетних в нашем регионе. Ежегодно его специалисты оказывают более 50 тысяч услуг семьям, оказавшимся в трудной жизненной ситуации. В стационаре «Забота» прошли реабилитацию более 2 тысяч детей и подростков, социальный патронаж организован для четырех тысяч семей, в которых проживают 5,5 тысячи детей.

Сегодня в центре находятся 50 детей в возрасте от трех до восемнадцати лет. Для их проживания созданы комфортные условия. В центре действуют танцевальный, вокальный, театральные кружки, работают изостудия и домашняя мастерская.

В этом году коллектив «Заботы» заявил о себе на всю страну, став победителем седьмого Всероссийского конкурса грантов «Новый день». Организаторами мероприятия выступили международная детская организация «ЮНИСЕФ» и Российский банк.

В адрес юбиляров на этой встрече прозвучало много теплых слов и поздравлений от всех, кто не равнодушен к проблемам обездоленных детей, кто на протяжении многих лет помогал и продолжает помогать Центру в обеспечении его жизнедеятельности, укреплении материально-технической базы.

– Отношение государства к социальной сфере, социальной под-



ально-значимой программы, как «Дети Саратовской области», и целого ряда других.

Подобным учреждениям, по словам губернатора, сегодня необходима поддержка и помощь. Она осуществляется в виде обеспечения автотранспортом, соответствующим оборудованием, различными реабилитационными приспособлениями.

В книге почетных гостей «Заботы» Павел Ипатов написал поздравление, а после выполнения ответственной миссии – вручения лучшим работникам грамот Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации за многолетний и добросовестный труд – преподнес хозяйке центра Нине Ермолаевой сертификат на полмиллиона рублей. Внушительную сумму предполагается потратить на приобретение комплекта оборудования для спортивной и игровой площадок.

Не успела закончиться репетиция у девушек – претенденток на звание «Мисс «Хрустальная корона», как уже возле хореографического зала собрались молодые женщины. Вокруг них резвятся детишки. Еще минута, и ребячья скроется в соседней комнате осваивать актерское мастерство. А мамы войдут в зеркальный зал, где снова и снова будут оттачивать походку королевы. Ведь вскоре голову одной из них увенчает хрустальная корона.

Девять одних из самых красивых женщин Балакова собрал под своей крышей «Виртуаль». Что привело их на конкурс «Миссис Хру-

стальная корона»? Что ждут они от него? Какие чувства испытывают, готовясь к нему? Вот что ответили на это очаровательные дамы.

**Елена ЧУРЛЯЕВА, 23 года:**

– Моя четырехлетняя дочка Виктория успела уже в трех конкурсах поучаствовать. А я на сцене ни разу не была. Захотелось новых впечатлений, экстрима. Пока мне все нравится, готовимся все вместе, дружно. Борьбы нет, есть азарт. А потом, новые знакомства, встречи – по-моему, это здорово!

**Светлана МАТРЕНИНА, 27 лет:**

– Очень интересно поучаствовать в таком конкурсе, а еще познакомиться с новыми людьми, пообщаться. Дочка Карина, ей 4 года,

строение великолепное. На каждую нашу встречу буквально лечу.

**Екатерина Романюк, 27 лет:**

– Все решилось одним днем. Просто внутренний настрой был такой. Набралась решимости и пришла. Хотя подруга меня уже давно уговаривала. (Она одна из победительниц «Хрустальной короны») На сцене я не новичок – раньше и пела, и танцевала. Но выступление такого рода для меня впервые. Жду новых ощущений, нового общения. Хочу показать и себя, и ребенка. Настроение боевое. Кажется, в жизни начинается новая полоса. И мне очень нравится все, что сейчас происходит. Мы знакомимся, общаемся, даем друг другу советы, в том числе и по воспитанию детей.

**Елена ПАРШАКОВА, 31 год:**

– Всегда мечтала поучаствовать в этом конкурсе. Следила за ним с самого его зарождения. Но дети были маленькими, времени не хватало. А сейчас наконец решилась.

Жду праздника, ярких событий. Хочу показать себя как женщину. И как все, наверное, мечтаю о победе. А пока с огромным удовольствием учусь дефилировать по сцене.

**Зоряна ПОНОМАРЕНКО, 24 года:**

– Услышала рекламу и пришла на кастинг. Хочется, чтобы у дочки осталась память о нашем с ней совместном участии в конкурсе. Пусть Марьяна, которой сейчас полтора года, в будущем гордится своей мамой. А затем и сама примет участие в конкурсе красоты. Жду от праздника только позитивных эмоций. Уже сейчас настроение отличное. Мы, конечно, переживаем, как будем выглядеть на сцене. Но я уверена – все будет хорошо!

**Екатерина ПЕНЗОВА, 30 лет:**

– Подруга-хореограф настояла: «Ты должна участвовать. Все шансы выиграть». Я уже пробовала себя в конкурсе «Март. Улыбка. Звезда» и стала лауреатом в номинации «Ведущая». Затем работала манекенщицей в театре моды в Доме творчества. Но после рождения детей успела забыть сцену. Хочется вспомнить юность. К тому же на мой взгляд, буквально настал сын Борислав, которому 12 лет. Ему не терпится самому выйти на сцену. Впереди за-

## Они мечтают о победе

За кулисами конкурса

Второе место. Победитель седьмого вечера Б. стилист моды шоу «Виртуаль» царит предпраздничная суета. До конкурса «Миссис Хрустальная корона» осталось 15 дней.



в течение года заняла 2-е место в конкурсе «Мисс Виртуаль» и 1-е место в конкурсе «Хрустальная корона» в Саратове. Я тоже отважилась попробовать, хочу испытать

и проявить себя. Но, конечно, главное стремление – победить. А пока погружена в предконкурсную суету. Все ново, все необычно.

**Алена ФИЛАРЕЕВА, 26 лет:**

– Подруга привела меня сюда буквально за руку. Она сама участвовала в этом конкурсе в про-

стаальная корона»? Что ждут они от него? Какие чувства испытывают, готовясь к нему? Вот что ответили на это очаровательные дамы.

**Елена ГУЛЕВИЧ, 24 года:**

– Как попала на конкурс? Очень просто. Сын привел. Трехлетний Никитка сам занимается в студии



слов и поздравлений от всех, кто не равнодушен к проблемам обездоленных детей, кто на протяжении многих лет помогал и продолжает помогать Центру в обеспечении его жизнедеятельности, укреплении материально-технической базы.

— Отношение государства к социальной сфере, социальной поддержке сегодня кардинально меняется, — сказал, приветствуя собравшихся, губернатор области Павел Ипатов. — Немаловажно, что эта работа носит системный характер и уже дает результат. Власть, представители бизнес-общества, депутаты берутся за решение проблем детства сообща. Наглядное подтверждение тому в нашем регионе — увеличение финансирования такой важной соци-

альной миссии — вручения лучшим работникам грамот Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации за многолетний и добросовестный труд — преподнес хозяйке центра Нине Ермолаевой сертификат на полмиллиона рублей. Внушительную сумму предполагается потратить на приобретение комплекта оборудования для спортивной и игровой площадок. От имени единороссов руководитель регионального отделения партии Валерий Радаев выделил на нужды приюта сто тысяч рублей. От души поздравил юбиляров и глава БМО Владимир Рогов. Он вручил почетные грамоты работникам центра, а в качестве подарка преподнес «Заботе» комплект новой мебели.

Александр БОЧКАРЕВ

стальная корона»? Что ждут они от него? Какие чувства испытывают, готовясь к нему? Вот что ответили на это очаровательные дамы.

Елена ГУЛЕВИЧ, 24 года:

— Как попала на конкурс? Очень просто. Сын привел. Трехлетний Никитка сам занимается в студии «Виртуаль» и меня заразил конкурсным настроением. Захотелось праздника. А то весна пришла, а зима все не заканчивается. Надо поторопить события. А еще мужу показать, что жена у него не домохозяйка, а молодая, интересная женщина. На занятиях мы все подружились. Нет атмосферы соперничества, наоборот, мы отдыхаем,

и проявить себя. Но, конечно, главное стремление — победить. А пока погружена в предконкурсную суету. Все ново, все необычно.

Алена ФИЛАРЕЕВА, 26 лет:

— Подруга привела меня сюда буквально за руку. Она сама участвовала в этом конкурсе в прошлом году и меня убедила. Хочу себя показать, а, может быть, и открыть в себе что-то новое. Уже прошло пять репетиций. На-

«Хрустальная корона» в Саратове. Я тоже отважилась попробовать, хочу испытать себя. Подруга хореограф и танцовщица. «Ты должна участвовать. Все шансы выиграть». Я уже пробовала себя в конкурсе «Март. Улыбка. Звезда» и стала лауреатом в номинации «Ведущая». Затем работала манекенщицей в театре моды в Доме творчества. Но после рождения детей успела забыть сцену. Хочется вспомнить юность. К тому же на моем участке буквально настоял сын Борислав, которому 12 лет. Ему не терпится самому выйти на сцену. Впереди закусисная суета, адреналин в крови и праздник. А сейчас идет самая настоящая работа.

Наталья ЧИКИНА

**ОТ РЕДАКЦИИ.** Удачи вам, милые женщины, выдержки и терпения! 17 марта в 17 часов в Городском дворце культуры мы снова встретимся с вами. А читатели нашей газеты уже в следующем номере познакомятся с конкурсантами поближе и смогут по телефону проголосовать «за самую-самую».

## Уважаемый Виктор Владимирович!

Примите самые теплые поздравления по случаю Вашего дня рождения!

Пусть все Ваши достижения будут яркими, перспективы — многообещающими, а мечты — исполнятся.

От души желаем, чтобы все, кто Вам дорог, окружали Вас заботой и вниманием. Всего Вам самого доброго, светлого и прекрасного!

Коллектив СК «Турбина», «СПС»,  
редакция газеты «Балаково сегодня»



Балаков *сегодня*

**Посети наш сайт:**  
[www.balakovotoday.ru](http://www.balakovotoday.ru)

**Балаков *сегодня***

*Хорошая неделя начинается с прессы...*

**ГАЗЕТА В ОФИС И ДОМ  
ОФОРМЛЯЙТЕ ПОДПИСКУ СЕГОДНЯ**

**32-32-22**

**ЖДЕМ  
ВАШИХ  
ПИСЕМ!**

**E-mail: bal\_seg@mail.ru**

вода питьевая  
негазированная

**СЕРЕБРЯНЫЙ  
КЛЮЧИК**

Изготавливается  
с применением серебра

Бутыль 19 литров... 85 руб.

Заказать воду можно по тел. 30-10-04

Учредитель:  
ООО «Редакция газеты  
«Балаково сегодня».  
Редактор: Т. Ю. Жевак

Наш адрес: г. Балаково,  
30 лет Победы, 55а.  
П/о №24, а/я 2  
Телефон: 323-222.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Материалы со знаком (Р) публикуются на правах рекламы. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Позиция редакции может не совпадать с мнением авторов материалов.

Газета зарегистрирована в Федеральном агентстве по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство ПИ № ФС 77-19044 от 29.11.2004 г.

Газета отпечатана в ФГУП «Издательство «Слово» Саратов, ул. Волжская, 28. Время подписания в печать 5.03.2007 г., 15.00. Заказ № 379.  
Тираж 6000 экз. Объем: 4 п.л.  
Розничная цена 4 руб.